

*Salmonellose à *S. enteritidis* et *S. typhimurium* chez les volailles.

Variole aviaire

Maladies des abeilles

Loque américaine

Loque européenne

Nosérose des abeilles

CHAPITRE I : CHAMP D'APPLICATION ET DEFINITIONS.....	1
CHAPITRE II : MALADIES A DECLARATION OBLIGATOIRE	2
Section 1 : Types de maladies	2
Maladies réputées contagieuses	2
Maladies réglementées	2
Section 2 : La déclaration de maladie	3
Section 3 : Mesures extraordinaires de police sanitaire	4
Maladies réputées contagieuses	4
Maladies réglementées	5
Section 4 : Dispositions financières	6
CHAPITRE III : LES PROPHYLAXIES COLLECTIVES	6
Section 1 : Prophylaxies collectives obligatoires	6
Section 2 : Prophylaxies collectives volontaires	7
Section 3 : Reconnaissance officielle	7
Section 4 : Prise en charge financière	8
CHAPITRE IV : DISPOSITIONS FINALES	8
Section 1 : Restrictions commerciales	8
Section 2 : Sanctions administratives	8
Section 3 : Sanctions pénales	8
Section 4 : Application	9
ANNEXE I : MALADIES REPUTÉES CONTAGIEUSES.....	10
ANNEXE II : MALADIES REGLEMENTÉES	13

Délibération n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires

Le Congrès du Territoire de la Nouvelle-Calédonie,

Délibérant conformément à la loi modifiée n° 88-1028 du 9 novembre 1988 portant dispositions statutaires et préparatoires à l'autodétermination de la Nouvelle-Calédonie en 1998 ;

Vu l'arrêté n° 921 du 19 septembre 1913 promulguant le décret du 23 avril 1913 rendant applicable en Nouvelle-Calédonie la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles ;

Vu le décret du 25 mars 1924 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles, en ce qui concerne le lait et les produits laitiers, rendu exécutoire sur le Territoire par publication au *Journal Officiel* de la Nouvelle-Calédonie du 16 mai 1926 ;

Vu l'arrêté modifié n° 679 du 8 juillet 1933 portant réglementation sur l'abattage des animaux destinés à la consommation, sur le colportage et la vente de viande abattue ;

Vu le décret du 30 mai 1937 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles, en ce qui concerne les crèmes glacées, les glaces et sorbets, rendu exécutoire sur le Territoire par l'arrêté n° 811 du 6 août 1937 ;

Vu l'arrêté n° 85 du 15 janvier 1951 portant réglementation sur l'abattage des animaux destinés à la consommation ;

Vu la délibération du 17 mars 1958 portant règlement territorial relatif à l'hygiène municipale (RTHM) ;

Vu l'arrêté n° 261 du 21 avril 1958 rendant exécutoire la délibération du 17 mars 1958 portant règlement territorial relatif à l'hygiène municipale (RTHM) ;

Vu la délibération n° 43 modifiée du 29 janvier 1963 portant réglementation de l'inspection des viandes ;

Vu l'arrêté n° 83-545/CG du 9 novembre 1986 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles, en ce qui concerne les conditions de vente des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation humaine et des animaux ainsi que les règles d'étiquetage et de présentation de celles de ces marchandises qui sont préemballées en vue de la vente au détail ;

Vu la délibération n° 153 du 29 décembre 1998 relative à la santé publique vétérinaire en Nouvelle-Calédonie ;

Vu la délibération n° 154 du 29 décembre 1998 relative à la police sanitaire vétérinaire en Nouvelle-Calédonie ;

Vu la délibération n° 156 du 29 décembre 1998 réglementant les critères et normes de salubrité des denrées alimentaires ;

Vu l'avis du Comité Consultatif en date du 10 novembre 1998 ;

Entendu le rapport de l'Exécutif du Territoire ;

A adopté les dispositions dont la teneur suit :

CHAPITRE I - OBJET ET DÉFINITIONS

Section I - Objet, champ d'application

Art. 1^{er}. - La présente délibération établit les règles de salubrité visant à garantir le consommateur contre toute maladie d'origine alimentaire.

Art. 2. - Les dispositions de la présente délibération s'appliquent à toutes les denrées alimentaires et à tous les établissements où les denrées alimentaires sont fabriquées, manipulées, transformées, entreposées, transportées et distribuées.

La présente délibération s'applique sans préjudice d'autres dispositions plus spécifiques prises dans le cadre de la réglementation territoriale.

Section II - Définitions

Art. 3. - Aux fins de la présente délibération et de l'ensemble des textes spécifiques réglementant les différentes filières et catégories d'activité et les normes du secteur alimentaire, on entend par :

Animaux : les animaux dont la chair est destinée à la consommation humaine.

Agrément d'hygiène : autorisation d'exercer une activité de mise sur le marché attribuée lorsque celle-ci est soumise au contrôle d'hygiène et est conforme aux règles d'hygiène définies dans la présente délibération et dans les textes spécifiques réglementant les différentes filières et catégories d'activité. Elle est formalisée par un numéro et est délivrée par l'Exécutif du Territoire.

Attestation de conformité : autorisation d'exercer une activité de remise directe au consommateur final attribuée lorsque celle-ci est soumise au contrôle d'hygiène et est conforme aux règles d'hygiène définies dans la présente délibération et dans les textes spécifiques réglementant les différentes filières et catégories d'activité. Elle est formalisée par un numéro et est délivrée par l'Exécutif du Territoire.

Autocontrôle : mode de contrôle selon lequel un établissement exerce son propre contrôle sur le résultat de son travail et dont les règles sont formellement définies dans les documents relatifs à la maîtrise des risques, élaborées et gérées par les services qualité de cet établissement.

Conditionnement : opération destinée à réaliser la protection des denrées alimentaires par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct des denrées alimentaires concernées, ainsi que cette première enveloppe elle-même ou ce premier contenant lui-même.

Congélation : processus d'abaissement de la température des denrées alimentaires tel que la majeure partie de l'eau de constitution soit transformée en glace.

Conserve : toute denrée alimentaire périssable, conditionnée en récipients étanches aux liquides et au gaz, et ayant subi une stérilisation.

Consommateur final : toute personne physique acquérant la ou les denrées pour sa consommation personnelle.

Denrées alimentaires : les denrées destinées à l'alimentation humaine.

Denrées alimentaires animales : les animaux, les produits de la mer et d'eau douce, vivants ou non et leurs parties susceptibles d'être livrées à la consommation humaine.

Denrées alimentaires d'origine animale : toute denrée alimentaire élaborée par les animaux à l'état naturel, notamment le lait, les œufs et le miel, ou transformée, ainsi que les denrées alimentaires animales présentées à la vente après préparation, traitement, transformation, que ces denrées alimentaires animales soient mélangées ou non avec d'autres denrées alimentaires.

Denrées alimentaires végétales : parties de végétaux destinées à la consommation humaine.

Denrées alimentaires d'origine végétale : toute denrée alimentaire issue des végétaux à l'état naturel, ainsi que les végétaux ou denrées alimentaires végétales présentées à la vente après préparation, traitement et/ou transformation.

Emballage : opération consistant à placer les denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant, ainsi que ce contenant lui-même.

Equipements frigorifiques : installations ou équipements isothermes munis d'un dispositif de production de froid (dispositif mécanique ou à absorption) individuel ou collectif qui permet d'abaisser la température à l'intérieur de l'installation ou de l'équipement et de l'y maintenir conformément aux conditions réglementaires.

Equipements isothermes : installations ou équipements construits avec des parois isolantes y compris les portes permettant de limiter les échanges de chaleur entre l'intérieur et l'extérieur de l'installation ou de l'équipement sans utilisation d'une source de froid ou de chaleur.

Gibier : animaux vivants en liberté, capturés ou abattus par action de chasse, à l'exclusion des produits de la mer ou d'eau douce.

Lot : groupe de denrées alimentaires (y compris animaux vivants et végétaux en culture) produites dans la même exploitation ou établissement dans des conditions uniformes d'exploitation ou de production, et faisant l'objet d'une même identification.

Marque d'hygiène : signe distinctif qui atteste du respect des règles d'hygiène et du résultat positif du contrôle d'hygiène. Il reprend au moins le numéro d'agrément d'hygiène de l'établissement cédant. Sa forme précise et son emplacement sont définis dans les textes spécifiques réglementant les différentes filières et catégories d'activité.

NB : L'estampille vétérinaire et la marque d'hygiène pourront être confondues en une seule marque.

Mise sur le marché : dans le cadre de la production secondaire, cession gratuite ou onéreuse de denrées alimentaires dans des conditions autres que celles définies pour la remise directe, et par extension toutes étapes de la production de ces denrées notamment, collecte, transformation, manipulation, entreposage, transport.

Moyens de transport : parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles, les aéronefs, ainsi que les cales des bateaux ou les conteneurs pour le transport par terre, mer ou air.

Point critique : tout point, étape ou procédure où des mesures préventives peuvent être mises en œuvre et contrôlées ; pour éviter l'introduction, l'augmentation et/ou la persistance dans les denrées alimentaires et au delà d'un taux acceptable pour la santé humaine de tout agent physique, chimique ou biologique représentant un danger.

Produits de la mer et d'eau douce : tous les animaux marins ou d'eau douce y compris les grenouilles et escargots destinés à la consommation humaine.

Réfrigération : processus d'abaissement de la température des denrées alimentaires tel que l'eau qu'elles renferment ne soit pas transformée en glace.

Remise directe : cession gratuite ou onéreuse de denrées alimentaires à un consommateur final, à l'exclusion de la cession de plats préparés dans le cadre de la restauration collective à caractère social.

Activité de restauration ou restauration : préparation et remise directe au consommateur final de denrées alimentaires en l'état ou de plats préparés destinés à être consommés le jour même.

Restauration collective à caractère social : restauration dans tous les établissements fixes de restauration tels que cuisine centrale, cantine, réfectoire, restaurant d'entreprise, restaurant d'hôpitaux.

Semi-conserve : toute denrée alimentaire périssable, conditionnée en récipients étanches aux liquides.

Service territorial compétent : autorité compétente en matière de santé publique vétérinaire.

Stérilisation : traitement thermique appliqué à la denrée alimentaire, destiné à détruire ou inhiber totalement tout danger d'origine biologique dont la présence ou la prolifération pourrait altérer la denrée ou la rendre impropre à la consommation humaine et notamment :

- a) les enzymes,
- b) les micro-organismes et leurs toxines.

Traçabilité : aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une denrée alimentaires.

Traitement thermique : tout traitement par chauffage.

Végétaux : végétaux destinés à la consommation humaine.

CHAPITRE II - CONDITIONS D'EXERCICE

Section I - Déclaration

Art. 4. - Tout établissement est soumis à l'obligation de déclaration, et est immatriculé par le service territorial compétent à l'aide d'un numéro au moins composé dans l'ordre :

- a) du numéro de codification de la commune,
- b) du numéro d'ordre de l'établissement dans la commune.

Les pièces suivantes doivent être jointes au dossier de déclaration et de demande d'immatriculation :

- a) pour les personnes physiques : l'identité et le domicile du demandeur,
- b) pour les personnes morales : la raison sociale, le siège social, la qualité du signataire et l'identité du responsable de la société ou du groupement,
- c) l'adresse de l'établissement lorsqu'il est fixe,
- d) la nature de l'activité.

La déclaration doit être faite avant l'ouverture de l'établissement. Elle est renouvelée en cas de changement d'exploitant, d'adresse ou de nature de l'activité.

Section II - Conditions de cession

Art. 5. - Seules les denrées alimentaires saines, loyales et marchandes peuvent être livrées à la consommation humaine.

Toute denrée alimentaire détenue, produite ou cédée au consommateur doit satisfaire aux dispositions de la présente délibération et des textes spécifiques réglementant les différentes filières et catégories d'activité. Dans le cas contraire, elle est réputée insalubre.

Les propriétaires ou exploitant des établissements visés par la présente délibération sont tenus de s'assurer de la salubrité des denrées qu'ils cèdent au consommateur ou mettent sur le marché.

Art. 6. - Tout établissement ne peut effectuer la remise directe de denrées alimentaires au consommateur final que s'il a reçu l'attestation de conformité.

Tout établissement ne peut mettre des denrées alimentaires sur le marché que s'il a reçu l'agrément d'hygiène.

L'agrément d'hygiène et l'attestation de conformité des établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale destinée à la consommation humaine, sont délivrés par l'Exécutif du Territoire dans les conditions prévues au présent chapitre.

Art. 7. - A l'exclusion des matières premières en provenance des exploitations de production primaire, toute denrée alimentaire cédée à un établissement doit être munie, sur elle même, son conditionnement, son emballage et/ou ses documents d'accompagnement, d'une marque d'hygiène et/ou d'une estampille vétérinaire. En cas d'absence de cette marque d'hygiène ou de cette estampille vétérinaire, la denrée alimentaire est réputée insalubre.

La marque d'hygiène n'est pas obligatoire pour les denrées alimentaires fabriquées dans le cadre de la remise directe, c'est à dire pour les denrées fabriquées, entreposées et cédées au consommateur final au sein d'un même établissement.

Section III - Attestation de conformité

Art. 8. - Pour solliciter l'attestation de conformité, le responsable de l'établissement adresse au service territorial compétent une demande d'attestation de conformité valant déclaration, conformément aux prescriptions de l'article 4 de la présente délibération.

Art. 9. - En tant que de besoin le dossier de demande d'attestation est transmis à l'autorité de santé publique de Nouvelle-Calédonie des provinces ou des communes, chargée de l'instruction des dossiers. Une attestation de conformité provisoire est accordée à tout établissement dont le dossier complet est avalisé par le service chargé de l'instruction du dossier.

L'attestation de conformité définitive est délivrée après la réalisation d'une visite de conformité réalisée par le service chargé de l'instruction. Cette visite est destinée à constater l'application effective par l'établissement des règles d'hygiène, concernant l'installation, l'équipement et le fonctionnement, fixées par la réglementation qui lui est applicable pour les produits qu'il fabrique et cède. En cas de constatation d'infractions, l'attestation provisoire de conformité peut être retirée.

Section IV - Agrément d'hygiène

Art. 10. - Pour solliciter l'agrément d'hygiène, le responsable de l'établissement adresse au service territorial compétent une demande d'agrément valant déclaration, qui devra comporter, outre les pièces citées à l'article 4 :

- a) la liste précise des produits préparés permettant de faire référence sans ambiguïté aux textes réglementant les règles d'hygiène qui leurs sont propres,
- b) une attestation de raccordement au réseau public, à défaut une attestation de potabilité de l'eau,
- c) une appréciation de la capacité de production journalière,
- d) la description détaillée des locaux affectés à la réception et à l'entreposage des matières premières, à l'entreposage des conditionnements et des emballages, à la préparation des produits, ainsi qu'au conditionnement, à l'emballage, à l'entreposage et à l'expédition des produits finis.

En fonction du niveau de risque et en tant que de besoin les pièces suivantes peuvent également être exigibles :

- a) un plan de situation à l'échelle de 1/1000 indiquant les tenants et les aboutissants de l'établissement, ses délimitations, ses sources d'approvisionnement en eau potable, ainsi que son circuit d'évacuation des eaux résiduaires,
- b) un plan d'ensemble de l'établissement, à l'échelle de 1/100 à 1/300 selon la taille des locaux, indiquant la disposition des locaux de travail et des locaux à usage personnel,
- c) la description des équipements et du matériel utilisés,
- d) la description des conditions de fonctionnement,
- e) la capacité de stockage des matières premières et des produits finis,
- f) le plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement,
- g) le plan de lutte contre les animaux indésirables,
- h) le plan de formation du personnel.
- i) le plan général de mise en œuvre des règles d'hygiène basé sur l'analyse des principaux risques et des points critiques pour leur maîtrise conformément aux dispositions de l'article 111.

En outre, les délibérations spécifiques réglementant la production, le stockage, le transport et la distribution des différentes catégories de denrées alimentaires peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires.

Art. 11. - Les résultats de l'instruction de la demande prévue à l'article 10 sont communiqués au demandeur dans un délai maximal de un mois.

Un agrément d'hygiène provisoire est accordé à tout établissement dont le dossier complet est avalisé par le service territorial compétent.

L'agrément d'hygiène définitif est délivré, en fonction des résultats d'une visite d'agrément, par l'Exécutif du Territoire.

La visite d'agrément est destinée à constater l'application effective par l'établissement des règles d'hygiène, concernant l'installation l'équipement et le fonctionnement, fixées par la réglementation qui lui est applicable pour les produits qu'il fabrique et cède. En cas de constatation d'infractions, l'agrément provisoire peut être retiré.

Art. 12. - L'agrément d'hygiène est relatif aux catégories d'activité, sa notification précise les catégories de produits pour lesquelles il est accordé, en indiquant pour chacune le texte réglementant les règles d'hygiène de préparation auxquelles elle est soumise dans le cadre de l'agrément d'hygiène.

Un même établissement peut avoir plusieurs agréments d'hygiène.

Art. 13. - La demande d'agrément d'hygiène doit être renouvelée :

- a) pour la préparation d'un produit ou la mise en œuvre d'une activité ne figurant pas sur la liste initiale,
- b) lors de toute modification portant sur l'installation des locaux, leur aménagement, leur gros équipement ou leur affectation,

c) lors de tout changement de propriétaire ou de raison sociale.

Dans le cas prévu à l'alinéa c) et dans la mesure où aucune des modifications prévues aux alinéas a) et b) du présent article n'est mise en œuvre, un agrément provisoire peut être immédiatement délivré.

Section V - Inscription

Art. 14. - Les établissements visés à l'article 11, sont inscrits, avec leur numéro d'agrément d'hygiène qui correspond à leur numéro d'immatriculation précédé de la mention A, sur une liste tenue à jour et à la disposition du public par le service territorial compétent. Cette liste précise les catégories d'activité et de produits pour lesquelles chaque établissement est agréé.

Les établissements visés à l'article 9, sont inscrits, avec leur numéro d'attestation de conformité qui correspond à leur numéro d'immatriculation précédé de la mention C, sur une liste tenue à jour et à la disposition du public par le service territorial compétent.

Le service territorial compétent transmet semestriellement aux autorités de santé publique, de la Nouvelle-Calédonie des provinces et des communes, la mise à jour des listes des établissements déclarés.

CHAPITRE III - CONTROLES OFFICIELS

Section I - Modalités des contrôles

Art. 15. - Conformément à la délibération n° 153 du 29 décembre 1998 relative à la santé publique vétérinaire en Nouvelle-Calédonie le contrôle d'hygiène est effectué par les vétérinaires et les techniciens du service territorial compétent.

Le contrôle d'hygiène comporte notamment une évaluation générale des dangers liés à la nature des activités et à la capacité de production de l'établissement. Les vétérinaires attachent une attention particulière aux points critiques mis en évidence par les établissements afin de déterminer si les opérations de surveillance et de vérification sont effectuées comme il se doit.

Le service territorial compétent veille à ce que tous les locaux utilisés à des fins alimentaires soient contrôlés à des intervalles en rapport avec les risques associés auxdits locaux. Dans tous les secteurs où un guide de bonnes pratiques a été élaboré, le service territorial compétent prend en considération son application par les établissements concernés pour l'organisation et la définition de la fréquence du contrôle d'hygiène.

Section II - Mise en consigne

Art. 16. - Lorsqu'il existe une suspicion de danger ou lorsque le contrôle de salubrité ou de qualité ne permet pas de conclusions immédiates sur la salubrité, le caractère loyal et marchand des denrées alimentaires et notamment lorsque des prélèvements doivent être effectués en vue d'un examen de laboratoire, les denrées alimentaires sont consignées, sous la responsabilité de l'exploitant ou du détenteur, conformément aux dispositions de l'article 6 alinéa 3 a) de la délibération n° 153 du 29 décembre 1998 relative à la santé publique vétérinaire en Nouvelle-Calédonie.

Dans ce cas, les denrées alimentaires sont dûment identifiées et doivent être placées sous clefs dans un local permettant d'en assurer la bonne conservation, le cas échéant sous la garde et la responsabilité de leur détenteur, et sous le contrôle d'un vétérinaire officiel.

Pendant la durée de la consigne, à l'exception des prélèvements ordonnés par les agents du service territorial compétent, il est interdit d'effectuer un prélèvement quelconque sur les denrées alimentaires.

La levée de la consigne est prononcée par le vétérinaire à la vue des résultats des investigations pratiquées. Même en cas de résultats pouvant être interprétés par le vétérinaire comme satisfaisants la consigne peut être prolongée s'il subsiste la moindre suspicion de dangers.

Section III - Modalité de retrait de la consommation

Art. 17. - Les denrées alimentaires jugés insalubres, non loyales ou non marchandes clairement identifiées par rapport aux denrées alimentaires salubres loyales et marchandes, sont placées sous la garde et la responsabilité du détenteur, dans le local prévu à cet effet et détenues sous clefs.

Art. 18. - Le devenir des denrées alimentaires consignées est déterminée par le service territorial compétent, les éventualités sont les suivantes :

- levée de la consigne,
- retrait de la consommation humaine et dénaturation,
- retrait de la consommation humaine et animale, et destruction.

Les denrées sont dénaturées ou détruites par les soins et aux frais du détenteur. La dénaturation et/ou la destruction sont constatées par les agents du service territorial compétent.

CHAPITRE IV - PRINCIPES D'HYGIÈNE DE BASE

Art. 19. - Le présent chapitre définit les principes de bases d'hygiène alimentaire applicables quels que soient les catégories d'activité, les modalités de cession, ou les niveaux de production. Leur application entraîne la mise en œuvre de tout ou partie des règles d'hygiène définies au chapitre V.

Section I - Milieu

Prescriptions concernant le lieu d'implantation des établissements

Art. 20. - Nonobstant les dispositions réglementaires en vigueur relatives aux installations classées, les zones d'implantation des établissements, ne doivent pas entraîner de risques de contamination des denrées alimentaires.

Prescriptions concernant les locaux

Art. 21. - Les locaux où l'on procède à la réception, la manipulation, la transformation, l'entreposage, le transport et la distribution des denrées alimentaires, ci-après dénommés locaux, ne doivent pas être à l'origine de l'introduction, l'augmentation et/ou la persistance dans les denrées alimentaires et au delà d'un taux acceptable pour la santé humaine de tout agent physique, chimique ou biologique représentant un danger, notamment du fait :

- a) de la conception des locaux,
- b) de la composition des matériaux,
- c) de la constitution des surfaces,
- d) des conditions d'ambiance,
- e) de la circulation des fluides,
- f) de l'utilisation des locaux et particulièrement de la contamination croisée,
- g) de l'entretien des locaux,
- h) des relations avec l'extérieur,
- i) de la présence humaine et le cas échéant animale.

Section II - Matériel

Art. 22. - Sans préjudice des dispositions de la réglementation en vigueur concernant l'utilisation des matières et produits au contact des denrées alimentaires, tous les matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact, notamment les comptoirs de vente, les gondoles, les tables et les ustensiles, y compris les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport, ne doivent pas être à l'origine de l'introduction, l'augmentation et/ou la persistance dans les denrées alimentaires et au delà d'un taux acceptable pour la santé humaine de tout agent physique, chimique ou biologique représentant un danger, notamment du fait :

- a) de leur conception,
- b) de leur constitution,
- c) de leur surface,
- d) de leur utilisation et particulièrement de la contamination croisée,
- e) de leur entretien,
- f) de leur positionnement dans les locaux.

Art. 23. - Les établissements doivent disposer des équipements requis pour effectuer si nécessaire la réception, la manipulation, la transformation, l'entreposage, le transport et la distribution des denrées alimentaires dans de bonnes conditions de temps, de température et d'hygiène.

Section III - Main œuvre

Art. 24. - Sans préjudice des dispositions en vigueur concernant la réglementation du travail, la présence et/ou les activités du personnel dans les établissements ne doivent pas être à l'origine de l'introduction, l'augmentation et/ou la persistance dans les denrées alimentaires et au delà d'un taux acceptable pour la santé humaine de tout agent physique, chimique ou biologique représentant un danger, notamment du fait :

- a) l'état de santé du personnel,
- b) de l'hygiène corporelle et vestimentaire du personnel,
- c) du comportement du personnel,
- d) de la technicité et du niveau de formation du personnel.

Art. 25. - L'exploitant, le propriétaire ou son représentant ainsi que le personnel de l'établissement sont tenus de remédier aux manquements à l'hygiène qui lui sont signifiés par les agents du service territorial compétent.

Section IV - Matières

Art. 26. - Les matières premières utilisées dans les processus de fabrication ne doivent pas être à l'origine de l'introduction, l'augmentation et/ou la persistance dans les denrées alimentaires et au delà d'un taux acceptable pour la santé humaine de tout agent physique, chimique ou biologique représentant un danger.

Les responsables des établissements sont tenus de s'assurer de la provenance et de la salubrité des denrées alimentaires qu'ils détiennent, utilisent ou distribuent, et notamment doivent vérifier la présence des marques d'hygiène prévues par la présente délibération.

La cession de toute denrée présentant un taux non acceptable de tout agent physique chimique ou biologique représentant un danger pour la santé humaine, est interdite.

Section V - Méthodes

Généralités

Art. 27. - Toutes les opérations concernant les denrées alimentaires, et notamment celles visées par le présent article doivent s'effectuer selon des règles préventives nécessaires et suffisantes, afin d'éviter l'introduction, l'augmentation et/ou la persistance dans les denrées alimentaires et au delà d'un taux acceptable pour la santé humaine de tout agent physique, chimique ou biologique représentant un danger. Il s'agit notamment des opérations suivantes :

- a) la réception,
- b) le déballage,
- c) le déconditionnement,
- d) la manutention,
- e) la transformation,
- f) le traitement thermique,
- g) la conservation sous température ambiante ou sous température dirigée,
- h) le conditionnement et l'emballage,
- i) l'entreposage,
- j) le transport,
- k) la distribution,
- l) la présentation au consommateur,
- m) l'utilisation des fluides,
- n) le nettoyage et la désinfection,
- o) l'élimination des déchets.

Utilisation des fluides

Art. 28. - Les fluides destinés à entrer en contact avec les denrées ou les surfaces en contact avec les denrées, ne doivent pas être à l'origine de l'introduction, l'augmentation et/ou la persistance dans les denrées alimentaires et au delà d'un taux acceptable pour la santé humaine de tout agent physique, chimique ou biologique représentant un danger.

Conservation

Art. 29. - Les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis jusqu'à leur présentation aux consommateurs doivent être conservés à des températures limitant toute forme d'altération et plus particulièrement :

- a) le développement de micro-organismes pathogènes,
- b) la formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un risque pour la santé humaine.

Les responsables ou propriétaire d'établissements sont tenus de faire respecter toute disposition en vigueur relative aux températures de conservation des denrées alimentaires et notamment les dispositions de l'annexe I de la présente délibération.

Toute denrée alimentaire réceptionnée, manipulée, transformée, conservée, entreposée, distribuée dans des conditions non conformes au présent article est réputée insalubre.

Additif

Art. 30. - L'utilisation ou l'addition au cours de la préparation des denrées alimentaires en vue de leur conservation, de leur coloration, ou de leur aromatisation de toute substance autre que celles expressément autorisées par la réglementation en vigueur sont interdites.

Traitement thermique

Art. 31. - Le traitement thermique des denrées réfrigérées en vue de leur consommation ou de leur transformation doit s'effectuer le plus rapidement possible, afin d'éviter la multiplication des agents microbiologiques constituant un danger, dans la plage de température à risque comprise entre + 10° C et + 63° C.

Conservation en récipients hermétiquement clos

Art. 32. - Sans préjudice des autres dispositions en vigueur concernant les produits appertisés, toute denrée alimentaire conservée en récipients hermétiquement clos, dont le pH est supérieur ou égal à 4,5 doit être soumise à la stérilisation dans des autoclaves ou des stérilisateur :

- a) munis d'un thermomètre à mercure à lecture directe étalonné ou d'un autre système fiable et étalonné régulièrement pour le contrôle de la température, ainsi que d'un dispositif assurant un enregistrement de la température en fonction du temps,
- b) employés dans des conditions permettant de satisfaire à leur stabilité.

Les denrées alimentaires n'ayant pas satisfait aux dispositions du présent article ne sont pas reconnues propres à la consommation.

Protection des denrées

Art. 33. - Toutes les denrées alimentaires qui sont manipulées, stockées, emballées, exposées et transportées sont protégées contre toute contamination ou altération susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereuses pour la santé. En particulier :

- a) les denrées alimentaires salubres ne doivent jamais entrer en contact avec le sol ou les murs, les déchets, les denrées alimentaires insalubres, les produits toxiques ou d'entretien,
- b) les denrées alimentaires doivent si nécessaires être conditionnées et emballées de manière à réduire au maximum les risques de contamination,
- c) les denrées alimentaires doivent être disposées et/ou protégées de manière à réduire au maximum les risques de contamination.

Approvisionnement

Art. 34. - Les denrées alimentaires doivent être introduites dans les locaux de travail ou de distribution au fur et à mesure des besoins du service et à des rythmes compatibles avec le respect des règles d'hygiène. Sitôt que les opérations de fabrication et le cas échéant, de conditionnement et d'emballage sont effectuées, elles doivent être transportées dans les locaux ou les installations d'entreposage ou de présentation appropriés.

Manutention

Art. 35. - Toutes les dispositions sont prises afin que les opérations de manutention, d'entrée et de sortie des denrées soient exécutées sans qu'il en résulte des altérations des denrées susceptibles de nuire à la santé du consommateur, soit par contamination physique, chimique ou microbiologique ou par variation de température pour les denrées périssables conservées sous température dirigée. A cet effet les opérations sont réalisées en tant que de besoin avec le maximum de célérité.

Transport

Art. 36. - Les opérations de transport des denrées alimentaires ne doivent pas être à l'origine de l'introduction, l'augmentation et/ou la persistance dans les denrées alimentaires et au delà d'un taux acceptable pour la santé humaine de tout agent physique, chimique ou biologique représentant un danger, notamment du fait :

- a) de la durée du transport,
- b) des circuits empruntés,
- c) du mode de conduite.

Art. 37. - Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport sous température dirigée des denrées alimentaires doivent pouvoir maintenir celles-ci pendant toute la durée du transport aux températures prévues en annexe I ou le cas échéant dans les textes réglementaires spécifiques aux différentes catégories de denrées alimentaires.

Information du consommateur

Art. 38. - Le consommateur doit pouvoir être loyalement informé des caractéristiques hygiéniques et éventuellement qualitatives de la denrée qu'il souhaite acquérir. A cet effet, les denrées alimentaires sont identifiées par l'apposition, sur les denrées elles mêmes, sur leur emballage, ou sur les documents les accompagnant, d'éléments informatifs. Sans préjudice de la réglementation en vigueur concernant les conditions et les modalités de l'étiquetage, ni des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie de denrées alimentaires, les éléments informatifs doivent au moins comporter des indications relatives à :

- a) la nature de la denrée,
- b) l'origine de la denrée,
- c) ses conditions de conservation.

Les éléments informatifs doivent être apposés immédiatement après les processus de fabrication, le cas échéant après le conditionnement, et dans tous les cas avant l'entreposage.

Présentation au consommateur

Art. 39. - Toutes les précautions sont prises pour que :

- a) les denrées alimentaires présentées non protégées soient à l'abri des pollutions pouvant résulter de la proximité du consommateur ou des manipulations de sa part, la présentation en linéaire pourvu d'une vitrine est notamment obligatoire pour :

- les viandes fraîches découpées,
- les préparations de viande,

- les produits à base de viande déconditionnés,
- les produits laitiers déconditionnés,
- les produits de la mer découpés,
- les plats cuisinés,
- les pâtisseries non conditionnées.

- b) les denrées alimentaires soit conservées dans les conditions de température fixées à l'annexe I.

Art. 40. - Les responsables des établissements procédant à la remise directe au consommateur, sont tenus de retirer de la présentation à la vente toute denrée alimentaire soupçonnée d'être altérée ou présentant un danger quelconque.

Art. 41. - Les substances et préparations dangereuses ainsi que les produits non destinés à l'alimentation humaine, doivent être stockés et présentés à la vente sur des emplacements particuliers, séparés des denrées alimentaires, et qui font l'objet d'une identification.

Elimination des déchets alimentaires

Art. 42. - Des dispositions appropriées doivent être prises pour l'élimination et le stockage des déchets alimentaires et autres. Lorsqu'ils ne sont pas évacués quotidiennement les déchets doivent être stockés dans des aires conçues et gérées de manière :

- a) à pouvoir être maintenues propres en permanence,
- b) à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux,
- c) à interdire l'accès et à supprimer tout attrait pour les insectes et autres animaux nuisibles,
- d) à prévenir la contamination de tous les sites, équipements ou matières susceptibles en étant contaminés de devenir un danger pour la santé publique.

Nettoyage, désinfection

Art. 43. - Les locaux et le matériel doivent être constamment maintenus en parfait état de propreté.

Les moyens de nettoyage ou de désinfection, de même que les détergers et les désinfectants utilisés ne doivent en aucun cas affecter la salubrité des denrées alimentaires.

Le nettoyage et la désinfection des locaux de travail et du matériel doivent être pratiqués autant que de besoin et chaque fois qu'une contamination est constatée ou suspectée.

Les produits de nettoyage et de désinfection du matériel et des instruments doivent répondre aux conditions prescrites par les règlements pris pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes. Leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable des équipements et instruments de travail.

Il est interdit de répandre de la sciure de bois ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et d'entreposage.

Présence des animaux

Art. 44. - La présence dans les établissements de tout animal vivant est interdite sauf dans les trois cas suivants :

- a) les abattoirs,
- b) les salles de restaurant et locaux assimilés des établissements de restauration artisanale,
- c) certains produits de la mer et d'eau douce présentés vivants au consommateur.

Destruction des ravageurs

Art. 45. - La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit être systématiquement assurée.

Ces moyens de lutte, de même que les détergents et les désinfectants utilisés ne doivent en aucun cas affecter la salubrité des denrées alimentaires.

Autocontrôle

Art. 46. - L'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant est tenu de procéder ou de faire procéder à un contrôle régulier des règles d'hygiène dans son établissement. Pour répondre à cette obligation il peut s'appuyer sur un guide de bonnes pratiques reconnu par le service territorial compétent.

Art. 47. - Le Territoire encourage l'utilisation de guides de bonnes pratiques d'hygiène auxquels les établissements pourront volontairement se référer et qui pourront leur servir de guide pour le respect des dispositions de l'article précédent.

Art. 48. - Si les résultats des examens de laboratoire ou toute autre information dont il dispose révèlent ou permettent de suspecter l'existence d'un danger quelconque, l'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement visé par la présente délibération est tenu de mettre immédiatement en œuvre toutes les mesures correctives ou conservatoires adéquates. En cas de risque grave ou non maîtrisable il est tenu d'en faire la déclaration au service territorial compétent.

CHAPITRE V - REGLES D'HYGIENE EXIGIBLES, EN FONCTION DES NIVEAUX DE PRODUCTION ET DES CATEGORIES D'ACTIVITES POUR LA DELIVRANCE ET LE MAINTIEN DES ATTESTATIONS DE CONFORMITE ET DES AGREMENTS D'HYGIENE

Art. 49. - Les dispositions du présent chapitre peuvent s'appliquer à tous les établissements. Elles définissent les règles d'hygiène qui peuvent être exigées par le service territorial compétent dans le cadre de la mise en application des principes de bases définis au chapitre IV de la présente délibération, pour la délivrance et le maintien de l'attestation de conformité ou de l'agrément d'hygiène.

Les propriétaires ou responsables des établissements sont tenus de prendre toutes les dispositions nécessaires pour assurer l'application des règles qui leurs sont applicables.

Compte tenu :

- a) de la variabilité des niveaux de risques en fonction des catégories d'activité et des niveaux de production,
- b) de l'évolution rapide des techniques,

une modulation des règles exigibles est envisageable et peut être acceptée par le service territorial compétent, dans la mesure où le ou les professionnels concernés, peuvent prouver qu'elle ne sera pas à l'origine de dangers.

Section I - Milieu

Prescriptions concernant le lieu d'implantation des établissements

Art. 50. - Tout nouvel établissement doit être implanté :

- a) dans des zones exemptes d'odeurs désagréables, de fumées, de poussière ou autres contaminants,
- b) dans des zones non inondables,
- c) dans des zones à l'abri des infestations par les ravageurs, oiseaux, insectes, rongeurs, etc...,
- d) en tenant compte des vents dominants et des zones d'ensoleillement,
- e) en tenant compte de l'impact sur l'environnement de l'activité qui va être développée notamment en ce qui concerne le rejet d'effluents,
- f) en tenant compte de la proximité de bâtiments, infrastructures ou toute autre construction susceptible de limiter les possibilités d'extension de l'établissement.

Les alentours des bâtiments (voies d'accès, dessertes, etc...) seront réalisés en dur de manière à être carrossables et non poussiéreux. Ils doivent être munis d'un système de drainage approprié et doivent pouvoir être nettoyés facilement.

Prescriptions concernant les locaux

Organisation

Art. 51. - Les locaux doivent comporter une séparation suffisante entre le secteur propre et le secteur souillé et être aménagés de telle sorte que soit assuré, depuis l'introduction des matières premières dans l'établissement jusqu'à la sortie des denrées alimentaires reconnues salubres, un acheminement continu sans possibilité de retour en arrière, sans croisement ni chevauchement entre les circuits propres et souillés, notamment entre denrées alimentaires et les sous-produits ou déchets.

Cependant dans le cas des établissements à faible capacité certaines opérations peuvent s'effectuer dans une même structure sous réserve de prendre toutes précautions pour éviter toute contamination croisée entre des denrées alimentaires présentant un niveau d'hygiène différent, notamment en échelonnant ces opérations dans le temps et en les séparant par des phases de nettoyage et de désinfection.

En particulier, dans les établissements préparant sur le lieu de vente ou de consommation des denrées alimentaires, les opérations telles que l'épluchage, le tranchage, le parage des matières premières et, le cas échéant, leur nettoyage, et celles de préparation des denrées alimentaires peuvent être réalisées en un même emplacement sous réserve que soient mises en œuvre les dispositions de l'alinéa précédent.

Art. 52. - Compte tenu de la variabilité des catégories d'activité et des niveaux de production, le nombre, la taille et l'organisation des locaux exigés sont fonction du niveau de risque engendré. Si l'activité ou le niveau de production le justifie, des locaux spécifiques pourront être exigés pour les opérations détaillées à l'article 27 de la présente délibération et notamment :

- a) un quai de réception,
- b) un local de déballage,
- c) un ou plusieurs locaux de fabrication,
- d) un local de conditionnement,
- e) un ou plusieurs locaux frigorifiques,
- f) un local d'emballage,
- g) des locaux d'entreposage, si nécessaire réfrigérés :
 - par type de matières premières (denrées animales, légumes, épices et condiments, additifs alimentaires, etc....),
 - par type de produits finis.
- h) un local destiné au nettoyage du matériel (bacs, récipients, crochets, etc...),
- i) des emplacements aménagés et équipés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport,
- j) des aires individuelles de stockage protégées des poussières et contaminants divers pour :
 - les matériaux d'emballage et de conditionnement,
 - pour les détergers, désinfectants, insecticides, rodenticides et de manière générale toutes substances présentant un caractère de toxicité, ces aires ou locaux doivent être pourvus de dispositifs de fermeture à clefs.
- k) un local réfrigéré fermant à clef pour recevoir les denrées alimentaires périssables ou déchets non destinés à la consommation humaine peut être exigé. Toutefois, si leur quantité ne le justifie pas et s'ils sont enlevés ou détruits en fin de chaque journée, ces denrées ou déchets peuvent être entreposés dans des récipients spéciaux étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un système de fermeture inviolable, qui peuvent ne pas être réfrigérés. Lorsque ces déchets sont évacués par des conduits, ces derniers doivent être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires fraîches.
- l) dans le cas ou la présence permanente d'un vétérinaire est nécessaire, un local suffisamment aménagé et de surface suffisante, fermant à clé, sera mis à la disposition exclusive du service territorial compétent. Ce local peut le cas échéant être remplacé par un meuble d'une capacité suffisante pour l'entreposage des équipements et des matériels.

Cependant, pour autant qu'elles constituent un cycle de production garantissant la salubrité des matières premières et des produits finis et pour autant que la conception et les dimensions des locaux le permettent, certaines des opérations mentionnées au premier alinéa peuvent être effectuées, sur autorisation de l'Exécutif du Territoire, dans le même local et notamment les opérations de fabrication et de conditionnement.

Conception

Art. 53. - Les locaux doivent être conçus de manière :

- a) à permettre de contrôler toute entrée et toute sortie de l'établissement,
- b) à pouvoir être nettoyés et/ou désinfectés de manière efficace, ce qui peut exiger dans les établissements à forte capacité des raccords de murs à gorge arrondie ou de toute finition équivalente,
- c) à prévenir l'entrée et l'installation de ravageurs et de tout animal, ainsi que l'entrée de contaminants extérieurs et notamment les fumées et poussières,
- d) à prévenir le déversement de matières contaminantes dans les denrées alimentaires, y compris du fait des plafonds, faux plafonds et autres équipements situés en hauteur,
- e) à prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissures indésirables sur les surfaces,
- f) à permettre une évacuation efficace des eaux résiduaires et des eaux de lavage afin d'éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires,
- g) à permettre à tout moment les opérations ou inspections nécessaires au contrôle d'hygiène.

Conditions d'ambiance

Art. 54. - Les locaux doivent permettre d'assurer des conditions d'ambiance satisfaisantes, et notamment doivent :

- a) être aérés ou ventilés afin de permettre une hygrométrie assurant la maîtrise des phénomènes de condensation ou d'éviter la persistance des mauvaises odeurs. L'accès des véhicules émettant des gaz d'échappement à l'intérieur des locaux est interdit,
- b) offrir, le cas échéant, des conditions de température permettant d'effectuer de manière hygiénique les opérations visées par la présente délibération et notamment permettant de maîtriser la prolifération microbienne au cours des différentes opérations, quelle que soit la température à l'extérieur des locaux.

Composition, surface

Art. 55. - D'une manière générale les surfaces des locaux doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter. Cela exige l'utilisation de matériaux lisses lavables et non toxiques. En particulier (à l'exclusion des salles à manger) les locaux, doivent comporter en tant que de besoin :

- a) des sols en matériaux imperméables, imputrescibles rigoureusement étanches, faciles à nettoyer et à désinfecter. Ils doivent comporter des pentes suffisantes et un réseau d'évacuation permettant l'écoulement facile des liquides vers des points de captage munis d'un grillage et d'un siphon. Toutefois, pour les locaux frigorifiques, ainsi que les zones et couloirs où les denrées alimentaires sont transportées, les liquides pourront être acheminés vers des puisards siphonnés et grillagés situés à l'extérieur des locaux,
- b) des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur suffisante pour les opérations,
- c) des portes en matériaux inaltérables, imperméables, lisses et faciles à nettoyer,
- d) des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores,
- e) les plafonds, faux-plafonds et autres équipements suspendus doivent être conçus, construits et ouverts de manière à prévenir l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissures indésirables et le déversement de particules,
- f) les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner sur l'environnement extérieur doivent, au besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes, qui doivent pouvoir être facilement enlevés pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination des denrées alimentaires, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production.

Locaux d'hygiène corporelle et vestimentaire

Art. 56. - Afin d'assurer l'hygiène corporelle et vestimentaire du personnel, les établissements doivent comporter :

- a) des vestiaires ou des penderies en nombre suffisant permettant au personnel de revêtir des vêtements de protection propres et adaptés à son activité avant l'entrée dans les locaux où sont manipulés ou manutentionnés les denrées alimentaires,
- b) un nombre suffisant de lave-mains et de cabinets d'aisance équipés d'une cuvette et d'une chasse d'eau et raccordés à un système d'évacuation efficace. Ces cabinets d'aisance ne doivent pas communiquer directement avec des locaux utilisés pour la préparation et la détention des denrées alimentaires,
- c) les lave-mains sont alimentés en eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, et sont pourvus de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains. Ils doivent être distincts des dispositifs de lavage des denrées alimentaires. Ces équipements doivent être maintenus en permanence en état de propreté.

Les cabinets d'aisance peuvent, dans le cas d'établissement familial, être aménagés dans la maison d'habitation contiguë ou proche. Toutefois lorsque l'établissement emploie des salariés autres que les membres de la cellule familiale du propriétaire ou responsable de l'établissement, la présence de sanitaires dans les locaux de l'établissement de transformation reste obligatoire.

Section II - Matériel

Organisation générale

Art. 57. - Suivant la nature et le volume des activités, les établissements doivent en tant que de besoin être équipés :

- a) d'une installation de distribution d'eau potable froide et chaude, d'une capacité suffisante pour alimenter les dispositifs de nettoyage et de désinfection,
- b) des outils et équipements adaptés aux activités réalisées et répondant aux exigences de l'hygiène notamment pour la manutention des denrées alimentaires,
- c) des équipements frigorifiques d'une dimension adaptée au besoin permettant de maintenir dans les denrées alimentaires les températures internes exigées en annexe I ainsi que le cas échéant par les délibérations spécifiques aux différentes filières et catégories d'activités,
- d) d'un dispositif conforme d'évacuation des eaux pluviales, usées et vannes,
- e) d'un dispositif d'évacuation des déchets solides qui réponde aux exigences de l'hygiène,
- f) d'un dispositif efficace d'éclairage naturel ou artificiel,
- g) de dispositifs d'extraction d'air ou de ventilation qui doivent être prévus pour fonctionner dans des conditions propres à éliminer les odeurs ainsi que les risques de contamination par aérosol, les systèmes de ventilation ou de climatisation ne doivent pas être une source de contamination des denrées alimentaires et il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Ils doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyés ou remplacés,

- h) des dispositifs adéquats en vue du nettoyage et de la désinfection des locaux, outils, et éventuellement denrées. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistants à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide,
- i) de dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables.

Conception, composition

Art. 58. - Le matériel au contact des denrées alimentaires doit :

- a) être construit en matériaux non susceptibles d'altérer les denrées alimentaires, et notamment résistant à la corrosion. Les surfaces entrant en contact ou susceptibles d'entrer en contact avec les denrées alimentaires, y compris les soudures et les joints, doivent rester lisses,
- b) l'emploi du bois est interdit,
- c) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, doit être construit, réalisé et entretenu de manière à permettre un nettoyage approfondi et, au besoin une désinfection qui soit suffisante compte tenu des fins auxquelles ils sont destinés,
- d) être utilisé, stocké et entretenu de manière à réduire au maximum les risques de contamination des denrées alimentaires,
- e) doit être installé de manière à permettre un nettoyage convenable de la zone environnante.

Pour autant que les responsables des établissements soient en mesure de garantir qu'elle ne présente aucun danger pour la santé humaine, l'utilisation d'équipements et d'outils de travail spécifiques à certaines fabrications telles que cuves en cuivre, planches d'affinage et instruments en bois ou en toiles végétales, voire cave naturelle d'affinage, est acceptable dans la mesure où ces équipements ou outils sont maintenus en bon état et correctement nettoyés et, si nécessaire désinfectés.

Équipements frigorifiques

Art. 59. - Les équipements frigorifiques destinés à la conservation des denrées alimentaires périssables doivent être munis d'instrument de contrôle.

Tous les équipements frigorifiques sont au moins munis d'un thermomètre de contrôle à lecture directe. Dans le cas de la remise directe au consommateur des denrées alimentaires surgelées, congelées et de glaces, crèmes glacées et sorbets, l'indication de la température doit être visible par le consommateur.

Dans le cas des meubles ouverts, le capteur du thermomètre doit être accessible sans démontage afin de vérifier le fonctionnement de l'appareil et être placé au retour d'air, immédiatement au-delà des zones vitrées si elles existent, et au plus près de la ligne de charge maximale, qui doit être nettement indiquée.

Dans le cas des équipements frigorifiques en froid négatif dont le volume est supérieur à 10 M3 le thermomètre doit être enregistreur. Les graphiques d'enregistrement doivent être conservés au moins six mois à la disposition des agents chargés du contrôle d'hygiène.

Ils doivent le cas échéant comporter un système d'écoulement raccordé à la canalisation des eaux usées permettant l'évacuation de l'eau de condensation d'une manière qui ne présente aucun danger de contamination des denrées alimentaires.

Utilisation

Art. 60. - Le matériel, les instruments ainsi que les récipients, bacs plateaux utilisés pour la préparation des denrées alimentaires et pour leur manipulation ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail des denrées alimentaires.

Equipements de nettoyage et de désinfection

Art. 61. - Les installations de nettoyage et de désinfection doivent comprendre en tant que de besoin :

- a) des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du petit matériel à l'eau chaude, placés le plus près possible des postes de travail et pourvus :
 - d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée,
 - de produits de nettoyage et de désinfection,
 - de moyens hygiéniques de séchage des mains, à l'exclusion de système à air chaud.
- b) de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des outils, pourvus d'eau d'une température minimale de 82° comportant un système d'écoulement raccordé à la canalisation des eaux usées,
- c) de postes d'eau potable sous pression en vue du nettoyage des locaux,
- d) le cas échéant, des dispositifs nécessaires au lavage des denrées alimentaires. Tout évier ou dispositif semblable de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide selon les besoins, et doit être nettoyé régulièrement.

Dans les établissements présentant un niveau de risque élevé, du fait de la nature de leurs activités ou de leur niveau de production, tous les dispositifs prévus à l'alinéa a) du présent article et tous les dispositifs de lavage des mains placés à la sortie des cabinets d'aisance, sont pourvus de robinets ne pouvant être actionnés directement ni à la main ni au bras.

Section III - Main œuvre

Hygiène personnel

Hygiène vestimentaire

Art. 62. - Le personnel est tenu à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire et notamment le personnel manipulant des denrées alimentaires non conditionnées, ou travaillant dans des locaux ou des zones dans lesquels ces denrées sont présentes doit :

- a) porter des coiffes et des chaussures propres et faciles à nettoyer, des vêtements de travail de couleur claire et, le cas échéant, des protège-nuques ou d'autres vêtements de protection,
- b) porter des vêtements de travail propres au début de chaque journée de travail et, si nécessaire, d'en changer au cours de la journée,

c) se laver et se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, ainsi qu'à chaque reprise du travail et en particulier à la sortie des toilettes.

S'il est fait usage de gants, ceux-ci sont lavés plusieurs fois au cours du travail. Les gants jetables sont obligatoirement changés à chaque reprise de travail. Les gants réutilisables sont nettoyés et désinfectés à la fin de chaque demi-journée de travail.

Comportement du personnel

Art. 63. - Il est interdit de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux de travail et de stockage, dans les zones de chargement, de réception, de triage et de déchargement, ainsi que dans les autres zones et couloirs par lesquels transitent des denrées alimentaires. Ces dispositions doivent faire l'objet d'une signalisation dans l'entreprise.

Les personnes qui ont été en contact avec des sources de contamination ou qui ont manipulé des denrées alimentaires contaminées doivent immédiatement se nettoyer et se désinfecter les mains et les avants bras, et si nécessaire changer de vêtements.

Suivi médical

Art. 64. - Aucune personne soupçonnée d'être atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ne doit être autorisée à exercer une activité lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments par des micro-organismes pathogènes.

A ce titre le responsable du personnel d'un établissement doit prendre toutes les mesures nécessaires, pour faire assurer le suivi médical du personnel et écarter de la manipulation des denrées alimentaires toutes les personnes susceptibles de les contaminer et notamment :

- a) toute personne présentant des plaies infectées, des infections des lésions cutanées ou de la diarrhée,
- b) toute personne atteinte d'une des maladies transmissibles directement ou indirectement par les denrées alimentaires, définies par les textes en vigueur concernant la santé publique,
- c) toute personne reconnue porteuse :
 - de salmonelles,
 - de shigelles,
 - d'Eschérichia coli,
 - de staphylocoques présumés pathogènes ou de streptocoques hémolytiques A.
- d) toute personne reconnue porteuse de parasites :
 - formes végétatives ou kystiques d'amibes,
 - helminthiases diverses.

Les personnes écartées de la manipulation des denrées alimentaires pour les pathologies citées ci-dessus ne peuvent être réaffectées à leur poste qu'après production d'un certificat médical de guérison précisant formellement que l'intéressé ne présente plus de risque de contagiosité alimentaire.

Certificat médical

Art. 65. - Un certificat médical émanant d'une structure publique ou parapublique doit être exigé de toute personne affectée au travail et à la manipulation des denrées alimentaires et en particulier avant toute embauche. Il atteste que rien ne s'oppose à cette affectation et notamment que la personne ne présente pas d'affection susceptible de constituer une source de contamination pour l'alimentation humaine.

En vue de la délivrance du certificat, l'examen médical doit au moins comporter les analyses suivantes :

- a) un examen parasitologique des selles, notamment pour la recherche des formes végétatives et kystiques d'amibes dysentériques,
- b) une recherche des formes aiguës d'hépatite virale type A ou E, à moins que le sujet puisse prouver être effectivement immunisé contre cette pathologie, et en particulier être vacciné lorsqu'il existe un vaccin,
- c) une radiographie thoracique tous les trois ans.

Le certificat médical doit être renouvelé au moins tous les ans et après tout épisode pathologique lié à des problèmes de toxi-infections alimentaires. Il doit être tenu à la disposition du vétérinaire ou des techniciens chargés du contrôle d'hygiène, et présenté chaque fois que ces derniers en font la demande.

Dans le cas du recrutement de travailleurs saisonniers ou temporaires, et pour autant que leur activité ne présente aucun risque de contamination des denrées alimentaires, le certificat médical n'est pas obligatoire.

Formation

Art. 66. - Les exploitants ou responsables d'un établissement doivent avoir un niveau de connaissances suffisant de leur métier et de l'hygiène alimentaire en générale, pour pouvoir juger des dangers potentiels et prendre toutes mesures nécessaires pour maîtriser ces dangers.

Art. 67. - L'exploitant, ou le propriétaire d'un établissement visé par la présente délibération ou son représentant s'assure que les personnes appelées à manipuler les denrées alimentaires disposent d'une formation en matière d'hygiène alimentaire appropriée à leur activité professionnelle ou sont encadrées par une personne ayant cette compétence.

A cet effet il doit mettre en place, en tant que de besoin, un programme de formation du personnel permettant à ce dernier de se conformer aux conditions de production hygiéniques adaptées à la structure de production.

Dans le cas des établissements qui du fait de la nature de leurs activités ou de leur capacité de production présentent un niveau de risque élevé :

- a) le programme de formation du personnel doit être visé par le vétérinaire chargé du contrôle d'hygiène de l'établissement,
- b) le responsable de l'établissement est tenu de déclarer au vétérinaire chargé du contrôle d'hygiène les horaires de travail et, en temps utile, leurs éventuelles modifications, afin de permettre l'inspection et le contrôle de son établissement, notamment de son fonctionnement, pendant le travail des denrées alimentaires.

Section IV - MatièresDenrées insalubres

Art. 68. - Il est interdit d'incorporer ou d'utiliser les déchets ou les invendus pour la préparation de nouvelles denrées alimentaires destinées à la consommation humaine.

Sont interdites, la détention en vue de l'utilisation, l'utilisation, et la cession, des matières premières ingrédients ou produits semi-finis comportant une date limite de consommation, dès lors que cette date est atteinte.

Sont interdites, la détention en vue de l'utilisation et l'utilisation, des matières premières ingrédients ou produits semi-finis qui auraient été entreposés à une température non conforme à celle prescrite sur leur étiquetage ou le cas échéant, à celle fixée en annexe I de la présente délibération.

Denrées consignées ou impropres à la consommation humaine

Art. 69. - Les denrées alimentaires consignées, celles déclarées impropres à la consommation humaine, les déchets et les sous-produits non comestibles doivent être placés aussitôt que possible dans les récipients, les locaux ou les emplacements prévus à cet effet.

Substances non comestibles ou dangereuses

Art. 70. - Les substances dangereuses et/ou non comestibles, y compris les aliments pour animaux, doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être stockées dans des conteneurs ou des emplacements sûrs et séparés.

Section V - Méthode*Alimentation en eau*Eau potable

Art. 71. - En cas d'utilisation d'eau, l'emploi d'eau potable ou le cas échéant d'eau de mer propre est imposée pour tous les usages où il y a possibilité de contamination des denrées alimentaires et notamment :

- a) pour le nettoyage des locaux et des équipements,
- b) pour le lavage des denrées alimentaires,
- c) pour la fabrication de glace,
- d) pour la fabrication de vapeur destinée à entrer en contact avec les denrées alimentaires,
- e) d'une manière générale pour toute opération destinée à prévenir la contamination des denrées alimentaires.

A cet effet l'alimentation en eau potable ou le cas échéant en eau de mer propre doit être suffisante.

Lorsque de la glace est nécessaire, elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.

Eau non potable

Art. 72. - L'eau éventuellement non potable utilisée pour la production de vapeur, la réfrigération, la lutte contre l'incendie et à d'autres fins semblables sans rapport avec les denrées alimentaires doit circuler dans des réseaux séparés, facilement identifiables et sans raccordement avec les systèmes d'eau potable ou possibilité de reflux dans ces systèmes.

Recyclage

Art. 73. - L'eau recyclée peut être utilisée dans les conditions définies à l'article 71, pour autant qu'elle ait subi un traitement destiné à la rendre potable. Elle doit cependant circuler dans des canalisations distinctes facilement identifiables.

Alimentation en air comprimé

Art. 74. - L'air comprimé destiné à entrer en contact avec les denrées ou les surfaces en contact avec les denrées doit être filtré et/ou traité de manière à prévenir toute forme de contamination.

*Réfrigération - Congélation*Agrément technique vétérinaire

Art. 75. - Les équipements de congélation, surgélation, ou réfrigération de plus de 100 M3 servant à la production ou à l'entreposage des denrées alimentaires périssables doivent être contrôlés par le service territorial compétent afin d'obtenir l'agrément technique vétérinaire. Les denrées alimentaires périssables, produites ou entreposées dans des équipements non pourvus d'un agrément technique vétérinaire en cours de validité, ne peuvent être considérées comme des denrées alimentaires salubres en l'état.

Dérogation sous la responsabilité du conditionneur

Art. 76. - Le détenteur des denrées alimentaires qui ne sont pas conservées dans les conditions fixées par l'annexe I de la présente délibération doit faire procéder à leur retrait de la consommation humaine en l'état.

Toutefois, et pour autant que la sécurité alimentaire soit assurée, il est admis de soustraire les produits aux températures définies à l'annexe I ou, le cas échéant, à la température inscrite sur leur emballage sous la responsabilité du conditionneur, dans les cas ci-dessous :

1 Pour les produits réfrigérés :

- a) lorsque cela s'avère nécessaire, pour de courtes périodes, lors du chargement-déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des denrées alimentaires lors de leur présentation à la vente,
- b) lors de l'exposition de ces produits en quantités limitées pour une remise immédiate aux consommateurs, sous réserve que les conditions de cette exposition satisfassent à celles prévues dans un guide de bonnes pratiques hygiéniques validé par l'Exécutif du Territoire, et propre au secteur concerné.

2 Pour les denrées alimentaires congelés et surgelés ainsi que pour les glaces, crèmes glacées et sorbets :

- a) dans la mesure où la différence de température n'excède pas 3° C, lorsque cela s'avère nécessaire, pour de brèves périodes, lors du chargement-déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des denrées alimentaires lors de leur présentation à la vente,

- b) lors de l'exposition des glaces et crèmes glacées pour leur consommation immédiate dans la mesure où leur approvisionnement s'effectue en quantités adaptées aux besoins du service.

Congélation, surgélation

Art. 77. - Pour être soumis à la congélation ou à la surgélation les denrées alimentaires doivent, sauf dispositions particulières prévues dans les textes spécifiques réglementant les différentes filières ou catégories d'activité :

- a) provenir d'un établissement muni d'un agrément d'hygiène ou d'une exploitation de production primaire,
- b) être congelées ou surgelées dans un établissement muni d'un agrément d'hygiène.

Procédés de réfrigération

Art. 78. - Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées dès que possible après le dernier stade de traitement thermique ou, en l'absence de traitement thermique, après le dernier stade de l'élaboration à une température qui n'entraîne pas de risque pour la santé conformément aux dispositions prévues en annexe I de la présente délibération.

Les procédés de réfrigération doivent permettre d'abaisser la température à cœur le plus rapidement possible et notamment permettre de traverser la zone dangereuse constituée par la plage de température comprise entre + 63° C et + 10° C en moins d'une heure, sauf pour certaines denrées alimentaires préparées dans le cadre de procédés technologiques identifiées ne permettant pas l'application de ce protocole (maturation, affinage, etc...).

Procédés de congélation

Art. 79. - Les procédés de congélation doivent permettre de franchir très rapidement la zone de cristallisation maximum, ils ne peuvent s'appliquer qu'à des denrées qui :

- a) se trouvaient au moment de leur congélation dans un parfait état de fraîcheur,
- b) ont été réceptionnées, fabriquées, entreposées, manipulées conformément aux règles d'hygiène,
- c) ont été soumises en vue de leur stabilisation à un abaissement de la température suffisant pour permettre l'obtention à cœur d'une température inférieure à - 10° C appliquée le plus tôt possible après la récolte, la capture, l'abattage ou la préparation,
- d) ont été maintenues à une température inférieure ou égale à - 10° C depuis leur congélation jusqu'au moment de leur remise au consommateur ou de leur utilisation par un établissement.

Le terme surgelé ou tout autre dénomination comprenant un composé ou un dérivé de ce mot peuvent être employés dans le cas d'une congélation ultra-rapide et unique lorsque la température de congélation et de conservation est inférieure à - 18° C.

Mise en température des équipements

Art. 80. - Sauf dans le cas des installations ou équipements isothermes, la mise en température des installations ou équipements doit être réalisée avant toute introduction de denrées.

*Décongélation*Retrait des marques

Art. 81. - Lors de la décongélation les marques prévues à l'article 97 de la présente délibération doivent être enlevées.

Conditions de décongélation

Art. 82. - La décongélation des denrées alimentaires doit s'effectuer sans qu'il en résulte des altérations susceptibles de nuire à la santé du consommateur, soit par contamination physique, chimique ou microbiologique dans une enceinte à une température comprise entre 0° C et + 4° C ou par tout autre procédé autorisé par le service territorial compétent.

Sauf dispositions contraires spécifiques, prévues les délibérations relatives aux différentes filières de production, et lorsqu'elle est effectuée à l'abri des contaminations, la décongélation des denrées alimentaires congelées en vue de leur remise directe au consommateur final est autorisée dans les cas suivant :

- a) à l'occasion de la cuisson ou du réchauffage du produit pour une consommation immédiate,
- b) dans le cas de la remise directe au consommateur final, pour des quantités correspondantes au besoin immédiat du service et si la décongélation est effectuée conformément aux dispositions du présent article. En aucun cas la denrée décongelée ne peut être présentée réfrigérée pour une période supérieure à douze heures.

Les informations concernant l'identification de la denrée et sa durée de vie doivent être conservées durant toute la détention de celle-ci et notamment les factures attestant de sa provenance.

Lors de la présentation au consommateur final du produit décongelé, les mentions suivantes doivent apparaître en caractères très apparents sur les étiquettes :

- a) "décongelée le" suivi de la date de décongélation et "à ne pas recongeler",
- b) la date limite de consommation.

Les denrées alimentaires ne satisfaisant pas aux dispositions du présent article sont déclarées insalubres.

Utilisation des produits décongelés dans les établissements de transformation

Art. 83. - L'utilisation de matières premières congelées ou surgelées est autorisée à condition que :

- a) la décongélation s'effectue dans le respect des prescriptions de l'article 82,
- b) que les denrées subissent un traitement thermique modifiant à cœur la structure des denrées utilisées comme matières premières ou que la technologie utilisée soit validée par le service territorial compétent et garantisse la maîtrise de tous les dangers potentiels,

c) que le produit final s'il est lui même congelé soit maintenu à une température inférieure à - 18° C jusqu'à sa remise au consommateur final.

Recongélation

Art. 84. - Il est formellement interdit de recongeler une denrée alimentaire initialement destinée à la remise directe au consommateur.

*Conditionnement - Emballage*Caractéristiques du conditionnement

Art. 85. - Les denrées alimentaires sont dans tous les cas conditionnées aussitôt après leur préparation, d'une manière conforme aux règles d'hygiène. Ces conditionnements doivent répondre, en outre, aux conditions suivantes :

- a) ne pas pouvoir altérer les caractères organoleptiques de la denrée alimentaire,
- b) ne pas pouvoir transmettre à la denrée alimentaire des substances nocives pour la santé humaine,
- c) ne pas pouvoir constituer une tromperie et en tant que de besoin être transparents et incolores.

Les conditionnements à usage unique ne peuvent être réutilisés pour le conditionnement des denrées alimentaires.

Les denrées alimentaires conditionnées hermétiquement en unité de vente au consommateur doivent être livrées au consommateur dans leur conditionnement d'origine.

Caractéristiques de l'emballage

Art. 86. - Les denrées alimentaires conditionnées doivent être emballées. Toutefois si le conditionnement remplit toutes les conditions de protection de l'emballage, il n'est pas indispensable de le placer dans un deuxième contenant. Dans ce cas, le conditionnement peut ne pas être transparent et incolore.

Les emballages (caisses, cartons...) doivent répondre à toutes les règles d'hygiène, et notamment aux prescriptions de l'alinéa 1 a) b) de l'article 85. Ils doivent en outre être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des denrées alimentaires au cours du transport et des manipulations.

Réutilisation

Art. 87. - Les conditionnements ou emballages ne doivent pas être réutilisés pour le conditionnement ou l'emballage de denrées alimentaires, sauf s'ils sont en matériaux résistants à la corrosion, faciles à nettoyer, et s'ils ont été au préalable nettoyés et désinfectés.

Les denrées alimentaires ne doivent pas être placées dans des emballages, récipients et contenants, de quelque forme ou de quelque nature que ce soient, qui ont été utilisés pour des produits non destinés à l'alimentation humaine.

Assemblage des emballages

Art. 88. - Le cas échéant avant leur introduction dans le local d'emballage, les emballages sont assemblés dans des conditions hygiéniques satisfaisantes. Ils doivent y être introduits de manière à prévenir tout risque de contamination des denrées alimentaires, et utilisés sans délai.

Déconditionnement

Art. 89. - Les informations concernant l'identification de la denrée et sa durée de vie doivent être conservées durant toute la détention de celle-ci et notamment les factures attestant de sa provenance.

Découpe - Tranchage

Art. 90. - Il est interdit de planter les couteaux dans les denrées alimentaires autrement que pour les opérations strictes de coupe et découpe.

Toutes précautions d'hygiène doivent être prises lors du tranchage des denrées.

D'une manière générale le tranchage des denrées destinées à la remise directe doit être réalisé à la vue du client. Toutefois les denrées peuvent être tranchées à l'avance, pour autant qu'elles soient présentées en quantités aussi réduites que possible au fur et à mesure des besoins du service et qu'elle soient maintenues aux températures prévues en annexe I. Les denrées alimentaires peuvent également être tranchées et conservées congelées.

Traitement thermique

Art. 91. - Lors du traitement thermique, la température à cœur de la denrée doit être élevée à un minimum de 63° C en moins de une heure. Cette disposition est notamment applicable dans le cas du réchauffage des plats cuisinés à l'avance qui doivent être maintenus à cette température jusqu'au moment de leur remise au consommateur final.

Entreposage

Art. 92. - Immédiatement après leur conditionnement et/ou leur emballage, les denrées alimentaires doivent être placées dans les locaux d'entreposage prévus à cet effet.

Art. 93. - Les denrées alimentaires emballées ne peuvent pas être entreposées avec des denrées alimentaires non conditionnées. Lorsqu'un local frigorifique a été utilisé pour le stockage de denrées alimentaires emballées, il doit être nettoyé et désinfecté avant l'introduction de denrées alimentaires non conditionnées.

Art. 94. - Les locaux d'entreposage des matériaux d'emballage doivent être exempts de poussière et de vermine et être privés de toute liaison atmosphérique avec des locaux contenant des substances susceptibles de contaminer les denrées alimentaires. Il est interdit d'entreposer les emballages directement sur le sol.

Étiquetage

Art. 95. - L'étiquetage des denrées doit être réalisé immédiatement après les processus de fabrication, le cas échéant après le conditionnement, et dans tous les cas avant l'entreposage.

Art. 96. - Sans préjudice des mentions prévues par la réglementation en vigueur concernant les conditions et les modalités d'étiquetage, l'étiquetage des produits doit comporter les mentions obligatoires suivantes :

- a) le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'établissement producteur,

- b) la dénomination de la denrée,
- c) la date limite de vente, ou la date limite de consommation ou le cas échéant la date limite d'utilisation optimale,
- d) la date de fabrication lorsque ces denrées ne sont pas destinées à être vendues ou distribuées aux consommateurs dans leur préemballage d'origine. Cette disposition s'applique notamment aux denrées destinées à être vendues ou cédées aux professionnels de la restauration ou aux fabricants de produits agro-alimentaires transformés destinés à l'alimentation humaine,
- e) la température d'entreposage si la denrée ne peut être conservée à température ambiante,
- f) le cas échéant la part respective de chaque ingrédient exprimée en pourcentage du poids total et le nom des espèces animales et végétales qui ont été utilisées.

Pour apposer les dates limites de consommation ou d'utilisation optimale, le responsable ou le propriétaire de l'établissement sont tenus de s'assurer que :

- a) les délais sont conformes à la réglementation en vigueur concernant l'étiquetage,
- b) et que au moins jusqu'à la ou les dates inscrites :
 - les critères microbiologiques auxquels les denrées alimentaires doivent répondre le cas échéant sont respectés,
 - les denrées alimentaires satisfont à des critères d'appréciation favorable du point de vue organoleptique déterminés sous sa responsabilité.

Art. 97. - Pour toutes denrées alimentaires périssables conservées sous température négative les éléments informatifs comportent obligatoirement les indications additionnelles suivantes :

- a) la mention "congelée" ou "surgelée" en caractères très apparents après la dénomination de la denrée,
- b) pour les denrées congelées, la date de congélation suivie de la lettre C,
- c) pour les denrées surgelées, la date de la surgélation suivie de la lettre S.

Lorsque des denrées congelées ont été utilisées pour la préparation des produits à base de viande destinées à être réfrigérées, l'étiquetage comporte la lettre T suivi de la date de la plus ancienne congélation ou surgélation des constituants.

Transport

Transport en vrac ou en citerne

Art. 98. - Les denrées alimentaires en vrac à l'état liquide, sous forme de granulés ou en poudre doivent être transportées dans des réceptacles et ou conteneurs/citernes réservés au transport de denrées alimentaires. Sur les conteneurs doit figurer une mention clairement visible et indélébile, relative à leur utilisation pour le transport de denrées alimentaires, ou la mention "Uniquement pour denrées alimentaires".

Conception, composition, organisation, utilisation

Art. 99. - Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et ils doivent être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés.

Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs ont été utilisés pour transporter d'autres produits que les denrées alimentaires, toute précaution doit être prise pour éviter tout risque de contamination. Les mêmes précautions doivent être prises en cas de transport de denrées alimentaires différentes.

Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs sont utilisés pour transporter différentes denrées alimentaires, en même temps, les produits doivent être bien séparés lorsque cela s'avère nécessaire pour prévenir le risque de contamination.

Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum les risques de contamination.

Transport sous température dirigée

Art. 100. - Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs destinés au transport sous température dirigée des denrées alimentaires définies en annexe I, doivent servir exclusivement au transport de denrées alimentaires.

Art. 101. - Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport sous température dirigée des denrées alimentaires périssables définies en annexe I doivent pouvoir maintenir celles-ci pendant toute la durée du transport aux températures prévues en annexe I ou le cas échéant dans les textes réglementaires spécifiques aux différentes catégories de denrées alimentaires.

Ces réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être munis d'un dispositif de production de froid, et doivent également être munis des moyens de contrôle prévus par l'article 59 de la présente délibération.

Ils ne peuvent être isothermes que dans les deux cas suivants :

- a) produits de la mer et d'eau douce lorsque ceux-ci peuvent être conservés sur glace fondante,
- b) transport en liaison chaude de conteneurs eux mêmes isothermes d'un poids individuel inférieur à 200 kg.

Agrément technique vétérinaire

Art. 102. - Les véhicules et/ou conteneurs servant au transport sous température dirigée de denrées alimentaires définies en annexe I doivent passer annuellement une visite technique auprès du service territorial compétent afin d'obtenir l'agrément technique vétérinaire valable un an. L'agrément technique vétérinaire est matérialisé par une marque apposée sur ces véhicules et/ou conteneurs. La signalisation de ces véhicules et/ou conteneurs est obligatoire.

Les denrées alimentaires périssables définies en annexe I, transportées dans un véhicule non pourvu d'une signalisation conforme ou de l'agrément technique en cours de validité, ne peuvent être considérées comme des denrées alimentaires salubres en l'état.

Nettoyage - Désinfection

Art. 103. - Les locaux y compris les locaux destinés à l'hygiène vestimentaire et corporelle du personnel doivent être maintenus en tout temps en parfait état de propreté et d'entretien.

L'ensemble du matériel doit être soigneusement nettoyé et désinfecté plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, ainsi qu'à la fin de la journée, et avant d'être réutilisé lorsqu'il a été souillé.

Si de l'eau seule est utilisée pour le nettoyage et la désinfection, celle-ci doit avoir une température minimum de + 82° C.

Les produits de nettoyage et de désinfection du matériel et des instruments doivent répondre aux conditions prescrites par les règlements pris pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes.

Leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable des équipements et instruments de travail.

Art. 104. - Il est interdit de nettoyer les denrées alimentaires à l'aide de matériaux non prévus par un procédé de nettoyage agréé, et notamment à l'aide d'un linge.

Déchets alimentaires

Art. 105. - Il est interdit d'entasser les déchets alimentaires et autres déchets résultant des activités de production de transformation ou de distribution dans un local par lequel circulent des denrées alimentaires.

Les déchets ou les denrées alimentaires non destinées à la consommation humaine doivent être au minimum enlevées ou détruites à la fin de chaque journée de travail.

Art. 106. - A défaut d'un dispositif d'évacuation continue, les déchets alimentaires et autres doivent être déposés dans des conteneurs étanches en matériaux inaltérables munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, ou tout autre moyen satisfaisant au regard de l'hygiène. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, régulièrement entretenus, et faciles à nettoyer et à désinfecter. En aucun cas, les déchets produits au cours des opérations sur les denrées alimentaires ne doivent être jetés à même le sol.

Des dispositions et/ou installations adéquates doivent être prévues pour stocker et éliminer, dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, les substances et déchets, alimentaires ou non, dangereux, qu'ils soient solides ou liquides.

CHAPITRE VI - DISPOSITIONS ADDITIONNELLES POUR LES ÉTABLISSEMENTS METTANT LEURS PRODUITS SUR LE MARCHÉ

Section I - Champ d'application

Art. 107. - Le présent chapitre définit les dispositions additionnelles applicables dans tous les cas aux établissements où les denrées alimentaires sont fabriquées, manipulées, transformées, entreposées et transportées en vue de leur mise sur le marché.

Les prescriptions du présent chapitre s'appliquent sans préjudice des dispositions prévues par les délibérations spécifiques aux différentes filières ou catégories d'activité.

Section II - Matières

Art. 108. - Les denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les processus de fabrication ou de conditionnement en vue de la mise sur le marché doivent soit provenir :

- a) d'une exploitation de production primaire satisfaisant aux dispositions réglementaires en vigueur,
- b) d'un autre établissement agréé.

Art. 109. - Les denrées alimentaires retournées d'établissements de vente au détail ou d'entrepôts non agréés ne peuvent en aucun cas être reconditionnées dans un établissement agréé.

Section III - Méthodes

Traçabilité

Art. 110. - Afin d'assurer la traçabilité des denrées alimentaires, produites, transformées, manipulées ou transportées, le responsable de l'établissement est tenu de consigner dans un registre ou un système équivalent, toutes les informations permettant de remonter à leur origine, ainsi que le cas échéant, celles relatives à leur destination immédiate. Le registre ou le système équivalent fait notamment apparaître les numéros d'agrément des établissements d'origine des denrées alimentaires, les quantités et l'identification des denrées alimentaires ou des lots de denrées alimentaires introduites, les quantités de denrées alimentaires produites et leurs destinations si elles ne sont pas cédées directement au consommateur. Ce registre est tenu à tout moment à la disposition du service territorial compétent.

La mise en œuvre d'un système d'identification des denrées alimentaires ou des lots de denrées alimentaires produits est obligatoire pour leur mise sur le marché.

Autocontrôle

Art. 111. - Le cas échéant les établissements élaborent, mettent en œuvre, font respecter et mettent à jour les règles d'hygiène en se fondant sur les principes suivants qui ont été utilisés pour développer le système HACCP (analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise) :

- a) déterminer les dangers spécifiques des denrées alimentaires cédées par l'établissement concerné,
- b) mettre en évidence les étapes des activités de l'établissement où les agents physiques, chimiques et/ou biologiques représentant un danger peuvent être introduits, être augmentés ou perdurer au delà d'un niveau acceptable pour la santé humaine,
- c) mettre en œuvre les règles d'hygiène corrélatives et établir lesquelles doivent être et peuvent être contrôlées (les points critiques),
- d) définir et mettre en œuvre des procédures de vérification et de suivi efficaces au niveau de ces points critiques dans le cadre d'un contrôle d'hygiène,

- e) revoir périodiquement, et à chaque modification des activités menées dans le cadre de l'établissement, cette analyse, les points critiques ainsi que les procédures de vérification et de suivi.

Art. 112. - Les modalités des contrôles, leur fréquence ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examen bactériologique sont déterminées par l'exploitant et consignées dans le plan de mise en œuvre des règles d'hygiène mentionné à l'article 10 1). Ce plan doit être approuvé par le service territorial compétent.

Art. 113. - L'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant doivent être en mesure de porter à la connaissance des agents des administrations chargées des contrôles la nature, la périodicité et le résultat des vérifications définies selon les principes mentionnés à l'article 111 ainsi que, s'il y a lieu, le nom du laboratoire de contrôle.

Le vétérinaire chargé du contrôle d'hygiène doit procéder à l'analyse régulière de ces résultats. Il peut faire procéder à des examens complémentaires à tous les stades de la production ou sur les produits.

Marquage d'hygiène et estampille vétérinaire

Art. 114. - Pour être mises sur le marché les denrées alimentaires quelles que soient leurs origines font l'objet d'un marquage d'hygiène dans les conditions suivantes :

Le marquage d'hygiène doit être réalisé :

1 Sur les enveloppes de conditionnement :

- a) soit par l'apposition d'une marque adhésive, sur ou, de façon visible sous les enveloppes de conditionnement,
- b) soit par la reproduction sur l'enveloppe de conditionnement de la marque,
- c) soit par la reproduction de la marque sur l'étiquette commerciale, à condition que cette dernière soit placée de façon visible sur ou sous l'enveloppe de conditionnement.

2 sur les emballages globaux par l'apposition d'une étiquette reproduisant la marque, fixée à l'emballage ou imprimée sur l'emballage.

3 pour les produits contenus dans des récipients hermétiquement clos, la marque doit être appliquée de manière indélébile sur le couvercle ou la boîte.

Lorsqu'un marquage d'hygiène est effectué sur une enveloppe ou un emballage :

- a) ce marquage doit être apposé de manière à ce qu'il soit détruit lors de l'ouverture de l'enveloppe ou de l'emballage,
- b) l'enveloppe ou l'emballage doit être scellé de manière à ce qu'il ne puisse être réutilisé une fois ouvert.

Art. 115. - L'estampillage vétérinaire ou le marquage d'hygiène sont effectués par les exploitants à leur frais, sous contrôle du service territorial compétent, suivant les modalités définies à l'article 114 ci-dessus.

Art. 116. - Les dispositifs de marquage ou d'estampillage portant le numéro d'un établissement ne peuvent être utilisés que pour le marquage ou l'estampillage des denrées alimentaires préparées dans cet établissement ou des parties de denrées alimentaires provenant d'un autre établissement agréé, dont l'emballage est revêtu de la marque d'hygiène, et qui y sont introduites en vue de leur conditionnement.

Art. 117. - Les fabricants de marques d'hygiène adhésives, d'étiquettes ou d'enveloppes sur lesquelles figure la reproduction d'une marque ou d'une estampille doivent avoir obtenu de l'Exécutif du Territoire l'autorisation de fabriquer ces marques ou de les reproduire.

Les commandes des dispositifs de marquage ou d'estampillage sont adressées aux fabricants par l'exploitant de l'établissement sous couvert de l'Exécutif du Territoire, qui contresigne la demande et indique le lieu où doit être effectuée la livraison.

Les fabricants adressent le 15 janvier et le 15 juin de chaque année au service territorial compétent la liste des établissements pour lesquels ils ont fabriqué des dispositifs de marquage ou d'estampillage.

Art. 118. - En l'absence de dispositions spécifiques pour certaines catégories de denrées alimentaires, la marque ou l'estampille sont de forme ronde et comporte les mentions suivantes, en caractères parfaitement lisibles :

- a) dans la partie supérieure, les lettres "NC" ou les mots "Nouvelle-Calédonie",
- b) au centre, les trois groupes de chiffres ou de lettres composant le numéro d'agrément, séparés par un point ou un tiret.

Pour les denrées alimentaires destinées à l'exportation le marquage ou l'estampillage sont réalisés selon les modalités prévues par le protocole d'accord défini entre les autorités sanitaires du pays importateur et l'Exécutif du Territoire.

Art. 119. - La taille des marques ou des estampilles sont définies selon les catégories de denrées dans les délibérations spécifiques relatives aux activités concernées.

Art. 120. - Toute fermeture administrative, ou toute suspension ou retrait d'agrément d'un établissement entraîne le retrait par l'Exécutif du Territoire de tous les dispositifs de marquage ou d'estampillage.

Etiquetage

Art. 121. - L'étiquetage des produits destinés à la mise sur le marché comporte obligatoirement la marque d'hygiène prévue par la présente délibération.

Transport

Art. 122. - Au cours de leur transport, les denrées alimentaires provenant d'un établissement agréé doivent obligatoirement être accompagnées d'un document d'accompagnement commercial, étant entendu que ce document :

- a) est établi par l'établissement d'expédition,
- b) porte la marque du numéro d'agrément d'hygiène de l'établissement cédant,
- c) identifie chaque type de denrées le cas échéant par espèce, et mentionne clairement leur poids net et leur poids brut, et pour les denrées alimentaires congelées, le mois et l'année de congélation.

Ce document est conservé par le destinataire pendant une période minimale d'un an pour pouvoir être présenté, à sa demande, au vétérinaire responsable du contrôle d'hygiène.

CHAPITRE VII - DISPOSITIONS FINALES

Section I - Mesures d'urgences en cas de toxi-infection alimentaires collectives

Art. 123. - En cas de déclaration ou de suspicion de toxi-infection alimentaire collective, les services compétents doivent en informer immédiatement le service territorial compétent afin que soient mis en œuvre les procédures suivantes :

- a) réalisation immédiate sous la coordination du service territorial compétent, par une équipe multidisciplinaire, d'une enquête épidémiologique afin de déterminer les causes exactes de la toxi-infection et en identifier le cas échéant les responsables. En tant que de besoin les investigations remontent jusqu'à l'exploitation de production primaire,
- b) le cas échéant les mesures conservatoires peuvent être les suivantes :
 - consigne des denrées ou des lots de denrées incriminées,
 - interdiction de toute cession par les établissements concernés et éventuellement arrêt de la production,
 - interdiction de toute cession par les exploitations concernées.

Art. 124. - En cas de non confirmation de l'origine de la toxi-infection la levée des mesures conservatoires est prononcée par l'Exécutif du Territoire à la vue des résultats de l'enquête épidémiologique et notamment des analyses pratiquées.

Art. 125. - En cas de confirmation de l'origine de la toxi-infection alimentaire, l'Exécutif du Territoire prend toute mesure nécessaire pour maîtriser le risque de toxi-infection et notamment :

- a) la fermeture administrative d'une durée suffisante pour analyser les causes et les modalités de la contamination et en assurer la maîtrise,
- b) la mise en place d'une procédure de retrait des denrées ou lots de denrées contaminées ou suspectes, pouvant comporter l'utilisation des médias,
- c) la réalisation d'une enquête judiciaire pour déterminer les responsabilités des propriétaires, gérants, employés des établissements ou exploitations concernées.

Section II - Abrogations

Art. 126. - Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires à la présente délibération et notamment :

- a) les articles 47, 48, 51 à 55, 63 à 68, 70, 74 à 79 de la délibération du 17 mars 1958 portant règlement territorial relatif à l'hygiène municipale (RTHM) du règlement territorial d'hygiène municipale,
- b) la délibération n° 162/CP du 19 juin 1997 relative aux conditions de conservation des denrées périssables par le froid ou le chaud, à leur transport et à leur mise sur le marché.

Section III - Sanctions administratives

Art. 127. - En cas d'infraction aux dispositions de la présente délibération ou des textes spécifiques réglementant les différentes filières ou catégories d'activité et sans préjudice des sanctions pénales encourues, l'attestation de conformité pourra être suspendue pour une durée d'un mois, par l'Exécutif du Territoire, sur proposition des vétérinaires chargés du contrôle d'hygiène dans l'établissement.

En cas d'infraction aux dispositions de la présente délibération ou des textes spécifiques réglementant les différentes filières ou catégories d'activités et sans préjudice des sanctions pénales encourues, l'agrément d'hygiène pourra être suspendu pour une durée d'un mois, par l'Exécutif du Territoire, sur proposition des vétérinaires chargés du contrôle d'hygiène dans l'établissement.

En cas de récidive, l'agrément d'hygiène ou l'attestation de conformité pourront être retirés définitivement.

Art. 128. - Sans préjudice des sanctions pénales encourues, tout établissement dans lequel seraient constatées des infractions aux dispositions de la présente délibération ou des textes spécifiques réglementant les différentes filières, pourra faire l'objet d'une fermeture administrative d'une durée de 7 jours. Pour chaque récidive, la durée de la fermeture administrative pourra être portée à 2 mois.

En cas de détention par un professionnel de viande non estampillée la durée minimale de la première fermeture administrative est portée à quinze jours.

Art. 129. - Les mesures prises au titre des articles 127 et 128 pourront faire l'objet d'un avis publié dans la presse à la diligence de l'Exécutif du Territoire et au frais du propriétaire. Elles feront par ailleurs l'objet d'un affichage à l'intérieur et l'extérieur des locaux concernés.

Section IV - Sanctions pénales

Art. 130. - Nonobstant les pénalités prévues pour les infractions aux prescriptions des textes en vigueur en matière de répression des fraudes, et sans préjudice des sanctions pénales prévues par la délibération n° 153 du 29 décembre 1998 relative à la santé publique vétérinaire en Nouvelle-Calédonie, les infractions aux prescriptions de la présente délibération et notamment toute infraction aux dispositions du chapitre IV qui sera dénommée "Défaut d'hygiène" sont passibles des peines de la 5^e classe de contravention.

Art. 131. - En plus des peines prévues, la juridiction saisie peut déclarer confisqués au bénéfice du Trésor Public les denrées, produits et objets de l'infraction et tous ceux qui auront servi à la préparer ou à la commettre.

Art. 132. - Les contrefaçons, tentative de dissimulation ou d'altération ainsi que la fabrication la détention ou l'utilisation frauduleuse des marques ou estampilles définies par la présente délibération seront poursuivies conformément à la réglementation en vigueur concernant l'usage frauduleux de sceaux, timbres et cachets officiels.

Section V - Dispositions complémentaires

Art. 133. - Les denrées alimentaires importées sur le Territoire et destinées à la mise sur le marché, doivent être munies des marques d'hygiène ou estampille prévues par la réglementation en vigueur relative aux conditions d'importation des denrées alimentaires en Nouvelle-Calédonie.

Section VI - Application

Délais

Art. 134. - Les établissements existant à la date de publication au J.O.-N.C. de la présente délibération ont à partir de cette date un délai de :

- a) un an pour introduire leur demande d'immatriculation conformément aux dispositions de l'article 4,
- b) de deux ans pour leur mise en conformité avec les dispositions, qui les concernent, du chapitre V de la présente délibération.

L'ensemble des dispositions de la présente délibération s'applique aux nouveaux établissements dès la parution au *Journal Officiel* de la Nouvelle-Calédonie.

Mise en œuvre

Art. 135. - La présente délibération sera transmise au Délégué du Gouvernement, Haut-Commissaire de la République.

Délibéré en séance publique, le 29 décembre 1998.

Un Secrétaire,
L. CHATENAY

Le Président,
S. LOUECKHOTE

ANNEXE

à la délibération n° 155 du 29 décembre 1998

Températures de conservation de certaines denrées alimentaires périssables

Les denrées mentionnées ci-après doivent être maintenues jusqu'à leur remise au consommateur aux températures ci-dessous :

1 Chaîne du froid

Denrées réfrigérées

Viandes et produits à base de viande

+ 2° C maximum :

- les viandes hachées,
- les préparations de viandes hachées.

+ 3° C maximum :

- les abats,
- les préparations de viandes obtenues à partir d'abats,
- les viandes de gibiers,
- les mollusques cuits.

Section III - Sanctions administratives

Art. 127. - En cas d'infraction aux dispositions de la présente délibération ou des textes spécifiques réglementant les différentes filières ou catégories d'activité et sans préjudice des sanctions pénales encourues, l'attestation de conformité pourra être suspendue pour une durée d'un mois, par l'Exécutif du Territoire, sur proposition des vétérinaires chargés du contrôle d'hygiène dans l'établissement.

En cas d'infraction aux dispositions de la présente délibération ou des textes spécifiques réglementant les différentes filières ou catégories d'activités et sans préjudice des sanctions pénales encourues, l'agrément d'hygiène pourra être suspendu pour une durée d'un mois, par l'Exécutif du Territoire, sur proposition des vétérinaires chargés du contrôle d'hygiène dans l'établissement.

En cas de récidive, l'agrément d'hygiène ou l'attestation de conformité pourront être retirés définitivement.

Art. 128. - Sans préjudice des sanctions pénales encourues, tout établissement dans lequel seraient constatées des infractions aux dispositions de la présente délibération ou des textes spécifiques réglementant les différentes filières, pourra faire l'objet d'une fermeture administrative d'une durée de 7 jours. Pour chaque récidive, la durée de la fermeture administrative pourra être portée à 2 mois.

En cas de détention par un professionnel de viande non estampillée la durée minimale de la première fermeture administrative est portée à quinze jours.

Art. 129. - Les mesures prises au titre des articles 127 et 128 pourront faire l'objet d'un avis publié dans la presse à la diligence de l'Exécutif du Territoire et au frais du propriétaire. Elles feront par ailleurs l'objet d'un affichage à l'intérieur et l'extérieur des locaux concernés.

Section IV - Sanctions pénales

Art. 130. - Nonobstant les pénalités prévues pour les infractions aux prescriptions des textes en vigueur en matière de répression des fraudes, et sans préjudice des sanctions pénales prévues par la délibération n° 153 du 29 décembre 1998 relative à la santé publique vétérinaire en Nouvelle-Calédonie, les infractions aux prescriptions de la présente délibération et notamment toute infraction aux dispositions du chapitre IV qui sera dénommée "Défaut d'hygiène" sont passibles des peines de la 5^e classe de contravention.

Art. 131. - En plus des peines prévues, la juridiction saisie peut déclarer confisqués au bénéfice du Trésor Public les denrées, produits et objets de l'infraction et tous ceux qui auront servi à la préparer ou à la commettre.

Art. 132. - Les contrefaçons, tentative de dissimulation ou d'altération ainsi que la fabrication la détention ou l'utilisation frauduleuse des marques ou estampilles définies par la présente délibération seront poursuivies conformément à la réglementation en vigueur concernant l'usage frauduleux de sceaux, timbres et cachets officiels.

Section V - Dispositions complémentaires

Art. 133. - Les denrées alimentaires importées sur le Territoire et destinées à la mise sur le marché, doivent être munies des marques d'hygiène ou estampille prévues par la réglementation en vigueur relative aux conditions d'importation des denrées alimentaires en Nouvelle-Calédonie.

Section VI - Application

Délais

Art. 134. - Les établissements existant à la date de publication au J.O.-N.C. de la présente délibération ont à partir de cette date un délai de :

- a) un an pour introduire leur demande d'immatriculation conformément aux dispositions de l'article 4,
- b) de deux ans pour leur mise en conformité avec les dispositions, qui les concernent, du chapitre V de la présente délibération.

L'ensemble des dispositions de la présente délibération s'applique aux nouveaux établissements dès la parution au *Journal Officiel* de la Nouvelle-Calédonie.

Mise en œuvre

Art. 135. - La présente délibération sera transmise au Délégué du Gouvernement, Haut-Commissaire de la République.

Délibéré en séance publique, le 29 décembre 1998.

Un Secrétaire,
L. CHATENAY

Le Président,
S. LOUECKHOTE

ANNEXE

à la délibération n° 155 du 29 décembre 1998

Températures de conservation de certaines denrées alimentaires périssables

Les denrées mentionnées ci-après doivent être maintenues jusqu'à leur remise au consommateur aux températures ci-dessous :

1 Chaîne du froid

Denrées réfrigérées

Viandes et produits à base de viande

+ 2° C maximum :

- les viandes hachées,
- les préparations de viandes hachées.

+ 3° C maximum :

- les abats,
- les préparations de viandes obtenues à partir d'abats,
- les viandes de gibiers,
- les mollusques cuits.

+ 4° C maximum :

- les carcasses de volaille, de lapin, de petit gibier,
- les découpes de viande d'animaux de boucherie, de volaille, de lapin, de gibier,
- les produits transformés non stables à base de viande, abats, volailles, lapins,
- les produits décongelés.

+ 6° C maximum :

- les produits de charcuterie autres que les conserves appertisées.

+ 7° C maximum :

- les carcasses d'animaux de boucherie et de gros gibiers.

+ 8° C maximum :

- les produits stables à base de viande tranchée.

+ 15° C maximum :

- les produits fumés,
- les semi-conserves,
- les produits salés.

*Produits de la mer et d'eau douce***entre 0° C à + 2° C :**

- les poissons entiers, mollusques, crustacés cuits ou crus,
- les coquillages décoquillés cuits ou crus.

+ 4° C maximum :

- les produits de la pêche fumés ou saumurés non stables.

entre 7° C et 15° C maximum :

- les coquillages vivants.

*Lait et produits laitiers***+ 4° C maximum :**

- les produits frais au lait cru, crème chantilly non stable, fromages découpés ou rayés préemballés.

+ 6° C maximum :

- le lait cru avant la collecte si la collecte n'est pas effectuée chaque jour,
- le lait pasteurisé.

+ 8° C maximum :

- le lait cru avant la collecte si la collecte est effectuée chaque jour,
- le lait cru transporté vers les établissements de traitement et/ou de transformation,
- les produits laitiers frais autres que les laits pasteurisés, et les desserts lactés,
- les beurres et matières grasses,
- les desserts non stables à base de substituts du lait.

*Préparations et plats cuisinés***+ 4° C maximum :**

- les denrées animales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante,
- les préparations froides non stables à base de denrées animales, notamment les viandes froides, les pâtes farcies, les sandwiches, les salades composées et les fonds de sauce,
- les plats cuisinés livrés réfrigérés au consommateur,
- les préparations non stables à base de crème ou d'œuf (pâtisseries à la crème, crèmes pâtisseries, entremets),
- les produits décongelés,
- les produits non stables en distributeur automatique.

Température à fixer par le fabricant :

- les autres produits non stables à température ambiante,
- les produits non stables en distributeur automatique.

*Oeufs et ovoproduits***+ 4° C maximum :**

- les ovoproduits réfrigérés.

+ 8° C maximum :

- les œufs en coquille réfrigérés.

*Végétaux et produits végétaux***+ 4° C maximum :**

- les denrées végétales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante,
- les jus de fruits ou de légumes crus de pH supérieur à 4,5,
- les végétaux crus prédécoupés et leurs préparations.

Denrées congelées ou surgelées**- 18° C maximum :**

- toute denrée alimentaire surgelée,
- les glaces, les crèmes glacées, les sorbets,
- les produits de la mer et d'eau douce congelés.

- 10° C maximum :

- toute denrée alimentaire congelée.

2 Chaîne du chaud**+ 63° C minimum :**

- les plats cuisinés livrés chaud au consommateur.

3 Denrées conservées à température ambiante

- les œufs en coquille à température ambiante (28° C maximum),
- les légumes et fruits entiers selon leur origine (pays tempérés ou tropicaux),
- les denrées conservées en récipient hermétiquement clos,
- toute denrée stable à température ambiante.

Section 5: Méthodes.....	27	Section 5: Méthodes.....	27
Alimentation en eau.....	27	Alimentation en eau.....	27
Eau potable.....	27	Eau potable.....	27
Eau non potable.....	27	Eau non potable.....	27
Recyclage.....	28	Recyclage.....	28
Alimentation en air comprimé.....	28	Alimentation en air comprimé.....	28
Réfrigération, Congélation.....	28	Réfrigération, Congélation.....	28
Dérégulation sous la responsabilité du conditionneur.....	28	Dérégulation sous la responsabilité du conditionneur.....	28
Congélation, surgélation.....	29	Congélation, surgélation.....	29
Procédés de réfrigération.....	29	Procédés de réfrigération.....	29
Procédés de congélation.....	29	Procédés de congélation.....	29
Mise en température des équipements.....	30	Mise en température des équipements.....	30
Décongélation.....	30	Décongélation.....	30
Retrait des marques.....	30	Retrait des marques.....	30
Conditions de décongélation.....	30	Conditions de décongélation.....	30
Utilisation des produits décongelés dans les établissements de transformation.....	31	Utilisation des produits décongelés dans les établissements de transformation.....	31
Recongélation.....	31	Recongélation.....	31
Conditionnement, emballage.....	31	Conditionnement, emballage.....	31
Caractéristiques du conditionnement.....	31	Caractéristiques du conditionnement.....	31
Caractéristiques de l'emballage.....	32	Caractéristiques de l'emballage.....	32
Réutilisation.....	32	Réutilisation.....	32
Assemblage des emballages.....	32	Assemblage des emballages.....	32
Déconditionnement.....	33	Déconditionnement.....	33
Découpe, tranchage.....	33	Découpe, tranchage.....	33
Traitement thermique.....	33	Traitement thermique.....	33
Entreposage.....	33	Entreposage.....	33
Étiquetage.....	34	Étiquetage.....	34
Transport.....	34	Transport.....	34
Transport en vrac ou en citernes.....	35	Transport en vrac ou en citernes.....	35
Conception, composition, organisation, utilisation.....	35	Conception, composition, organisation, utilisation.....	35
Transport sous température dirigée.....	35	Transport sous température dirigée.....	35
Agencement technique vétérinaire.....	36	Agencement technique vétérinaire.....	36
Nettoyage, désinfection.....	36	Nettoyage, désinfection.....	36
Déchets alimentaires.....	37	Déchets alimentaires.....	37
CHAPITRE VI : DISPOSITIONS ADDITIONNELLES POUR LES ÉTABLISSEMENTS METTANT LES PRODUITS SUR LE MARCHÉ.....	37	CHAPITRE VI : DISPOSITIONS ADDITIONNELLES POUR LES ÉTABLISSEMENTS METTANT LES PRODUITS SUR LE MARCHÉ.....	37
Section 1: Champ d'application.....	37	Section 1: Champ d'application.....	37
Section 2: Matières.....	37	Section 2: Matières.....	37
Section 3: Méthodes.....	38	Section 3: Méthodes.....	38
Tracabilité.....	38	Tracabilité.....	38
Autocontrôle.....	38	Autocontrôle.....	38
Marquage d'hygiène et estampille vétérinaire.....	39	Marquage d'hygiène et estampille vétérinaire.....	39
Étiquetage.....	40	Étiquetage.....	40
Transport.....	41	Transport.....	41
CHAPITRE V : DISPOSITIONS FINALES.....	41	CHAPITRE V : DISPOSITIONS FINALES.....	41
Section 1: Mesures d'urgence en cas de contamination alimentaire collective.....	42	Section 1: Mesures d'urgence en cas de contamination alimentaire collective.....	42
Section 2: Abrogations.....	42	Section 2: Abrogations.....	42
Section 3: Sanctions administratives.....	43	Section 3: Sanctions administratives.....	43
Section 4: Sanctions pénales.....	43	Section 4: Sanctions pénales.....	43
Section 5: Dispositions complémentaires.....	43	Section 5: Dispositions complémentaires.....	43
Section 6: Application.....	43	Section 6: Application.....	43
Détails.....	43	Détails.....	43
Mise en oeuvre.....	44	Mise en oeuvre.....	44
ANNEXE I: TEMPÉRATURES DE CONSERVATION DE CERTAINES DENRÉES ALIMENTAIRES PERISSABLES.....	45	ANNEXE I: TEMPÉRATURES DE CONSERVATION DE CERTAINES DENRÉES ALIMENTAIRES PERISSABLES.....	45
1 CHAÎNE DU FROID.....	45	1 CHAÎNE DU FROID.....	45
Denrées réfrigérées.....	45	Denrées réfrigérées.....	45
Vivants et produits à base de viande.....	45	Vivants et produits à base de viande.....	45
Produits de la mer et d'eau douce.....	45	Produits de la mer et d'eau douce.....	45
Lait et Produits laitiers.....	46	Lait et Produits laitiers.....	46
Préparations et plats cuisinés.....	46	Préparations et plats cuisinés.....	46
Oufs et ovoproduits.....	46	Oufs et ovoproduits.....	46
Végétaux et produits végétaux.....	47	Végétaux et produits végétaux.....	47
Denrées congelées ou surgelées.....	47	Denrées congelées ou surgelées.....	47
2 CHAÎNE DU CHAUD.....	47	2 CHAÎNE DU CHAUD.....	47
3 DENRÉES CONSERVÉES À TEMPÉRATURE AMBIANTE.....	47	3 DENRÉES CONSERVÉES À TEMPÉRATURE AMBIANTE.....	47
CHAPITRE I : OBJET ET DÉFINITIONS.....	2	CHAPITRE I : OBJET ET DÉFINITIONS.....	2
Section 1: objet, champ d'application.....	2	Section 1: objet, champ d'application.....	2
Section 2: définitions.....	2	Section 2: définitions.....	2
CHAPITRE II : CONDITIONS D'EXERCICE.....	4	CHAPITRE II : CONDITIONS D'EXERCICE.....	4
Section 1: Déclaration.....	4	Section 1: Déclaration.....	4
Section 2: Conditions de cessation.....	5	Section 2: Conditions de cessation.....	5
Section 3: Attestation de conformité.....	5	Section 3: Attestation de conformité.....	5
Section 4: Agrément d'hygiène.....	6	Section 4: Agrément d'hygiène.....	6
Section 5: Inscription.....	7	Section 5: Inscription.....	7
CHAPITRE III: CONTRÔLES OFFICIELS.....	8	CHAPITRE III: CONTRÔLES OFFICIELS.....	8
Section 1: Modalités des contrôles.....	8	Section 1: Modalités des contrôles.....	8
Section 2: Mise en consignation.....	8	Section 2: Mise en consignation.....	8
Section 3: Modalité de retrait de la consommation.....	9	Section 3: Modalité de retrait de la consommation.....	9
Section 4: Principes d'hygiène de base.....	9	Section 4: Principes d'hygiène de base.....	9
Section 1: Milieu.....	9	Section 1: Milieu.....	9
Prescriptions concernant le lieu d'implantation des établissements.....	9	Prescriptions concernant le lieu d'implantation des établissements.....	9
Prescriptions concernant les locaux.....	9	Prescriptions concernant les locaux.....	9
Section 2: Matériel.....	10	Section 2: Matériel.....	10
Section 3: Main d'œuvre.....	10	Section 3: Main d'œuvre.....	10
Section 4: Matières.....	11	Section 4: Matières.....	11
Section 5: Méthodes.....	11	Section 5: Méthodes.....	11
Généralités.....	11	Généralités.....	11
Utilisation des fluides.....	12	Utilisation des fluides.....	12
Conservation.....	12	Conservation.....	12
Audit.....	12	Audit.....	12
Traitement thermique.....	13	Traitement thermique.....	13
Conservation en récipients hermétiquement clos.....	13	Conservation en récipients hermétiquement clos.....	13
Protection des denrées.....	13	Protection des denrées.....	13
Approvisionnement.....	14	Approvisionnement.....	14
Manutention.....	14	Manutention.....	14
Transport.....	14	Transport.....	14
Information du consommateur.....	14	Information du consommateur.....	14
Présentation au consommateur.....	15	Présentation au consommateur.....	15
Élimination des déchets alimentaires.....	15	Élimination des déchets alimentaires.....	15
Nettoyage, désinfection.....	16	Nettoyage, désinfection.....	16
Présence des animaux.....	16	Présence des animaux.....	16
Destruction des ravageurs.....	16	Destruction des ravageurs.....	16
Autocontrôle.....	16	Autocontrôle.....	16
CHAPITRE V : RÈGLES D'HYGIÈNE EXIGIBLES, EN FONCTION DES NIVEAUX DE PRODUCTION ET DES CATÉGORIES D'ACTIVITÉS POUR LA DÉLIVRANCE ET LE MAINTIEN DES ATTESTATIONS DE CONFORMITÉ ET DES AGRÈMENTS D'HYGIÈNE.....	17	CHAPITRE V : RÈGLES D'HYGIÈNE EXIGIBLES, EN FONCTION DES NIVEAUX DE PRODUCTION ET DES CATÉGORIES D'ACTIVITÉS POUR LA DÉLIVRANCE ET LE MAINTIEN DES ATTESTATIONS DE CONFORMITÉ ET DES AGRÈMENTS D'HYGIÈNE.....	17
Section 1: Milieu.....	17	Section 1: Milieu.....	17
Prescriptions concernant le lieu d'implantation des établissements.....	17	Prescriptions concernant le lieu d'implantation des établissements.....	17
Prescriptions concernant les locaux.....	18	Prescriptions concernant les locaux.....	18
Organisation.....	18	Organisation.....	18
Conception.....	19	Conception.....	19
Conditions d'ambiance.....	20	Conditions d'ambiance.....	20
Composition, surface.....	20	Composition, surface.....	20
Locaux d'hygiène corporelle et vestimentaire.....	21	Locaux d'hygiène corporelle et vestimentaire.....	21
Section 2: Matériel.....	21	Section 2: Matériel.....	21
Organisation générale.....	21	Organisation générale.....	21
Conception, composition.....	22	Conception, composition.....	22
Équipements frigorifiques.....	22	Équipements frigorifiques.....	22
Utilisation.....	23	Utilisation.....	23
Équipements de nettoyage et de désinfection.....	23	Équipements de nettoyage et de désinfection.....	23
Hygiène personnel.....	24	Hygiène personnel.....	24
Section 3: Main d'œuvre.....	24	Section 3: Main d'œuvre.....	24
Hygiène vestimentaire.....	24	Hygiène vestimentaire.....	24
Comportement du personnel.....	24	Comportement du personnel.....	24
Suivi médical.....	24	Suivi médical.....	24
Certificat médical.....	25	Certificat médical.....	25
Formation.....	26	Formation.....	26
Section 4: Matières.....	26	Section 4: Matières.....	26
Denrées insolubles.....	26	Denrées insolubles.....	26
Denrées consanguines ou impropres à la consommation humaine.....	27	Denrées consanguines ou impropres à la consommation humaine.....	27
Substances non comestibles ou dangereuses.....	27	Substances non comestibles ou dangereuses.....	27