



PREFET DES PYRENEES-ATLANTIQUES

Direction Départementale
de la Protection des Populations
64071 PAU CEDEX
Tél: 05.59.02.10.80
Fax: 05.59.02.89.62

SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

Quelques règles à respecter, secteur de la remise directe (extraits de réglementation)

Attention, pour l'ensemble des textes cités, il s'agit d'une version de **mai 2011**. Des modifications ont pu intervenir depuis. Afin de bénéficier des dernières mises à jour, nous vous engageons à consulter ces textes sur la base réglementaire suivante : galateapro.agriculture.gouv.fr.

Quelques définitions : arrêté du 21 décembre 2009

c) « Remise directe » : toute cession, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'une denrée alimentaire et un consommateur final destinant ce produit à sa consommation, en dehors de toute activité de restauration collective.

d) « Restauration collective » : activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat.

h) « Atelier de boucherie » : commerce de détail dans lequel peuvent être effectués le désossage, la découpe et le hachage de viandes d'ongulés domestiques et de volailles, destinés à être cédés directement au consommateur final, ou à un établissement en application du ii du b du 5 de l'article 1^{er} du règlement (CE) n° 853/2004. Toute personne qui exerce l'activité de boucherie ou qui en contrôle l'exercice par une ou plusieurs personnes non qualifiées doit bénéficier du statut de boucher au sens du décret du 2 avril 1998 susvisé. Sont notamment compris dans cette définition les ateliers de boucherie indépendants, les ateliers de boucherie intégrés à une grande ou moyenne surface, les ateliers de boucherie situés dans des exploitations agricoles.

Déclaration d'activité : règlement (CE) n° 852/2004

La déclaration d'activité auprès de la DDPP est obligatoire (article 6).

Article 6

Contrôles officiels, enregistrement et agrément

1. Les exploitants du secteur alimentaire coopèrent avec les autorités compétentes conformément aux autres dispositions législatives communautaires applicables ou, lorsqu'il n'en existe pas, au droit national.

2. En particulier, tout exploitant du secteur alimentaire notifie à l'autorité compétente appropriée, en respectant les exigences de celle-ci, chacun des établissements dont il a la responsabilité et qui mettent en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires, en vue de l'enregistrement d'un tel établissement.

Les exploitants du secteur alimentaire veillent, en outre, à ce que les autorités compétentes disposent en permanence d'informations à jour sur les établissements, y compris en signalant toute modification significative de leurs activités et/ou toute fermeture d'un établissement existant.

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé :

a) en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement ;

b) conformément au règlement (CE) n° 853/2004 ;

ou

2 c) par une décision arrêtée par la Commission. Cette mesure, qui vise à modifier des éléments non essentiels du présent règlement, est arrêtée en conformité avec la procédure de réglementation avec contrôle visée à l'article 14, paragraphe 3. 2

Tout État membre exigeant l'agrément de certains établissements situés sur son territoire en vertu du droit national, comme prévu au point a), informe la Commission et les autres États membres des règles de droit national pertinentes.

Annexes :

*Formulaires de déclaration remise directe – producteurs fermiers, lait - volailles.

* Le Paquet hygiène : un nouveau dispositif réglementaire européen plus cohérent, pour assurer un haut niveau de sécurité qui sépare dans des textes spécifiques les obligations des professionnels et des services de contrôle.

* Quelques recommandations pour la construction ou la restructuration des locaux et le fonctionnement : métiers de « bouche », restauration.

* Plaquette CCI : Diagnostics de conformité alimentaire version mars 2010

* Site Agrobat

* Extrait du guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié (version révisée du 02/07/2009)

. pages 30 à 46, annexe IV : seuils d'alerte

. page 50 , Annexe VII : Fiche de transmission de l'alerte.

Adresse utile :

* Guides de bonnes pratiques d'hygiène : LA DOCUMENTATION FRANCAISE 29, quai Voltaire 75007 PARIS
☎ 01 40 15 71 03 ☞ <http://www.ladocumentationfrancaise.fr>

Liste des références réglementaires :

. Règlement (CE) 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

. Textes d'application : règlements (CE) n°852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 et 2073/2005

. Code rural, articles relatifs aux contrôles des animaux et des aliments notamment l'article L 233-2

. Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

. Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant



N° 13984*02

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

DÉCLARATION

concernant les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant, entreposant, exposant, mettant en vente ou vendant des denrées animales ou d'origine animale

Article 6 du règlement (CE) n°852/2004
Article R.233-4 du code rural et de la pêche maritime
Arrêté du 28 juin 1994

Déclaration à effectuer auprès du préfet (direction départementale en charge de la protection des populations ou de l'alimentation) avant ouverture et à chaque changement d'exploitant, d'adresse ou d'activité

Identification de l'établissement

1) Exploitant de l'établissement

Nom :

Prénom :

Fonction dans l'établissement :

2) Coordonnées de l'établissement

RAISON SOCIALE :

ENSEIGNE (Nom commercial) :

Adresse de l'établissement :

Code postal : Commune :

Téléphone : | _ | _ || _ | _ || _ | _ || _ | _ |

Fax : | _ | _ || _ | _ || _ | _ || _ | _ |

Statut juridique :

Code APE/NAF : | _ | _ | _ | _ |

SIRET : | _ | _ | _ | _ | _ | _ | _ | _ | _ | _ |

Adresse électronique :

NATURE DE L'ACTIVITÉ (1)(2) :

- Artisan des métiers de bouche (boucher, boulanger..) : Préciser :
 - Point de vente – Alimentation générale (magasin, GMS...) : Préciser :
 - Producteur fermier (filière viande, lait, volaille(3), œufs..) : Préciser la filière :
 - Laboratoire de fabrication indépendant (autre que producteur fermier)
 - Marchés : Préciser les lieux d'implantation :
 - Véhicule boutique : Préciser les lieux d'implantation :
 - Restauration commerciale : Préciser le nombre de places assises :
 - Restauration collective : Préciser le nombre de repas préparés/ jour : nombre de repas servis/jour :
Préciser : cuisine centrale cuisine sur place cuisine satellite : Préciser les coordonnées de la cuisine centrale
 - Grossiste/plateforme
 - Distributeur automatique (lait cru (5), confiseries...) : Préciser la catégorie de produit :
 - Autre : Préciser :
- Pour tout type d'activité : préciser si de la vente en ligne est effectuée : OUI NON

PROVENANCE DES DENRÉES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE (1) :

Réception de denrées animales ou d'origine animale en provenance directe d'autres Etats-membres : OUI NON

PROCÉDÉS SPECIFIQUES MIS EN OEUVRE(1)	NATURE DES PRODUITS COMMERCIALISÉS(1)
<input type="checkbox"/> Fabrication de viande hachée <input type="checkbox"/> Fabrication de fromages au lait cru <input type="checkbox"/> Fabrication de fromages affinés de moins de 60 jours <input type="checkbox"/> Pasteurisation/thermisation <input type="checkbox"/> Stérilisation <input type="checkbox"/> Fumaison/salaison <input type="checkbox"/> Cuisson sous-vide <input type="checkbox"/> Cuisson à basse température <input type="checkbox"/> Congélation <input type="checkbox"/> Recongélation <input type="checkbox"/> Autre (préciser) :	<input type="checkbox"/> Viandes d'animaux de boucherie(4) <input type="checkbox"/> Viandes de volailles <input type="checkbox"/> Viandes de lapins <input type="checkbox"/> Viandes de gibier <input type="checkbox"/> Viandes hachées <input type="checkbox"/> Produits transformés à base de viande <input type="checkbox"/> Préparations de viandes <input type="checkbox"/> Poissons/produits de la pêche non transformés <input type="checkbox"/> Produits transformés à base de produits de la pêche <input type="checkbox"/> Coquillages <input type="checkbox"/> Lait cru (5) <input type="checkbox"/> Lait traité thermiquement <input type="checkbox"/> Produits transformés à base de lait <input type="checkbox"/> Œufs / Ovoproduits <input type="checkbox"/> Plats cuisinés <input type="checkbox"/> Pâtisseries <input type="checkbox"/> Miel <input type="checkbox"/> Autre (préciser) :

(1) : Cocher la (les) case(s) correspondante(s)

(2) : En cas de cession de denrées animales ou d'origine animale à d'autres établissements, l'activité est susceptible d'être soumise à agrément, le déclarant doit contacter le Préfet (direction départementale en charge de la protection des populations ou de l'alimentation : DD(CS)PP/DAAF)

(3) : En cas d'abattage de volailles-lagomorphes à la ferme, le déclarant doit contacter la DD(CS)PP/DAAF

(4) : En cas de désossage de viandes de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié, l'activité est soumise à autorisation, le déclarant doit renseigner le formulaire de demande d'autorisation

(5) : En cas de commercialisation de lait cru par le producteur au consommateur final ou au commerce de détail, l'activité est soumise à autorisation, le déclarant doit contacter le préfet (DD(CS)PP/DAAF)

SIGNATURE DU DÉCLARANT

Le		
Nom du signataire	Signature	Cachet de l'établissement

RÉCÉPISSÉ (cadre réservé à l'administration)

Déclaration reçue le	Signature	Cachet du service
----------------------	-----------	-------------------



DECLARATION ET IDENTIFICATION RELATIVE A L'INSPECTION SANITAIRE

Concernant les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale - **Arrêté du 21 décembre 2009** relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

REPONSE OBLIGATOIRE en vertu de l'article R.231.20 du code rural

A établir avant ouverture ou à chaque changement de propriétaire ou d'activité

A RENVOYER A L'ADRESSE SUIVANTE :

**Direction Départementale de la Protection des Populations des Pyrénées-Atlantiques
64071 PAU CEDEX**

I. IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT		
Responsable juridique de l'établissement	Identification de l'établissement	
Nom :	Raison sociale :	
Prénom :	Enseigne:	
Qualité du signataire :	Identité du responsable de la société ou du groupement :	
Adresse :	DATE D'OUVERTURE :	
.....	Adresse :	
Code postal :	Code postal :	
Commune :	Commune	
Téléphone :	Téléphone Télécopie	
Télécopie :	SIRET : Code Ape :	
II. TYPE D'ETABLISSEMENT : ARTISAN DES METIERS DE BOUCHE – PRODUCTEUR FERMIER		
POINT DE VENTE <i>(cocher plusieurs cases si nécessaire)</i>	LOCALITE	VOLUME D'ACTIVITE
Exploitation <input type="checkbox"/>	_____	<u>Rythme d'activité :</u>
Point de vente collectif <input type="checkbox"/>	_____	- Permanente :
Vente à domicile <input type="checkbox"/>	_____	Jours de fermeture : _____
Halles * <input type="checkbox"/>	_____	- Saisonnière :
Voiture-boutique * <input type="checkbox"/>	_____	Horaire d'ouverture : _____
Distributeur automatique <input type="checkbox"/>	_____	Jours d'ouverture : _____
		Mois d'ouverture : _____
* Indiquer les marchés ou halles fréquentés		Nombre de personnes affectées à la production : _____

III. NATURE DE L'ACTIVITE : NATURE DES PRODUITS TRAVAILLES (Cochez plusieurs cases si nécessaire)

Viandes d'animaux de boucherie :		Lait et produits à base de lait	
➤ Bœuf	<input type="checkbox"/>	➤ Type de lait transformé	_____
➤ Veau	<input type="checkbox"/>	➤ Type de produits fabriqués	_____
➤ Porc	<input type="checkbox"/>	➤ Lieu d'affinage	_____
➤ Mouton	<input type="checkbox"/>		
➤ Agneau	<input type="checkbox"/>		
Œufs	<input type="checkbox"/>		
Viandes de lapins	<input type="checkbox"/>		
Miel et produits à base de miel	<input type="checkbox"/>		

IV. PROCÉDES TECHNOLOGIQUES UTILISES

Mise sous-vide	<input type="checkbox"/>	Déconditionnement – Reconditionnement	<input type="checkbox"/>
Congélation/surgélation	<input type="checkbox"/>	Affinage/séchage	<input type="checkbox"/>
Décongélation	<input type="checkbox"/>	Autre (préciser)	<input type="checkbox"/>

Nom et qualité du signataire :

Date :

Signature et cachet de l'établissement :

CADRE RESERVE A L'ADMINISTRATION

V. RECEPISSE

Déclaration reçue le :

Cachet du service :

Numéro d'identification unique : 64 –

Fait à :le.....

Nom et signature :



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PRÉFECTURE DES PYRENEES-ATLANTIQUES
 MISSION INTER- SERVICES DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

Le « Paquet hygiène » : Un nouveau dispositif réglementaire européen plus cohérent pour assurer un haut niveau de sécurité, qui sépare dans des textes spécifiques les obligations des professionnels et des services de contrôle.

Cette nouvelle réglementation européenne, qui est appelée communément "paquet hygiène", est composée de cinq règlements adoptés par l'Union européenne en avril 2004 à la suite du règlement CE 178/2002 sur les principes de la législation alimentaire. Elle vise à refondre, à harmoniser et à simplifier les dispositions très détaillées en matière d'hygiène des aliments (auparavant 18 directives et de nombreux arrêtés au plan national).

L'objectif général a été de mettre en place une politique unique en matière d'hygiène, applicable à toutes les denrées alimentaires, à toutes les étapes et à tous les exploitants du secteur alimentaire, et à créer des instruments efficaces pour gérer la sécurité des aliments sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. En plus des prescriptions du Règlement 178/2002 sur les principes généraux de la législation alimentaire, en particulier la traçabilité, deux autres Règlements définissent les obligations des professionnels : le Règlement 852/2004, « règlement hygiène », Règlement 853/2004 « règlement DAOA ».

Cette nouvelle réglementation couvre l'ensemble de la filière agroalimentaire depuis la production primaire (par exemple l'élevage d'animaux destinés à la boucherie, la production de lait ou d'œufs...), animale et végétale, jusqu'au consommateur en passant par l'industrie alimentaire (y compris les aliments pour animaux), l'artisanat des métiers de bouche, le transport, la distribution et la restauration, y compris collective. Elle responsabilise l'ensemble des opérateurs, y compris les producteurs primaires, en affirmant leur responsabilité première en matière de sécurité des aliments.

Cette réglementation obéit, comme la réglementation nationale antérieure, aux deux grands principes de l'hygiène des aliments (à savoir « *les mesures et conditions nécessaires pour se prémunir contre les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire* ») :

- Limiter les contaminations des aliments par les microbes, les produits chimiques et les corps étrangers (cheveux, poils, bijoux, morceaux de verre, particules métalliques, etc.) ;
- Limiter le développement microbien ou l'altération des denrées, à des niveaux pouvant présenter un risque pour le consommateur (notamment par le respect de la chaîne du froid et une utilisation adéquate des traitements thermiques)

Cette nouvelle législation relative à l'hygiène, s'articule, pour la très grande majorité des entreprises agroalimentaires, notamment celles de la distribution et les petites entreprises, autour des deux règlements suivants :

- le RÈGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- le RÈGLEMENT (CE) N°853/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 *fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (DAOA).*

Ces textes sont applicables depuis le 1er janvier 2006.

☞ **Les dispositions du règlement CE 852/2004, dit "règlement hygiène",** remplace et abroge la directive 93/43/CEE. Il englobe toutes les denrées alimentaires, d'origine animale (DAOA) et d'origine végétale notamment, et s'applique dorénavant à la totalité de la chaîne alimentaire, y compris la production primaire. C'est l'opérateur qui, à chaque étape, est responsable de l'hygiène de la denrée alimentaire qu'il produit, élabore et distribue.

Pour la productions primaire, c'est à dire « *la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et toutes les étapes la production animale avant l'abattage* », le règlement établit pour cette étape des dispositions d'hygiène particulières et exclusives, qui sont précisées à l'annexe I.

Les principaux éléments à retenir du règlement « Hygiène » (852/2004) sont les suivants :

1- Les principes généraux d'hygiène (qui obéissent aux 2 grands principes rappelés ci-dessus) sont applicables dans toutes les branches du secteur alimentaire (sauf la production primaire). Ils reprennent un certain nombre d'obligations de moyens, qui sont pour la plupart déjà présentes dans la réglementation actuelle, et sont détaillés dans l'annexe II qui couvre :

- les locaux, y compris les sites extérieurs;
- les conditions de transport; et de stockage
- les équipements;
- les déchets alimentaires;
- l'alimentation en eau;
- l'hygiène personnelle des personnes en contact avec les denrées alimentaires;
- les denrées alimentaires elles-mêmes;
- le conditionnement et l'emballage;
- le traitement thermique, qui permet de transformer certaines denrées alimentaires.

Certaines de ces obligations seront adaptables, notamment pour les petites entreprises, les méthodes traditionnelles de production de denrées alimentaires et les entreprises implantées dans des régions isolées, suite à la mise en place de dispositions nationales, validées à l'échelon communautaire.

2- Les exploitants du secteur alimentaire et leurs employés doivent être (initialement et régulièrement), formés à l'hygiène et aux principes de la démarche « HACCP ».

3- Les principes de la démarche « HACCP » (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise) sont également applicables par toutes les branches du secteur alimentaire. Ces principes prescrivent des exigences à respecter à toutes les étapes afin de permettre, grâce à une analyse des dangers, l'identification des points critiques dont la maîtrise est indispensable pour garantir la sûreté alimentaire. Pour la production primaire, les principes HACCP ne sont pas obligatoires ; ils sont cependant recommandés et seront mis en place dans l'avenir. Une adaptation de la mise en œuvre effective de ces principes est prévue pour les petites structures, qui pourront s'appuyer à cet effet sur les documents élaborés par les responsables de chaque filière et validés par l'administration (lorsqu'ils existent, il pourra s'agir des guides de bonnes pratiques actuels complétés).

4- Tous les exploitants du secteur alimentaire doivent être enregistrés auprès des autorités compétentes et celles-ci doivent être tenues informées des changements de situation.

5- Les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'application des principes HACCP, rédigés par les professionnels concernés des différentes filières, sont recommandés pour tout type de production ; ce sont des outils pour aider les entreprises à remplir les obligations du règlement "hygiène". Les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène élaborés conformément à la directive 93/43/CEE restent applicables après l'entrée en vigueur du règlement, s'ils sont compatibles avec ses objectifs.

☞ **En complément des dispositions générales du règlement 852/2004, des règles particulières sont définies par le « règlement DAOA » (853/2004)** pour la viande et les produits à base de viande, les mollusques bivalves, les produits de la pêche, le lait et les produits laitiers, les oeufs et les ovo-produits, les cuisses de grenouilles et les escargots, ..., dans le cadre de la production et de la transformation et pour la remise à des tiers (c'est à dire hors remise directe aux consommateurs).

Les entreprises de ces secteurs doivent être agréées par l'autorité compétente (DDSV) et ne peuvent opérer sans un tel agrément.

Le dispositif de la « dispense d'agrément », qui auparavant n'existait qu'en France, est reconnu par le « règlement DAOA » 853/2004. Le terme "dispense" n'est pas repris directement par le règlement, mais un dispositif équivalent est reconnu pour la fourniture de denrées d'origine animale à d'autres établissements de vente au détail dans le cadre d'une activité marginale, localisée et restreinte.

La mise en place de ces deux règlements de l'Union européenne nécessite en France une adaptation des textes législatifs (Code de la consommation et Code rural) et une révision de l'ensemble des arrêtés en matière d'hygiène, en particulier ceux adoptés à la suite de la transposition de la directive 93/43/CEE (arrêté « remise directe » du 9 mai 1995, arrêté « transformation » du 28 mai 1997, arrêté « restauration collective » du 29 septembre 1997, arrêté « transport » du 20 juillet 1998). Ainsi, la très grande majorité de leurs dispositions est destinée à disparaître, car elles sont désormais incluses dans le « règlement hygiène » (852/2004) ; seraient maintenues dans des arrêtés interministériels certaines dispositions comme les températures de conservation et des prescriptions de moyens ou d'éventuelles adaptations nationales concernant notamment la congélation et la décongélation, le transport, l'entreposage, le commerce de détail et la restauration collective.

Avec les règlements du « paquet hygiène », se trouve consacrée la logique de la « nouvelle approche » apparue dans le domaine alimentaire en 1993 : la réglementation fixe une obligation de résultat (la sécurité et la salubrité des aliments est de la responsabilité du « producteur ») et des objectifs à atteindre ainsi que la mise en place de procédures de maîtrise fondées sur les principes « HACCP » ; il appartient aux professionnels de définir les moyens pour atteindre ces résultats et objectifs, les guides de bonnes pratiques d'hygiène constituant une aide dans ce contexte. Les obligations de ces règlements, qui complètent celles du règlement CE 178/2002, dit « Food law » (traçabilité, retrait du marché ou rappel des aliments présentant un risque pour la santé et information des autorités), renforcent le niveau de sécurité des aliments dans l'Union européenne.

Contacts : Direction départementale de la protection des populations – Tél : 05.59.02.10.80
Mél : ddpp@pyrenees-atlantiques.gouv.fr



PREFECTURE DES PYRENEES - ATLANTIQUES

DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS

64071 PAU CEDEX

Tél : 05 59.02.10.80 - Fax : 05 59.02.89.62

Mél : ddsv64@agriculture.gouv.fr

**QUELQUES RECOMMANDATIONS
POUR LA CONSTRUCTION OU LA
RESTRUCTURATION DE LOCAUX
ET LE FONCTIONNEMENT:
METIERS DE « BOUCHE »,
RESTAURATION.**

Voici une liste qui détaille et interprète certaines prescriptions du règlement CE n° 852/2004 *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires*. Notez toutefois que cette liste n'est pas exhaustive, et qu'il est donc indispensable de se référer au règlement précité (*il est consultable sur le site : <http://europa.eu.int/scadplus/leg/fr/>*).

De plus, des Guides de Bonnes Pratiques d'hygiène conçus par les organisations professionnelles, et validés par les administrations concernées (DGAL, DGCCRF et DGS, après avis de l'AFSSA), existent pour différentes activités. Chaque guide propose des moyens pour assurer l'hygiène des manipulations. Leur application n'est pas obligatoire, mais est recommandée et peut constituer un moyen de mettre en place des procédures fondées sur les principes HACCP. Il est possible de se procurer ces documents auprès de la Documentation française, **Tél : 01-40-15-71-03**, <http://www.ladocumentationfrancaise.fr>.

Lorsque l'activité ne concerne que la remise directe d'aliments au consommateur final, il n'y a pas nécessité d'obtenir une autorisation de la protection des populations avant de fonctionner. Toutefois, cette activité doit être déclarée, au moyen d'un imprimé fourni par la DDPP, la chambre de métiers et de l'artisanat, ou les chambres de commerce et d'industrie.

➤ CONCERNANT LES LOCAUX

Tout d'abord, il faut éviter que les locaux dans lesquels s'effectuent les préparations n'ouvrent directement sur l'extérieur. Les accès directs avec l'extérieur peuvent être implantés au niveau des locaux « tampons » de type : vestiaires, réserves, magasin de vente ou local de stockage des emballages.

Les locaux doivent notamment comporter :

- Des vestiaires ou des penderies ;
- Des sanitaires, avec cuvette et chasse d'eau, raccordés à un système d'évacuation, et qui ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées ;
- Un nombre suffisant de lave-mains à commande non manuelle placés à proximité des différents postes de travail et en sortie des sanitaires et équipés de dispositifs permettant le séchage hygiénique des mains (éviter les torchons) ainsi que de savon liquide ;
- Des dispositifs distincts des lave-mains pour laver les denrées alimentaires ;
- Des moyens d'évacuation des eaux de lavage adaptés (siphons de sols) le cas échéant ;
- Des dispositifs de ventilation adaptés, en particulier dans les locaux où les dégagements de vapeur sont importants (zone de cuisson, plonge...) ;
- Des dispositifs pour stocker les déchets (poubelles fermées) ;
- Des dispositifs pour stocker le matériel d'entretien et les produits de nettoyage (placard, local...) extérieurs aux locaux de fabrication ;
- Les murs, sols, et plafonds des zones où sont manipulées les denrées doivent être facilement nettoyables et désinfectables (choisir des revêtements adéquats, c'est à dire en matériau imputrescible, résistant à la corrosion, lisses et lavables) ;
- L'exiguïté des locaux est un facteur favorisant la contamination des aliments. Il faut donc veiller à disposer d'espace suffisant et à développer un volume d'activité compatible avec l'espace disponible ;
- Respecter le principe de « la marche en avant » : prévoir un circuit des denrées sans retour en arrière depuis la zone de réception des matières premières et des denrées intermédiaires jusqu'au conditionnement des produits finis ou le lieu de leur remise au consommateur ; veiller également à ce que le personnel (ou tout autre personne tel que livreur) n'ait pas à traverser les locaux de fabrication avant d'atteindre les vestiaires et de revêtir une

tenue appropriée (ou les locaux de stockage)

- Veiller à séparer dans l'espace ou dans le temps les zones de préparation froide et de préparation chaude (afin d'éviter une altération des denrées froides du fait de la proximité de zones de cuisson) ;
- Veiller à séparer les zones d'épluchage, de laverie (secteurs sales) et les autres zones de manipulation des denrées (secteurs propres). La plonge peut être implantée en secteur propre, à condition de réaliser une sectorisation ;
- L'ensemble des locaux doit être correctement éclairé ;
- Veiller à ce que l'évacuation des déchets ne constitue pas un risque de contamination des denrées, et notamment des matières entrantes (utiliser en particulier des poubelles fermées, avec élimination fréquente).

➤ CONCERNANT LES EQUIPEMENTS

- Les équipements doivent être facilement nettoyables et désinfectables, et en bon état d'entretien (le bois nu doit être proscrit en cuisine ou dans les salles de préparation ; les problèmes de rouille doivent être traités) ;
- Il faut veiller à conserver les fenêtres fermées pendant la production et/ou les équiper d'écran amovible de protection contre les insectes de type moustiquaire ;
- La capacité de stockage en froid doit être étudiée, de façon à être adaptée au volume produit et permettre de séparer les matières premières et les produits finis, semi-finis et entamés ;
- Le stockage en froid des produits semi-finis (c'est à dire les fabrications intermédiaires telles que les mêlées, les produits tranchés, « entamés », ...) est à étudier, de façon à éviter une attente prolongée de ces produits à température ambiante ou un retour en arrière en vue d'un stockage dans la chambre froide matières premières ;
- L'opération de mise sous vide de produits est à réaliser en secteur propre, l'implantation de la machine est donc à prévoir en conséquence. Un lave-mains à commande non manuelle équipé de moyens hygiéniques de lavage et de séchage des mains devra être à proximité.

➤ CONCERNANT LE FONCTIONNEMENT

- Les denrées animales ou d'origine animale utilisées doivent provenir d'établissements agréés (les denrées portent alors une estampille sanitaire communautaire) ou « dispensés » de cet agrément ;
- Le personnel doit porter une tenue adaptée et propre. De plus, il doit faire l'objet d'un suivi médical régulier, afin que l'aptitude à la manipulation des denrées soit vérifiée pour le personnel concerné ;
- Le personnel doit être régulièrement formé à l'hygiène ;
- Des nettoyages et désinfections doivent être réalisés systématiquement (comme leur nom l'indique, les détergents sont des produits de nettoyage, et les désinfectants des produits de désinfection). Pour réaliser un nettoyage et une désinfection, il faut donc passer successivement un produit détergent et un produit désinfectant, ou passer uniquement un produit à la fois détergent et désinfectant, avec une opération de nettoyage préalable pour éliminer les matières organiques, puis de désinfection (double passage obligatoire). Il faut de plus respecter les temps d'action et les températures prévus sur les notices d'utilisation et ne pas oublier la phase de rinçage obligatoire pour les produits les plus usuels. Une lecture attentive de l'étiquetage, et si nécessaire de la fiche technique qui peut être demandée au vendeur de ces produits, est donc nécessaire. La formalisation d'un plan de nettoyage/désinfection permet de programmer et d'optimiser les opérations à mettre en œuvre.
- Des dispositifs de lutte contre les rongeurs et contre les insectes doivent être mis en place ;
- La chaîne du froid (positive ou négative) doit être assurée depuis la livraison et le transport des denrées jusqu'à leur remise au consommateur. Des équipements adaptés doivent être prévus et les températures doivent être régulièrement vérifiées.
- Les dates limites de consommation doivent être validées et respectées. Les denrées périmées doivent immédiatement être jetées ;

Dans le cadre des procédures de l'hygiène basées sur les principes de la démarche HACCP, des auto-contrôles microbiologiques sont à effectuer à une fréquence déterminée pour valider l'efficacité de ces mesures de maîtrise.

Liste des consultants

Cabinet	Contact	Adresse	Domaine de compétence
CEFAQ	Patrick BEAUR Tél : 05.62.08.42.28 Fax : 05.62.08.41.11 secretariat@cefaq.fr	17 bis Rue de l'Hôpital 32270 BARCELONNE DU GERS	<input checked="" type="checkbox"/> Diagnostic Alimentaire <input checked="" type="checkbox"/> Avis sur plan
QSA CONSEIL	Philippe GLISE Tél : 05 53 77 22 44 06 18 02 64 31 qsa@qsaconseil.com	Agropole BP 125 47931 AGEN CEDEX 9	<input checked="" type="checkbox"/> Diagnostic Alimentaire
ATOREL	Gilbert GEZE Tél : 05 59 02 72 98 Fax : 05 59 30 37 22 ATOREL@wanadoo.fr	2 Av. Pierre Angot 64053 PAU CEDEX 9	<input checked="" type="checkbox"/> Diagnostic Alimentaire <input checked="" type="checkbox"/> Avis sur plan
LABORATOIRE DES PYRENEES	Agnès MAYSONNAVE Mélanie DUSSARRAT Tél : 05 59 60 23 85 Fax : 05.59.60.74.47 a.maysonnave@labos-pyrenees.com	Rue des Ecoles 64150 LAGOR	<input checked="" type="checkbox"/> Diagnostic Alimentaire <input checked="" type="checkbox"/> Avis sur plan
PYRAGENA	Emmanuelle CATHALY Tél : 05.59.04.49.28 Fax : 05.59.04.49.29 emmanuelle.cathaly@pyragena.fr	ABIOPOLE Route de Samadet 64410 ARZACQ	<input checked="" type="checkbox"/> Diagnostic Alimentaire <input checked="" type="checkbox"/> Avis sur plan
ESQSE	Elisabeth SOLABERRIETA Tél : 06 82 31 90 42 Tél/Fax : 05 59 31 73 07 elisabeth.solaberrieta@esqse.fr	Maison Mahasteia Quartier Borda Berria 64240 BRISCOUS	<input checked="" type="checkbox"/> Diagnostic Alimentaire <input checked="" type="checkbox"/> Avis sur plan
AGROALIMENTAIRE 64	Bruno MALLET Tél : 06 31 41 80 13 mallet_bruno@yahoo.fr Eneko BERASALUCE Tél : 05 59 08 00 10 06 74 78 50 87 Fax : 05 59 08 00 19 ebersaluce.cervacma@labhya.com	18 Allées Paulmy 64100 BAYONNE	<input checked="" type="checkbox"/> Diagnostic Alimentaire <input checked="" type="checkbox"/> Avis sur plan
LABHYA CERVAC MIDI ATLANTIQUE		137 av de Jalday 64500 SAINT JEAN DE LUZ	<input checked="" type="checkbox"/> Diagnostic Alimentaire <input checked="" type="checkbox"/> Avis sur plan

Contactés utiles

Chambre de Commerce et d'Industrie Bayonne Pays Basque

Véronique JAMES Tél : 05 59 46 58 13 – Mail : v.james@bayonne.cci.fr

Chambre de Commerce et d'Industrie Pau Béarn

Emmanuelle CAZENAVE - Tél : 05 59 82 51 49 – Mail : e-cazenave@pau.cci.fr


DIAGNOSTICS DE CONFORMITE ALIMENTAIRE

Cible : Porteurs de projet et entrepreneurs hôteliers, restaurateurs, traiteurs, métiers de bouche, magasins d'alimentation, ...

Les activités alimentaires sont soumises à une réglementation en matière d'hygiène, réglementation dite « Nouvelle Approche ». Le « paquet hygiène », derniers textes de référence (règlements (CE) n° 178/2002, n°852/2004, n° 853/2004, n° 2073/2005) indiquent une obligation de résultat, renforçant la responsabilité des professionnels et apportent des éléments non exhaustifs sur les moyens à mettre en place. Les auto contrôles suivant la démarche HACCP sont à nouveau mentionnés

La compréhension des textes et leur application demandent des compétences spécifiques. Aussi les chefs d'entreprise ou porteurs de projets ont besoin d'être accompagnés afin d'optimiser leur outil et leurs procédures de travail. Pour répondre à leur mission de conseil, les organismes consulaires proposent à leurs ressortissants, un dispositif-d'accompagnement par des experts de diagnostic de conformité des outils et des méthodes de production correspondant à leur projet.

Modalités du dispositif

Les services de l'Etat ont accompagné les compagnies consulaires sur la rédaction d'un cahier des charges pour mise en œuvre d'identification des cabinets et laboratoires compétents tant en matière d'hygiène alimentaire que d'avis sur plan, afin de permettre aux porteurs de projet et dirigeants d'entreprises de :

- dresser un bilan sur leur capacité à répondre à leurs obligations en matière d'hygiène alimentaire
- les conseiller dans leur organisation et investissements.

LE RAPPORT D'HYGIENE ALIMENTAIRE

Objectif

Le « rapport d'hygiène alimentaire » a pour objet de :

- dresser un bilan de l'entreprise sur sa capacité à répondre à ses obligations en matière d'hygiène alimentaire
- conseiller un porteur de projet dans son organisation pour optimiser son outil de production

Il définit les moyens pour atteindre les objectifs et résultats suivant la réglementation en vigueur et doit être un véritable outil de décision pour le dirigeant.

Contenu

Il porte :

- d'une part sur "l'outil de production" infrastructures et équipements (locaux, parc machine, ...),
- et d'autre part sur les "méthodes de production" (procédés, contrôle, autocontrôle, traçabilité, formation du personnel, ...).

Le rapport d'hygiène alimentaire

Le « rapport d'hygiène alimentaire » est réalisé en entreprise et fait l'objet d'un rapport écrit et formalisé, étayé de photos.

Les éléments étudiés feront apparaître, dans l'ordre :

1. Le contexte: création/reprise, développement, transmission
2. Le rappel de la réglementation spécifique à l'activité concernée et les procédures de mise en œuvre y compris du guide des bonnes pratiques spécifiques d'hygiène pour la ou les activités exercées.
3. L'état des lieux de l'existant qui fera apparaître: les points forts et les points à améliorer
4. Le projet
5. Les recommandations

L'AVIS SUR PLAN

Objectif

Il permettra la prise en compte des obligations réglementaires en matière d'hygiène des denrées alimentaires avant que la construction ne soit réalisée (conformité des circuits des matières, du personnel, des déchets, des revêtements, des équipements....).

Le schéma d'organisation a pour objet d'optimiser l'utilisation des espaces, dans le respect de la réglementation sanitaire et de mettre en évidence le circuit de la marche avant dans l'espace et dans le temps.

Contenu

Il doit mettre en évidence les non-conformités du projet initial s'il y a lieu.

Il matérialise sur ce plan la marche en avant des matières et de la gestion des flux. Lors d'une marche en avant différée dans le temps, il est accompagné d'une procédure détaillée (planification des répartitions de tâches etc ...)

Le consultant contrôle la prise en compte des remarques et donne un avis favorable écrit sur le plan définitif.

L'avis sur plan est réalisé sur documents pour une création . Pour une reconstruction de locaux, il pourra être envisagé une visite sur place (frais de déplacement en supplément). Il fait l'objet d'un rapport écrit, formalisé en double exemplaire selon la chronologie et les critères abordés dans le cahier des charges.

Les compagnies consulaires en tant que de besoin s'assureront de la collecte des pièces annexes permettant l'instruction par le consultant.

TARIFS :

580 € TTC

330 € TTC

RAPPORT D'HYGIENE

AVIS SUR PLAN

FRAIS DE DEPLACEMENT

NEGOCIES EN SUPPLEMENT

SITE AGROBAT

<http://www.agrobat.fr>

The screenshot shows a Mozilla Firefox browser window displaying the Agrobat website. The address bar shows the URL <http://www.agrobat.fr>. The browser's toolbar includes icons for back, forward, home, and search. The website's navigation menu at the top includes links for 'Cahier des charges', 'FAQ', 'Liens', 'Crédits', and 'Contacts'. The main content area features the Agrobat logo and the tagline 'Conception des locaux agroalimentaires'. Below the logo, there are several logos for partner organizations, including 'Assurance Maladie Risques Professionnels' and 'Ministère de l'Agriculture et de la Pêche'. The right side of the page contains a list of menu items with colored square icons.

> agrobat.fr

Conception des locaux agroalimentaires

■ Problématique et contexte

■ La position de la Direction des Risques Professionnels et du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. La responsabilité pénale du maître d'ouvrage et du maître d'œuvre

■ Bonnes pratiques de conception

■ Les réponses techniques aux problèmes de conception par le témoignage des acteurs du secteur agroalimentaire

■ Démarche de conception

■ Le management des risques d'un projet de conception : méthodologie et témoignages d'entreprises

■ Cahier des charges

■ Accédez directement à la sélection des bonnes pratiques que vous souhaitez intégrer à votre projet de conception

■ Médiathèque

■ Téléchargez les documents et les vidéos présent sur le site

■ News

■ Voir et s'inscrire à la NewsLetter

Mention Légales © CRAM SUD-EST 2008

The screenshot shows the bottom of the browser window and the Windows taskbar. The status bar includes icons for 'Terminé', 'Démarrer', and 'Z_Dossier REMISE DIF...'. The taskbar shows several open applications, including 'Z_PlaquetteV3 Consulta...', 'Z_DOSSIER REMISE DIF...', and 'Agrobat Conception d...'. The system tray on the right shows the date and time as '16:03'.

Annexe IV : Seuils d'alerte

La présente annexe propose, pour différents contaminants (y compris les microorganismes et leurs toxines ou métabolites) et en fonction de la catégorie de produits, des seuils d'alerte au-delà desquels des actions préventives et/ou correctives devraient être mises en place et l'autorité compétente informée :

- Les seuils proposés s'appuient notamment sur la réglementation existante (principalement les **Règlement (CE) n°2073/2005** et **Règlement (CE) n°1881/2006**) qui fixe des seuils et critères réglementaires, en distinguant dans certains cas des critères de sécurité et des critères d'hygiène.
- Les seuils d'alerte microbiologiques émanant des critères d'hygiène et proposés pour des micro-organismes non concernés par des critères réglementaires fixent les limites au-delà desquelles un retrait pourra s'avérer nécessaire.

Ces seuils se situent bien au-delà des limites fixées pour les critères d'hygiène des procédés, qu'ils soient ou non réglementaires (en général au moins 1000 fois supérieurs). Leur dépassement met en évidence un dysfonctionnement dans la maîtrise de l'hygiène des procédés qui peut laisser suspecter la présence d'un danger pour le consommateur dans le produit fini.

☞ **Pour en faciliter la lecture, les seuils d'alerte liés à des critères de sécurité ou à des seuils réglementaires sont présentés dans des tableaux (tableaux 1 et 3) distincts des autres seuils d'alerte proposés (tableau 2).**

Remarque : les seuils d'alerte listés dans la présente annexe tiennent compte de la réglementation en vigueur au moment de la rédaction du guide. Pour information, la réglementation nationale et communautaire est mise à jour et consolidée sur le site d'information réglementaire GalatéePro de la Direction Générale de l'Alimentation (<http://galateepro.agriculture.gouv.fr/>).

1) CRITÈRES DE SÉCURITÉ RÉGLEMENTAIRES (microorganismes et leurs toxines ou métabolites)

☞ Les résultats strictement supérieurs aux valeurs fixées dans le tableau ci-dessous donnent lieu à la rédaction d'une fiche de transmission d'alerte

Micro-organisme	SEUIL D'ALERTE	CRITÈRE M	PRODUITS CONCERNÉS	Remarques
<i>Salmonella</i> spp	Présence dans 25 g	Absence dans 25 g	Viandes hachées et préparations de viande destinées à être consommées crues	
			Produits à base de viande destinés à être consommés crus	
			Gélatine et collagène	
			Fromages, beurre et crème fabriqués à partir de lait cru ou de lait traité à une température inférieure à celle de la pasteurisation	
			Lait en poudre et lactosérum en poudre	

				Crèmes glacées à base de lait	
				Ovoproduits	
				Denrées alimentaires prêtes à être consommées contenant des oeufs crus	
				Crustacés et mollusques cuits	
				Mollusques bivalves vivants et échinodermes, tuniciers et gastéropodes vivants	
				Graines germées prêtes à être consommées	
				Fruits et légumes précoupés (prêts à être consommés)	
				Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à être consommés)	
				Préparations en poudre et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de 6 mois	
				Préparations de suite en poudre	
				Viandes hachées et préparations de viande de volaille destinées à être consommées cuites	Jusqu'au 31/12/2009 A compter du 01/01/2010 : Absence dans 25 g
				Viandes hachées et préparations de viandes d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites	
				Viandes séparées mécaniquement	Teneur en calcium $\leq 0,1\%$ (= 100 mg/100g ou 1 000 ppm de produit frais)
				Produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits	Jusqu'au 31/12/2009 A compter du 01/01/2010 : Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	Présence dans 10 g	Absence dans 10 g	S	Denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	

	Présence dans 25 g (sortie production)	Absence dans 25 g (sortie production)	S	Dentrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de <i>L. monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	Si le fabricant ne peut pas démontrer que le produit respectera la limite de 100 ufc/g jusqu'à la DLC (pas de dossier de validation de durée de vie)
	100 ufc/g	100 ufc/g	S	Dentrées alimentaires prêtes à être consommées ne permettant pas le développement de <i>L. monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	Sont notamment concernés les produits pour lesquels : - pH \leq 4,4 ou aw \leq 0,92 ou, - pH \leq 5,0 et aw \geq 0,94 ou, - durée de vie inférieure à 5 jours - justification scientifique
<i>Enterobacter sakazakii</i>	Présence dans 10 g	Absence dans 10 g	S	Préparations en poudre et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de 6 mois	
<i>E. coli</i>	230 NPP/100 g de chair et liquide intravalvaire (CLIV)	230 NPP/100 g (CLIV)	S	Mollusques bivalves vivants et échinodermes, tuniciers et gastéropodes vivants	Possibilité de prendre en compte l'incertitude de la mesure dans la prise de décision du déclenchement des opérations de retrait/rappel
<i>Entérotoxines staphylococciques</i>	Présence dans 25 g	Absence dans 25 g	S	Fromages, lait en poudre et lactosérum en poudre visés par les critères staphylocoques à coagulase positive	
Histamine (amine biogène)	200 mg/kg	100 mg/kg (n=9, c=2)	S	Produits de la pêche fabriqués à partir d'espèces de poisson associées à une grande quantité d'histidine	Principales familles <i>Scombridae</i> , <i>Clupeidae</i> , <i>Engraulidae</i> , <i>Coryphaenidae</i> , <i>Pomatomidae</i> , <i>Scombresosidae</i>
	400 mg/kg	200 mg/kg (n=9, c=2)	S	Produits de la pêche ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure, fabriqués à partir d'espèces de poisson associées à une grande quantité d'histidine	Principales familles <i>Scombridae</i> , <i>Clupeidae</i> , <i>Engraulidae</i> , <i>Coryphaenidae</i> , <i>Pomatomidae</i> , <i>Scombresosidae</i>
Toxines lipophiles	Test souris positif (mortalité d'au moins 2 souris sur 3 en 24h), permettant de mettre en évidence les niveaux en toxines suivants : - 160 µg/kg d'équivalent-acide okadaïque (acide okadaïque, dinophysistoxines et pecténotoxines pris ensemble) - 1 mg/kg d'équivalent-yessotoxines - 160 µg/kg d'équivalent-azaspiracides		L	Mollusques bivalves	La réglementation prévoit l'analyse : • pour PSP et ASP : sur parties comestibles des mollusques (corps entier ou toute partie consommable séparément) • pour toxines lipophiles : différentes procédures de dosage, différant par la prise d'essai (hépatopancréas ou corps entier)
	800 µg équivalent saxitoxine /kg		L	Mollusques bivalves	
Toxines paralyzantes (PSP)			L	Mollusques bivalves	
Toxines amnésiantes (ASP)	20 mg/kg d'acide domoïque		L	Mollusques bivalves	Certaines de ces toxines peuvent se retrouver dans les produits de la pêche de type crustacés (crabes et langoustes)

Ciguatoxines (CTX)	Présence au-dessus de la limite de comestibilité (*)	Limite de comestibilité (*) et non commercialisation des espèces de poissons connues pour être toxiques	NS	Poissons de certaines zones tropicales	Test souris selon la méthode Vernoux et al. (*)
---------------------------	--	---	----	--	---

Critère m = critère du Règlement (CE) n° 2073/2005 modifié par le Règlement (CE) n° 1441/2007 (**S = critère de sécurité** – H = critère d'hygiène du procédé)
Norme L = seuil fixé à l'annexe III, section VII, chapitre V du Règlement (CE) n° 853/2004

Norme sanitaire NS = interdiction de mettre sur le marché des poissons toxiques des familles citées au point E du chapitre V, section VIII, annexe III du Règlement (CE) n° 853/2004, soit *Tetraodontidae*, *Moridae*, *Diodontidae* et *Canthigasteridae*

(*) Selon la méthode Vernoux et al. (1994), la limite de comestibilité est définie en fonction de 2 critères : la concentration en ciguatoxines dans la chair et la perte éventuelle de poids des souris (limite fixée à 0,5 Unité Souris gramma ou Usg, soit la dose de ciguatoxines entraînant la mort d'un gramme de souris).

2) SEUILS D'ALERTE (en l'absence de critères réglementaires pour ces contaminants et/ou catégories de produits)

☞ Les résultats strictement supérieurs aux valeurs fixées dans le tableau ci-dessous donnent lieu à une évaluation de la situation (cf. paragraphe 3 [L'évaluation de la situation et de déclenchement de l'alerte](#)) et, le cas échéant à la rédaction d'une fiche de transmission d'alerte

Micro-organisme	SEUIL D'ALERTE	CRITÈRE M	PRODUITS CONCERNÉS	Remarques
<i>Salmonella</i> spp	Présence dans 25 g		Autres denrées alimentaires prêtes à être consommées que celles citées dans le tableau des critères de sécurité (point 1)	
<i>Shigella</i>	Présence dans 25 g		Toutes denrées alimentaires d'origine animale	
<i>Listeria monocytogenes</i>	100 UFC/g		Denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de <i>L. monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	Le fabricant doit démontrer que le produit respectera la limite de 100 UFC/g jusqu'à la DLC (= dossier de validation de durée de vie) (sauf si durée de vie inférieure à 5 jours)
	1 000 UFC/g		Denrées alimentaires susceptibles d'être contaminées à cœur (par exemple produits hachés ou émincés), permettant le développement de <i>L. monocytogenes</i> à consommer après cuisson mais susceptibles d'être non cuites à cœur	
	10 000 UFC/g		Autres denrées alimentaires destinées à être consommées cuites (par exemple pièces de découpe toutes espèces ou filets de poissons crus sauf sushi)	

Entérobactéries	1 000 ufc/g	H	<1 /ml	Lait pasteurisé et autres produits laitiers liquides pasteurisés	
	1 000 ufc/g	H	10 ufc/g	Lait en poudre et lactosérum en poudre	
	10 000 ufc/g	H	10 ufc/g	Crèmes glacées à base de lait et desserts lactés congelés	
	100 ufc/g	H	Absence dans 10 g	Préparations en poudre et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de 6 mois ; Préparations de suite en poudre	
	10 000 ufc/g ou ml	H	10 ufc/g ou ml	Ovoproduits	
	50 000 ufc/g	H	50 ufc/g	Viande hachée	
	500 000 ufc/g	H	50 ufc/g	Viandes séparées mécaniquement	Si teneur en calcium \square 0,1% (= 100 mg/100g ou 1 000 ppm de produit frais)
	500 000 ufc/g	H	500 ufc/g	Préparations de viande	
	100 000 ufc/g	H	100 ufc/g	Fromages à base de lait ou de lactosérum ayant subi un traitement thermique	
	100 000 ufc/g	H	10 ufc/g	Beurre et crème au lait cru ou lait ayant subi un traitement thermique moins fort que la pasteurisation	
E. coli	10 000 /g	H	1 /g	Produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits	
	100 000 ufc/g	H	100 ufc/g	Fruits et légumes prédécoupés (prêts à consommer)	
	100 000 ufc/g	H	100 ufc/g	Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à consommer)	
	1 000 000 ufc/g			Autres denrées alimentaires (y compris les fromages au lait cru) que celles pour lesquelles il existe un critère d'hygiène des procédés réglementaire soit en entérobactéries soit en E. coli	

Staphylocoques à coagulase positive	1 000 000 ufc/g	10 000 ufc/g	H	Fromages au lait cru	Si résultat supérieur à 100 000 ufc/g, pas de retrait, mais obligation de rechercher les entérotoxines staphylococciques
	1 000 000 ufc/g	100 ufc/g	H	Fromages ayant subi un traitement thermique moins fort que la pasteurisation et fromages affinés à base de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation	
	100 000 ufc/g	10 ufc/g	H	Fromages à pâte molle non affinés (fromages frais) à base de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation	
	10 000 ufc/g	10 ufc/g	H	Lait en poudre et lactosérum en poudre	
	100 000 ufc/g	100 ufc/g	H	Produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits	
	100 000 ufc/g			Toutes autres denrées alimentaires	
<i>Entérotoxines staphylococciques</i>	Présence dans 25 g			Toutes autres denrées alimentaires que celles citées dans le tableau des critères de sécurité (point 1)	Mesures de gestion à évaluer en fonction du type et de la quantité d'entérotoxines détectées
<i>Bacillus cereus</i> présumptifs	1 000 ufc/g	50 ufc/g	H	Préparations en poudre et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de 6 mois	
<i>E. coli</i> STEC (VTEC) pathogène	100 000 ufc/g			Autres denrées alimentaires	Sont surtout concernés les produits riches en amidon ou en matière amylacée
	Présence dans 25 g			Toutes denrées alimentaires	Isolément et identification de souches pathogènes : - O157:H7 - O26:H11, O103:H2, O111:H8, O145:H28 ayant les gènes de virulence <i>stx1</i> et/ou <i>stx2</i> , et <i>eae</i>
<i>Vibrio cholerae</i>	Présence de <i>V. cholerae</i> pathogène dans 25 g			Tous produits de la pêche ou coquillages au sens de la définition figurant dans le règlement (CE) n°853/2004 issus d'une zone où le choléra est endémique	Sont considérés comme pathogènes les sérogroupes : - O1 ou O139, - non-O1 et non-O139 possédant les gènes de la toxine cholérique
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Présence de <i>V. parahaemolyticus</i> pathogène dans 25 g			Tous produits de la pêche ou coquillages au sens de la définition figurant dans le règlement (CE) n°853/2004 provenant de milieu tempéré à tropical	Sont considérés comme pathogènes les souches possédant l'un des gènes codant pour les hémolysines TDH ou TRH
<i>Campylobacter</i>	Présence dans 25 g			Produits prêts à être consommés	

<i>Clostridium perfringens</i>	100 000 ufc/g		Toutes denrées alimentaires mais surtout produits à base de viande
Toxine botulique	Présence dans 25 g		Toutes denrées alimentaires

Critère m = critère du [Règlement \(CE\) n°2073/2005](#) modifié par le Règlement (CE) n°1441/2007 (S = critère de sécurité – H = critère d'hygiène du procédé)

3) PRINCIPAUX SEUILS RÉGLEMENTAIRES POUR DES CONTAMINANTS (autres que microorganismes et leurs toxines ou métabolites)

Source : [Règlement CE/1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006](#) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires (modifié par les Règlements CE/1126/2007 du 28 septembre 2007, CE/565/2008 du 18 juin 2008 et CE/629/2008 du 2 juillet 2008) - ANNEXE Teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires (1)

Section 1: NITRATE

Denrées alimentaires (1)		Teneurs maximales (mg NO3/kg)	
1.1	Épinards frais (Spinacia oleracea) (2)	Récolte du 1er octobre au 31 mars	3 000
1.2	Épinards conservés, surgelés ou congelés	Récolte du 1er avril au 30 septembre	500
1.3	Laitues fraîches (<i>Lactuca sativa</i> L.) (laitues cultivées sous abri et laitues cultivées en plein champ à l'exception des laitues figurant au point 1.4)	Récolte du 1er octobre au 31 mars: laitues cultivées sous abri laitues cultivées en plein air	2 000 4 500 4 000
1.4	Laitues de type «Iceberg»	Récolte du 1er avril au 30 septembre: laitues cultivées sous abri laitues cultivées en plein air	3 500 2 500
1.5	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (3) (4)	Laitues cultivées sous abri Laitues cultivées en plein air	2 500 2 000 200

Section 2: MYCOTOXINES

Denrées alimentaires (1)		Teneurs maximales (µg/kg)	
AFLATOXINES		B1	Somme B1, B2, G1 + G2
2.1			M1
2.1.1	Arachides destinées à être soumises à un traitement de tri ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	8,0 (5)	15,0 (5)
2.1.2	Fruits à coque destinés à être soumis à un traitement de tri ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	5,0 (5)	10,0 (5)

2.1.3	Arachides, fruits à coque et produits dérivés de leur transformation, destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	2,0 ⁽⁶⁾	4,0 ⁽⁶⁾	-
2.1.4	Fruits séchés destinés à être soumis à un traitement de tri ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	5,0	10,0	-
2.1.5	Fruits séchés et produits dérivés de leur transformation, destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	2,0	4,0	-
2.1.6	Toutes les céréales et tous les produits dérivés des céréales, y compris les produits de céréales transformés, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.1.7, 2.1.10 et 2.1.12	2,0	4,0	-
2.1.7	Mais destiné à être soumis à un traitement de triage ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires	5,0	10,0	-
2.1.8	Lait cru (6), lait traité thermiquement et lait destiné à la fabrication de produits laitiers	-	-	0,050
2.1.9	Catégories suivantes d'épices: <i>Capsicum spp</i> (fruits séchés dérivés, entiers ou en poudre, y compris les piments, la poudre de piment, le poivre de Cayenne et le paprika) <i>Piper spp</i> (fruits dérivés, y compris le poivre blanc et noir) <i>Myristica fragrans</i> (noix de muscade) <i>Zingiber officinale</i> (gingembre) <i>Curcuma longa</i> (safran des Indes)	5,0	10,0	-
2.1.10	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽⁷⁾ (1)	0,1	-	-
2.1.11	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, y compris le lait pour nourrissons et le lait de suite ⁽⁷⁾ (2)	-	-	0,025
2.1.12	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales ⁽⁸⁾ (15) spécifiquement pour les nourrissons	0,10	-	0,025
2.2	OCHRATOXINE A			
2.2.1	Céréales brutes		5,0	
2.2.2	Tous les produits dérivés de céréales brutes, y compris les produits de céréales transformés et les céréales destinés à la consommation humaine directe, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.2.9 et 2.2.10		3,0	
2.2.3	Raisins secs (raisins de Corinthe, sultanes et autres raisins secs)		10,0	
2.2.4	Grains de café torréfié et café torréfié moulu, à l'exception du café soluble		5,0	
2.2.5	Café soluble (café instantané)		10,0	
2.2.6	Vins (y compris les vins mousseux, mais à l'exclusion des vins de liqueur et des vins ayant un titre alcoométrique volumique minimal de 15 %) et vins de fruits ⁽¹¹⁾		2,0 ⁽¹²⁾	
2.2.7	Vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits vitivinicoles ⁽¹³⁾		2,0 ⁽¹²⁾	
2.2.8	Jus de raisin, jus de raisin concentré reconstitué, nectar de raisin, moût de raisin et moût de raisins concentré reconstitué, destinés à la consommation humaine directe ⁽¹⁴⁾		2,0 ⁽¹²⁾	
2.2.9	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ (7)		0,50	
2.2.10	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales ⁽⁸⁾ (15) spécifiquement pour les nourrissons		0,50	

2.2.1 1	Café vert, fruits séchés autres que les raisins secs, bière, cacao et produits à base de cacao, vins de liqueur, produits à base de viande, épices et réglisse	-
2.3	PATULINE	
2.3.1	Jus de fruits, jus de fruits concentrés reconstitués et nectars de fruits ⁽¹⁴⁾	50
2.3.2	Boissons spiritueuses ⁽¹⁵⁾ , cidre et autres boissons fermentées produites à partir de pommes ou contenant du jus de pomme	50
2.3.3	Produits à base de morceaux de pomme, tels que la compote de pommes et la purée de pommes, destinés à la consommation directe à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.3.4 et 2.3.5	25
2.3.4	Jus de pomme et produits à base de morceaux de pomme, tels que la compote de pommes et la purée de pommes, destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽¹⁶⁾ , et étiquetés et vendus comme tels ⁽¹⁾	10,0
2.3.5	Aliments pour bébés, autres que les préparations à base de céréales, destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽¹⁾ ⁽⁴⁾	10,0
2.4	DEOXYNIVALENOL ⁽¹⁷⁾	
2.4.1	Céréales brutes ⁽¹⁵⁾ ⁽¹⁹⁾ autres que le blé dur, l'avoine et le maïs	1250
2.4.2	Blé dur et avoine bruts ⁽¹⁵⁾ ⁽¹⁹⁾	1 750
2.4.3	Maïs brut ⁽¹⁸⁾ à l'exception du maïs brut destiné à être transformé par moulture humide ^(*)	1 750 ⁽²⁰⁾
2.4.4	Céréales destinées à la consommation humaine directe, farine de céréales, son et germe en tant que produit fini commercialisé pour la consommation humaine directe, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.4.7, 2.4.8 et 2.4.9	750
2.4.5	Pâtes (sèches) ⁽²²⁾	750
2.4.6	Pain (y compris les petits produits de boulangerie), pâtisseries, biscuits, collations aux céréales et céréales pour petit déjeuner	500
2.4.7	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽¹⁾ ⁽¹⁾	200
2.4.8	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1103 13 ou 1103 20 40 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	750 ⁽²⁰⁾
2.4.9	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est = 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1102 20 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est = 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	1 250 ⁽²⁰⁾
2.5	ZEARALENONE ⁽¹⁷⁾	
2.5.1	Céréales brutes ⁽¹⁵⁾ ⁽¹⁹⁾ autres que le maïs	100
2.5.2	Maïs brut ⁽¹⁸⁾ à l'exception du maïs brut destiné à être transformé par moulture humide ^(*)	350 ⁽²⁰⁾
2.5.3	Céréales destinées à la consommation humaine directe, farine de céréales, son et germe en tant que produit fini commercialisé pour la consommation humaine directe, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9 et 2.5.10.	75
2.5.4	Huile de maïs raffinée	400 ⁽²⁰⁾
2.5.5	Pain (y compris les petits produits de boulangerie), pâtisseries, biscuits, collations aux céréales et céréales pour petit déjeuner, à l'exclusion des collations au maïs et des céréales pour petit déjeuner à base de maïs	50

2.5.6	Maïs destiné à la consommation humaine directe, collations à base de maïs et céréales pour petit-déjeuner à base de maïs	100 ⁽²⁵⁾
2.5.7	Préparations à base de céréales (à l'exception des préparations à base de maïs) et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽¹⁾	20
2.5.8	Préparations à base de maïs destinées aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽¹⁾	20 ⁽²⁵⁾
2.5.9	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1103 13 ou 1103 20 40 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	200 ⁽²⁵⁾
2.5.10	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est = 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1102 20 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est = 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	300 ⁽²⁵⁾
2.6	FUMONISINES	Somme B1 + B2
2.6.1	Maïs brut ⁽¹⁵⁾ à l'exception du maïs brut destiné à être transformé par mouture humide ^(*)	4 000 ⁽²⁵⁾
2.6.2	Maïs destiné à la consommation humaine directe, aliments à base de maïs destinés à la consommation humaine directe, à l'exception des aliments figurant aux points 2.6.3 et 2.6.4	1 000 ⁽²⁵⁾
2.6.3	Céréales pour petit-déjeuner à base de maïs et collations à base de maïs	800 ⁽²⁵⁾
2.6.4	Préparations à base de maïs et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽¹⁾	200 ⁽²⁵⁾
2.6.5	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1103 13 ou 1103 20 40 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	1 400 ⁽²⁵⁾
2.6.6	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est = 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1102 20 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est = 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	2 000 ⁽²⁵⁾
2.7	TOXINES T-2 ET HT-2 ⁽¹⁷⁾	Somme des toxines T-2 et HT-2
2.7.1	Céréales brutes ⁽¹⁸⁾ et produits à base de céréales	

Section 3: METAUX

Dentrées alimentaires ⁽¹⁾		Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)
3.1	PLOMB	
3.1.1	Lait cru ⁽⁶⁾ , lait traité thermiquement et lait destiné à la fabrication de produits laitiers	0,020
3.1.2	Préparations pour nourrissons et préparations de suite ⁽⁷⁾ ⁽⁸⁾	0,020
3.1.3	Viande de bovin, de mouton, de porc et de volaille (à l'exclusion des abats) ⁽⁶⁾	0,10
3.1.4	Abats de bovin, de mouton, de porc et de volaille ⁽⁶⁾	0,50
3.1.5	Chair musculaire de poisson ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾	0,30
3.1.6	Crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (<i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i>) ⁽²⁵⁾	0,50
3.1.7	Mollusques bivalves ⁽²⁵⁾	1,5
3.1.8	Céphalopodes (sans viscères) ⁽²⁵⁾	1,0

3.1.9	Céréales, légumineuses et légumes à cosse				0,20
3.1.10	Légumes, à l'exclusion des brassicées, des légumes-feuilles, des fines herbes et des champignons ⁽²⁷⁾ . Dans le cas des pommes de terre, la teneur maximale s'applique aux produits pelés.				0,10
3.1.11	Brassicées, légumes-feuilles et champignons suivants ⁽²⁷⁾ : <i>Agaricus bisporus</i> (champignon de Paris), <i>Pleurotus ostreatus</i> (pleurote en forme d'huître), <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake)				0,30
3.1.12	Fruits, à l'exclusion des baies et des petits fruits ⁽²⁷⁾				0,10
3.1.13	Baies et petits fruits ⁽²⁷⁾				0,20
3.1.14	Huiles et matières grasses, y compris les matières grasses du lait				0,10
3.1.15	Jus de fruits, jus de fruits concentrés reconstitués et nectars de fruits ⁽¹⁴⁾				0,050
3.1.16	Vins (y compris les vins mousseux, mais à l'exclusion des vins de liqueur), cidres, poiré et vins de fruits ⁽¹¹⁾				0,20 ⁽²⁸⁾
3.1.17	Vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits vitivinicoles ⁽¹⁵⁾				0,20 ⁽²⁸⁾
3.1.18	Compléments alimentaires (*)				3,0

	(*) La teneur maximale porte sur le complément alimentaire tel qu'il est mis en vente.				
3.2	CADMIUM				
3.2.1	Viande de bovin, de mouton, de porc et de volaille (à l'exclusion des abats) ⁽⁶⁾				0,050
3.2.2	Viande de cheval, à l'exclusion des abats ⁽⁶⁾				0,20
3.2.3	Foies de bovin, de mouton, de porc, de volaille et de cheval ⁽⁶⁾				0,50
3.2.4	Rognons de bovin, de mouton, de porc, de volaille et de cheval ⁽⁶⁾				1,0
3.2.5	Chair musculaire de poisson ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ , à l'exclusion des espèces énumérées aux points 3.2.6, 3.2.7 et 3.2.8.				0,050
3.2.6	Chair musculaire des poissons suivants ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : bonite (<i>Sarda sarda</i>) sar à tête noire (<i>Diplodus vulgaris</i>) anguille (<i>Anguilla anguilla</i>) mulet lippu (<i>Mugil labrosus labrosus</i>) chincharid (<i>Trachurus species</i>) louveteau (<i>Luvatus imperialis</i>) maquereau (<i>Scomber species</i>) sardine (<i>Sardina pilchardus</i>) sardinops (<i>Sardinops species</i>) thon (<i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>) cèteau ou langue d'avocat (<i>Dicologlossa cuneata</i>)				0,10
3.2.7	Chair musculaire des poissons suivants ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : bonitou (<i>Auxis species</i>)				0,20
3.2.8	Chair musculaire des poissons suivants ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : anchois (<i>Engraulis species</i>) espadon (<i>Xiphias gladius</i>)				0,30
3.2.9	Crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (<i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i>) ⁽²⁶⁾				0,50
3.2.10	Mollusques bivalves ⁽²⁶⁾				1,0
3.2.11	Céphalopodes (sans viscères) ⁽²⁶⁾				1,0

3.2.12	Céréales, à l'exclusion du son, du germe, du blé et du riz	0,10
3.2.13	Son, germe, blé et riz	0,20
3.2.14	Graines de soja	0,20
3.2.15	Légumes et fruits, à l'exclusion des légumes-feuilles, des fines herbes, des champignons, des légumes-tiges, des légumes-racines et des pommes de terre ⁽²⁷⁾	0,050
3.2.16	Légumes-tiges, légumes-racines et pommes de terre, à l'exclusion du céleri-rave ⁽²⁷⁾ . Dans le cas des pommes de terre, la teneur maximale s'applique aux produits pelés.	0,10
3.2.17	Légumes-feuilles, fines herbes, céleri-rave et champignons suivants ⁽²⁷⁾ : <i>Agaricus bisporus</i> (champignon de Paris), <i>Pleurotus ostreatus</i> (pleurote en forme d'huître), <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake)	0,20
3.2.18	Champignons, à l'exclusion de ceux énumérés au point 3.2.17 ⁽²⁷⁾	1,0
3.2.19	Compléments alimentaires ^(*) , à l'exclusion de ceux énumérés au point 3.2.20	1,0
3.2.20	Compléments alimentaires ^(*) composés exclusivement ou principalement d'algues marines séchées ou de produits issus d'algues marines	3,0
	^(*) La teneur maximale porte sur le complément alimentaire tel qu'il est mis en vente.	
3.3	MERCURE	
3.3.1	La teneur maximale s'applique aux crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (<i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i>).	0,50

3.3.2	<p>Chair musculaire des poissons suivants ⁽²⁴⁾(²⁵) :</p> <p>baudroies (<i>Lophius species</i>), loup (<i>Anarhichas lupus</i>) bonite (<i>Sarda sarda</i>) anguille (<i>Anguilla species</i>) empereur, hoplostète orange ou hoplostète de Méditerranée (<i>Hoplostethus species</i>) grenadier de roche (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) flétan (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>) abadeche du Cap (<i>Genypterus capensis</i>) marlin (<i>Makaira species</i>) cardine (<i>Lepidorhombus species</i>) mulet (<i>Mullus species</i>) rose (<i>Genypterus blacodes</i>) brochet (<i>Esox lucius</i>) palomète (<i>Orcynopsis unicolor</i>) capelan de Méditerranée (<i>Tricopterus minutus</i>) pailona commun (<i>Centroscymnus coelolepis</i>) raies (<i>Raja species</i>) grande sébaste (<i>Sebastes marinus</i>, <i>S. mentella</i>, <i>S. viviparus</i>) voilier (<i>Istiophorus platypterus</i>) sabres (<i>Lepidopus caudatus</i>, <i>Aphanopus carbo</i>) dorade, pageot (<i>Pagellus species</i>) requins (toutes espèces) escolier noir ou stromaté, rouvet, escolier serpent (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i>, <i>Ruvettus pretiosus</i>, <i>Gempylus serpens</i>) esturgeon (<i>Acipenser species</i>) espadon (<i>Xiphias gladius</i>) thon (<i>Thunnus species</i>, <i>Euthynnus species</i>, <i>Katsuwonus pelamis</i>) Compléments alimentaires (*)</p>	1,0
3.3.3	<p>.....</p> <p>(*) La teneur maximale porte sur le complément alimentaire tel qu'il est mis en vente.</p>	0,10
3.4	ÉTAIN (INORGANIQUE)	
3.4.1	Aliments en conserve autres que les boissons	200
3.4.2	Boissons en boîte, y compris les jus de fruits et de légumes	100
3.4.3	Aliments pour bébés et préparations à base de céréales en conserve destinés aux nourrissons et enfants en bas âge, à l'exclusion des produits séchés et en poudre ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	50
3.4.4	Préparations pour nourrissons et préparations de suite en conserve (y compris le lait pour nourrissons et le lait de suite), à l'exclusion des produits séchés et en poudre ⁽⁶⁾ ⁽²⁹⁾	50
3.4.5	Aliments diététiques en conserve destinés à des fins médicales spéciales ⁽⁹⁾ ⁽²⁹⁾ spécifiquement pour les nourrissons, à l'exclusion des produits séchés et en poudre	50

Section 4: 3-MONOCHLORO-PROPANE-1,2-DIOL (3-MCPD)

Dénrées alimentaires (1)	Teneurs maximales (µg/kg)
4.1 Protéine végétale hydrolysée (30)	20
4.2 Sauce de soja (30)	20

Section 5: DIOXINES ET PCB (31)

Dénrées alimentaires	Teneurs maximales	
	Somme des dioxines OMS-PCDD/F-TEQ) (32)	Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS-PCDD/F-PCBTEQ) (32)
5.1 Viandes et produits à base de viande (à l'exclusion des abats comestibles) provenant des animaux suivants (6): — bovins et ovins — volailles — porcs		
5.2 Foies des animaux terrestres visés au point 5.1 (6) et produits dérivés de ces foies	3,0 pg/g de graisses (33) 2,0 pg/g de graisses (33) 1,0 pg/g de graisses (33)	4,5 pg/g de graisses (33) 4,0 pg/g de graisses (33) 1,5 pg/g de graisses (33)
5.3 Chair musculaire de poisson et produits de la pêche et produits dérivés, à l'exclusion des anguilles (34). La teneur maximale s'applique aux crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (<i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i>).	6,0 pg/g de graisses (33) 4,0 pg/g de poids à l'état frais	12,0 pg/g de graisses (33) 8,0 pg/g de poids à l'état frais
5.4 Chair musculaire d'anguille (<i>Anguilla anguilla</i>) et produits dérivés	4,0 pg/g de poids à l'état frais	12,0 pg/g de poids à l'état frais
5.5 Lait cru (6) et produits laitiers (6), y compris matière grasse butyrique	3,0 pg/g de graisses (33)	6,0 pg/g de graisses (33)
5.6 Oufs de poule et ovoproduits (6)	3,0 pg/g de graisses (33)	6,0 pg/g de graisses (33)
5.7 Graisses des animaux suivants: — bovins et ovins — volailles — porcs	3,0 pg/g de graisses 2,0 pg/g de graisses 1,0 pg/g de graisses	4,5 pg/g de graisses 4,0 pg/g de graisses 1,5 pg/g de graisses
5.8 Graisses animales mélangées	2,0 pg/g de graisses	3,0 pg/g de graisses
5.9 Huiles et graisses végétales	0,75 pg/g de graisses	1,5 pg/g de graisses
5.10 Huiles marines (huile de corps de poisson, huile de foie de poisson et huiles d'autres organismes marins destinés à être consommés par l'homme)	2,0 pg/g de graisses	10,0 pg/g de graisses
5.11 Foie de poisson et produits dérivés de sa transformation à l'exclusion des huiles marines visées au point 5.10	-	25,0 pg/g de poids à l'état frais (35) (36)

Section 6: HYDROCARBURES AROMATIQUES POLYCYCLIQUES

Denrées alimentaires		Teneurs maximales (µg/kg de poids à l'état frais)
6.1	BENZO(A)PYRÈNE ⁽²⁵⁾	
6.1.1	Huiles et graisses (à l'exclusion du beurre de cacao) destinées à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	2,0
6.1.2	Vianes fumées et produits de viande fumés	5,0
6.1.3	Chair musculaire de poissons fumés et produits de la pêche fumés ⁽²⁵⁾ , à l'exclusion des mollusques bivalves. La teneur maximale s'applique aux crustacés fumés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (<i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i>)	5,0
6.1.4	Chair musculaire de poissons ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ non fumés	2,0
6.1.5	Crustacés et céphalopodes non fumés ⁽²⁵⁾ . La teneur maximale s'applique aux crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (<i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i>)	5,0
6.1.6	Mollusques bivalves ⁽²⁵⁾	10,0
6.1.7	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	1,0
6.1.8	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, y compris le lait pour nourrissons et le lait de suite ⁽⁴⁾ ⁽²⁹⁾	1,0
6.1.9	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales ⁽⁴⁾ ⁽²⁸⁾ spécifiquement pour les nourrissons	1,0

¹ Pour ce qui concerne les fruits, les légumes et les céréales, il est fait référence aux denrées alimentaires de la catégorie concernée, telles que définies par le règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil (JO L 70 du 16.3.2005, p. 1), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 178/2006 (JO L 29 du 2.2.2006, p. 3). Autrement dit, le sarrasin (*Fagopyrum spp*) notamment est inclus dans la catégorie «Céréales» et les produits à base de sarrasin dans la catégorie «Produits à base de céréales». *3 Les noix ne sont pas couvertes par la teneur maximale fixée pour les fruits

² Ces teneurs maximales ne s'appliquent pas aux épinars frais destinés à être transformés, qui sont directement transportés en vrac depuis les champs jusqu'à l'établissement où s'effectue la transformation.

³ Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans la directive 96/5/CE de la Commission du 16 février 1996 concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (JO L 49 du 28.2.1996, p. 17), modifiée en dernier lieu par la directive 2003/13/CE (JO L 41 du 14.2.2003, p. 33).

⁴ Les teneurs maximales concernent les produits prêts à être utilisés (mis sur le marché comme tels ou après reconstitution conformément aux instructions du fabricant).

⁵ Les teneurs maximales se réfèrent à la partie des arachides et fruits à coque destinée à être consommée. Si les arachides et fruits à coque «entiers» sont analysés, on suppose, lors du calcul de la teneur en aflatoxines, que toute la contamination se trouve sur la partie destinée à être consommée.

⁶ Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 226 du 25.6.2004, p. 22).

⁷ La teneur maximale porte sur la matière sèche. La matière sèche est déterminée selon les dispositions du règlement (CE) n° 401/2006.

⁸ Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans la directive 2006/141/CE (JO L 401 du 30.12.2006, p. 1)

⁹ Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans la directive 1999/21/CE de la Commission du 25 mars 1999 relative aux aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (JO L 91 du 7.4.1999, p. 29).

¹⁰ Les teneurs maximales se réfèrent, dans le cas du lait et des produits laitiers, aux produits prêts à être utilisés (mis sur le marché comme tels ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant) et, dans le cas des produits autres que le lait et les produits laitiers, à la matière sèche. La matière sèche est déterminée selon les dispositions du règlement (CE) n° 401/2006.

¹¹ Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole (JO L 179 du 14.7.1999, p. 1), modifié en dernier lieu par le protocole relatif aux conditions et modalités d'admission de la République de Bulgarie et de la Roumanie à l'Union européenne (JO L 157 du 21.6.2005, p. 29).

¹² La teneur maximale s'applique aux produits fabriqués à compter de la récolte 2005.

¹³ Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil du 10 juin 1991 établissant les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des vins aromatisés, des boissons aromatisées à base de vin et des cocktails aromatisés de produits vitivinicoles (JO L 149 du 14.6.1991, p. 1), modifié en dernier lieu par le protocole relatif aux

conditions et modalités d'admission de la République de Bulgarie et de la Roumanie à l'Union européenne. La teneur maximale en OTA applicable à ces boissons dépend de la proportion de vin et/ou de moût de raisins présente dans le produit fini.

¹⁴ Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans la directive 2001/112/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine (JO L 10 du 12.1.2002, p. 58).

¹⁵ Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil du 29 mai 1989 établissant les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des boissons spiritueuses (JO L 160 du 12.6.1989, p. 1), modifié en dernier lieu par le protocole relatif aux conditions et modalités d'admission de la République de Bulgarie et de la Roumanie à l'Union européenne.

¹⁶ Nourrissons et enfants en bas âge tels que définis dans la directive 91/321/CEE et la directive 96/5/CE.

¹⁷ Pour l'application des teneurs maximales en déoxynivalénoïl, en zéaralénone et en toxines T-2 et HT-2 fixées aux points 2.4, 2.5 et 2.7, le riz est exclu des «céréales» et les produits à base de riz sont exclus des «produits à base de céréales».

¹⁸ Les teneurs maximales s'appliquent aux céréales brutes mises sur le marché en vue de subir une première transformation. On entend par «première transformation» tout traitement physique ou thermique appliqué au grain, autre que le séchage. Les opérations de nettoyage, de tri et de séchage ne sont pas considérées comme une «première transformation» dans la mesure où aucune action physique n'est exercée sur le grain proprement dit et que le grain reste totalement intact après le nettoyage et le tri. Dans les systèmes intégrés de production et de transformation, la teneur maximale s'applique aux céréales brutes pour autant qu'elles soient destinées à une première transformation.

¹⁹ La teneur maximale s'applique aux céréales récoltées et prises en charge, à partir de la campagne 2005/2006, conformément au règlement (CE) n° 824/2000 de la Commission du 19 avril 2000 fixant les procédures de prise en charge des céréales par les organismes d'intervention ainsi que les méthodes d'analyse pour la détermination de la qualité (JO L 100 du 20.4.2000, p. 31), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1068/2005 (JO L 174 du 7.7.2005, p. 65).

²⁰ L'exception s'applique uniquement au maïs dont l'étiquetage ou la destination, par exemple, font clairement apparaître qu'il est destiné à être utilisé dans un processus de mouture humide (production d'amidon).»

²¹ La teneur maximale est applicable à partir du 1er octobre 2007.

²² Les pâtes (sèches) sont des pâtes dont la teneur en eau avoisine 12 %.

²³ La teneur maximale est applicable à partir du 1er octobre 2007.

²⁴ Poissons de cette catégorie tels que définis dans la catégorie a) — à l'exception du foie de poisson visé sous le code CN 0302 70 00 — de la liste figurant à l'article 1er du règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil (JO L 17 du 21.1.2000, p. 22), modifié en dernier lieu par l'acte relatif aux conditions d'adhésion à l'Union européenne de la République tchèque, de la République d'Estonie, de la République de Chypre, de la République de Lettonie, de la République de Lituanie, de la République de Hongrie, de la République de Malte, de la République de Pologne, de la République de Slovaquie et de la République slovaque, et aux adaptations des traités sur lesquels est fondée l'Union européenne (JO L 236 du 23.9.2003, p. 33). S'il s'agit de denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées, l'article 2, paragraphes 1 et 2, s'applique.

²⁵ Lorsque le poisson doit être consommé entier, la teneur maximale s'applique au poisson entier.

²⁶ Denrées alimentaires relevant, selon l'espèce visée, de la catégorie c) ou de la catégorie f) de la liste figurant à l'article 1er du règlement (CE) n° 104/2000. S'il s'agit de denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées, l'article 2, paragraphes 1 et 2, s'applique.

²⁷ La teneur maximale s'applique une fois le fruit ou les légumes lavés et la partie comestible séparée.

²⁸ La teneur maximale s'applique aux produits fabriqués à compter de la récolte 2001.

²⁹ La teneur maximale porte sur le produit tel qu'il est mis sur le marché.

³⁰ La teneur maximale est donnée pour le produit liquide contenant 40 % de matière sèche, ce qui correspond à une teneur maximale de 50 g/kg dans la matière sèche. Ce chiffre doit être adapté proportionnellement à la teneur du produit en matière sèche.

I. DISPOSITIONS RELATIVES AUX LOCAUX - Extraits du règlement 852/2004 -

³¹ Dioxines [somme des polychlorodibenzo-para-dioxines (PCDD) et des polychlorodibenzofuranes (PCDF), exprimée en équivalents toxiques de la santé (OMS), après application des TEF-OMS (facteurs d'équivalence toxique)] et somme des dioxines et PCB de type dioxine [somme des PCDD, PCDF et des polychlorobiphényles (PCB), exprimée en équivalents toxiques de l'OMS, après application des TEF-OMS]. Les TEF-OMS pour une évaluation des risques encourus par l'homme fondée sur les conclusions de la réunion de l'OMS tenue à Stockholm (Suède), du 15 au 18 juin 1997 [Van den Berg et al., (1998) «Facteurs d'équivalence toxique (TEF), pour les PCB, PCDD et PCDF, applicables à l'homme, la faune et la flore», *Environmental Health Perspectives*, 106 (12), 775].

Congénère	TEF	Congénère	TEF
Dibenzo-p-dioxines (PCDD)		PCB de type dioxine : PCB nonortho + PCB mono-ortho	
2,3,7,8-TCDD	1		
1,2,3,7,8-PeCDD	1	PCB non-ortho	
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 77	0,0001
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1	PCB 81	0,0001
1,2,3,4,7,8-HpCDD	0,01	PCB 126	0,1
OCDD	0,0001	PCB 169	0,01
Dibenzofuranes (PCDF)		PCB mono-ortho	
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 105	0,0001
1,2,3,7,8-PeCDF	0,05	PCB 114	0,0005
2,3,4,7,8-PeCDF	0,5	PCB 118	0,0001
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 123	0,0001
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 156	0,0005
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 157	0,0005
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00001
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01	PCB 189	0,0001
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01		
OCDF	0,0001		
Abréviations utilisées : « T » = tétra, « Pe » = penta, « Hx » = hexa « Hp » = hepta, « o » = octa, « CDD » = chlorodibenzodioxine, « CDF » = chlorodibenzofurane, « CB » = chlorobiphényle.			

³² Concentrations supérieures: on calcule les concentrations supérieures en supposant que toutes les valeurs des différents congénères au-dessous de la limite de quantification sont égales à la limite de quantification.

³³ La teneur maximale ne s'applique pas aux denrées alimentaires contenant moins de 1 % de graisses.

³⁴ Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans les catégories a), b), c), e) et f) de la liste figurant à l'article 1er du règlement (CE) n° 104/2000, à l'exclusion du foie de poisson visé au point 5.11

³⁵ Le benzo(a)pyrène, pour lequel des teneurs maximales sont mentionnées, est utilisé comme marqueur de la présence et de l'effet des hydrocarbures aromatiques polycycliques cancérigènes. Ces mesures assurent dès lors, dans l'ensemble des États membres, une pleine harmonisation des teneurs maximales en hydrocarbures aromatiques polycycliques pour les aliments énumérés.

³⁶ Denrées alimentaires telles que définies dans les catégories b), c) et f) de la liste figurant à l'article 1er du règlement (CE) n° 104/2000.

³⁷ Pour le foie de poisson en conserve, la teneur maximale s'applique à la totalité du contenu de la conserve destinée à être consommée.

Annexe VII : Fiche de transmission de l'alerte

Fiche de transmission de l'alerte	
URGENT-ALERTE	Date : Destinataire :
Émetteur : <input type="checkbox"/> Fabricant <input type="checkbox"/> Autre (préciser) :	Produit Dénomination : N° agrément / identification : Marques commerciales : Responsable mise sur le marché : Code EAN : Format : Numéro de lot : DLC / DLUO : Taille du lot (en kg ou tonnes) : Fournisseur :
Émetteur Société : Nom de l'interlocuteur : Fonction : Téléphone : Portable : Télécopie : Mél :	Motif de la transmission et risque potentiel (*)

(*) Si le motif de la transmission est un **résultat d'analyse** : fournir copie du rapport d'essai et indiquer si l'analyse a été faite sur un produit déconditionné et/ou manipulé ou non

Mesures : (indiquer dans la case le code suivant : **1** pour mesures prises / **2** pour mesures envisagées / **3** pour mesures demandées)

- Blocage temporaire du produit Retrait Rappel de produit Communiqué de presse Affichage
 Information du fournisseur Information du fabricant

Autres mesures : (analyses sur le lot, sur d'autres lots, blocage d'autres lots.....)

Échantillon ayant fait l'objet de l'analyse conservé :

- Oui Non Sans objet

Commentaires :

I. DISPOSITIONS RELATIVES AUX LOCAUX - Extraits du règlement 852/2004 -

CHAPITRE I

**Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires
(autres que ceux qui sont énumérés au chapitre III)**

1. Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien.
2. Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent :
 - a) pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations ;
 - b) permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces ;
 - c) permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles ;et
d) si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées.
3. Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.
4. Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.
5. Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées.
6. Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.
7. Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.
8. Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes, les conduites d'évacuation doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduaires ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment une zone où sont manipulées des denrées alimentaires susceptibles de présenter un risque élevé pour la santé des consommateurs finals.
9. Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel.
10. Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

CHAPITRE II

Dispositions spécifiques pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exclusion des salles à manger et des sites et locaux visés au chapitre III)

1 La conception et l'agencement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exclusion des salles à manger et des sites et locaux mentionnés dans l'intitulé du chapitre III, mais y compris les locaux faisant partie de moyens de transport) doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations. En particulier :

- a) les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface ;
- b) les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi que d'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;
- c) les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et ouverts de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules ;
- d) les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production ;
- e) les portes doivent être faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;
et
- f) les surfaces (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées, et particulièrement celles en contact avec les denrées alimentaires, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.

2. Là où cela est nécessaire, des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.

3. Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage des denrées alimentaires doivent être prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide, être conforme aux exigences du chapitre VII et être nettoyé régulièrement et, au besoin, désinfecté.

II. DISPOSITIONS RELATIVES AUX EQUIPEMENTS - Extraits du règlement 852/2004 -

CHAPITRE V

Dispositions applicables aux équipements

1. Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent :
 - a) être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination ;
 - b) être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination ;
 - c) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés ;et
 - d) être installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et de la zone environnante.
2. Si cela est nécessaire, les équipements doivent être munis d'un dispositif de contrôle approprié pour garantir la réalisation des objectifs du présent règlement.
3. S'il est nécessaire pour empêcher la corrosion des équipements et des récipients d'utiliser des additifs chimiques, ils doivent l'être conformément aux bonnes pratiques.

III. DISPOSITIONS RELATIVES AU FONCTIONNEMENT - Extraits du règlement 178/2002 -

1. Sécurité des denrées alimentaires, responsabilités, traçabilité

SECTION 4

PRESCRIPTIONS GENERALES DE LA LEGISLATION ALIMENTAIRE

Article 14

Prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires

1. Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse.
2. Une denrée alimentaire est dite dangereuse si elle est considérée comme :
 - a) préjudiciable à la santé ;
 - b) impropre à la consommation humaine.
3. Pour déterminer si une denrée alimentaire est dangereuse, il est tenu compte :
 - a) des conditions d'utilisation normales de la denrée alimentaire par le consommateur à chaque étape de la production, du traitement et de la distribution ; et
 - b) de l'information fournie au consommateur, y compris des informations figurant sur l'étiquette, ou d'autres informations généralement à la disposition du consommateur, concernant la prévention d'effets préjudiciables à la santé propres à une denrée alimentaire particulière ou à une catégorie particulière de denrées alimentaires.
4. Pour déterminer si une denrée alimentaire est préjudiciable à la santé, il est tenu compte :
 - a) de l'effet probable immédiat et/ou à court terme et/ou à long terme de cette denrée alimentaire sur la santé non seulement d'une personne qui la consomme, mais aussi sur sa descendance ;
 - b) des effets toxiques cumulatifs probables ;
 - c) des sensibilités sanitaires particulières d'une catégorie spécifique de consommateurs lorsque la denrée alimentaire lui est destinée.
5. Pour déterminer si une denrée alimentaire est impropre à la consommation humaine, il est tenu compte de la question de savoir si cette denrée alimentaire est inacceptable pour la consommation humaine compte tenu de l'utilisation prévue, pour des raisons de contamination, d'origine externe ou autre, ou par putréfaction, détérioration ou décomposition.
6. Lorsqu'une denrée alimentaire dangereuse fait partie d'un lot ou d'un chargement de denrées alimentaires de la même catégorie ou correspondant à la même description, il est présumé que la totalité des denrées alimentaires de ce lot ou chargement sont également dangereuses, sauf si une évaluation détaillée montre qu'il n'y a pas de preuve que le reste du lot ou du chargement soit dangereux.
7. Sont considérées comme sûres les denrées alimentaires conformes à des dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires, en ce qui concerne les aspects couverts par ces dispositions.
8. La conformité d'une denrée alimentaire à des dispositions spécifiques applicables à cette denrée n'interdit pas aux autorités compétentes de prendre des mesures appropriées pour imposer des restrictions à sa mise sur le marché ou pour exiger son retrait du marché s'il existe des raisons de soupçonner que, malgré cette conformité, cette denrée alimentaire est dangereuse.
9. En l'absence de dispositions communautaires spécifiques, les denrées alimentaires sont considérées comme sûres si elles sont conformes aux dispositions spécifiques de la législation alimentaire nationale de l'Etat membre sur le territoire duquel elles sont commercialisées, ces dispositions étant établies et appliquées sans préjudice du traité, et notamment de ses articles 28 et 30.

Article 18
Traçabilité

1. La traçabilité des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, des animaux producteurs de denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.
2. Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire, un aliment pour animaux, un animal producteur de denrées alimentaires ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou dans des aliments pour animaux.

A cet effet, ces exploitants disposent de systèmes et de procédures permettant de mettre l'information en question à la disposition des autorités compétentes, à la demande de celles-ci.
3. Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale disposent de systèmes et de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis. Cette information est mise à la disposition des autorités compétentes à la demande de celles-ci.
4. Les denrées alimentaires et les aliments pour animaux qui sont mis sur le marché dans la Communauté ou susceptibles de l'être sont étiquetés ou identifiés de façon adéquate pour faciliter leur traçabilité, à l'aide des documents ou informations pertinents conformément aux prescriptions applicables prévues par des dispositions plus spécifiques.
5. Des dispositions visant à appliquer les prescriptions du présent article en ce qui concerne des secteurs spécifiques peuvent être adoptées conformément à la procédure définie à l'article 58, paragraphe 2.

Article 19

Responsabilités en matière de denrées alimentaires : exploitants du secteur alimentaire

1. Si un exploitant du secteur alimentaire considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a importée, produite, transformée, fabriquée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché de la denrée alimentaire en question, lorsque celle-ci ne se trouve plus sous le contrôle direct de ce premier exploitant du secteur alimentaire, et en informe les autorités compétentes. Lorsque le produit peut avoir atteint le consommateur, l'exploitant informe les consommateurs de façon effective et précise des raisons du retrait et, au besoin, rappelle les produits déjà fournis aux consommateurs lorsque les autres mesures sont insuffisantes pour atteindre un niveau élevé de protection de la santé.
2. Tout exploitant du secteur alimentaire responsable d'activités de commerce de détail ou de distribution qui n'affectent pas l'emballage, l'étiquetage, la sécurité ou l'intégrité des denrées alimentaires engage, dans les limites de ses activités propres, les procédures de retrait du marché des produits ne répondant pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires et contribue à la sécurité des denrées alimentaires en transmettant les informations nécessaires pour retracer le cheminement d'une denrée alimentaire et en coopérant aux mesures prises par les producteurs, les transformateurs, les fabricants et/ou les autorités compétentes.
3. Tout exploitant du secteur alimentaire informe immédiatement les autorités compétentes lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a mise sur le marché peut être préjudiciable à la santé humaine. Il informe les autorités compétentes des mesures qu'il prend pour prévenir les risques pour le consommateur final et n'empêche ni ne décourage personne de coopérer avec les autorités compétentes, conformément aux législations et pratiques juridiques nationales, lorsque cela peut permettre de prévenir, réduire ou éliminer un risque provoqué par une denrée alimentaire.
4. Les exploitants du secteur alimentaire collaborent avec les autorités compétentes en ce qui concerne les actions engagées pour éviter ou réduire les risques présentés par une denrée alimentaire qu'ils fournissent ou ont fournie.

2. Analyse des risques, maîtrise des points critiques, guides de bonnes pratiques - Extrait du règlement 852/2004 -

Article 5

Analyse des risques et maîtrise des points critiques

1. Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP.

2. Les principes HACCP sont les suivants :

- a) identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;
 - b) identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable ;
 - c) établir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés ;
 - d) établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle ;
 - e) établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé ;
 - f) établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points a) à e) ;
- et
- g) établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures visées aux points a) à f).

Chaque fois que le produit, le procédé ou l'une des étapes subissent une modification, les exploitants du secteur alimentaire revoient la procédure et y apportent les changements requis.

3. Le paragraphe 1 s'applique exclusivement aux exploitants du secteur alimentaire qui exercent des activités se rapportant à une étape de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires après la production primaire et les opérations connexes énumérées à l'annexe I.

4. Les exploitants du secteur alimentaire :

- a) démontrent aux autorités compétentes qu'ils se conforment au paragraphe 1 en respectant les exigences de l'autorité compétente, en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise ;
- b) veillent à ce que tout document décrivant les procédures élaborées conformément au présent article soit à jour à tout moment ;
- c) conservent tout autre document et dossier pendant une période appropriée.

5. Les modalités d'application du présent article peuvent être arrêtées selon la procédure visée à l'article 14, paragraphe 2. Ces modalités peuvent faciliter la mise en œuvre du présent article pour certains exploitants du secteur alimentaire, notamment en prévoyant l'utilisation des procédures fixées dans les guides d'application des principes HACCP, en vue de respecter le paragraphe 1. Ces modalités peuvent également préciser la durée pendant laquelle les exploitants du secteur alimentaire conservent les documents et dossiers en vertu du paragraphe 4, point c).

CHAPITRE PREMIER - DISPOSITIONS GÉNÉRALES - Article premier - Champ d'application

1. Le présent règlement établit les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires à l'intention des exploitants du secteur alimentaire en tenant particulièrement compte des principes suivants :

- a) la responsabilité première en matière de sécurité alimentaire incombe à l'exploitant du secteur alimentaire ;
- b) il est nécessaire de garantir la sécurité alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire depuis la production primaire ;
- c) il importe, pour les denrées alimentaires qui ne peuvent pas être entreposées à température ambiante de manière sûre, en particulier les produits alimentaires congelés, de maintenir la chaîne du froid ;
- d) l'application généralisée de procédures fondées sur les principes HACCP, associés à la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, devraient renforcer la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire ;

- e) les guides de bonnes pratiques constituent un outil précieux, qui aide les exploitants du secteur alimentaire à respecter les règles d'hygiène alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire et à appliquer les principes HACCP ;
- f) il est nécessaire de fixer des critères microbiologiques et des exigences en matière de contrôle de la température fondés sur une évaluation scientifique des risques ;
- g) il est nécessaire de garantir que les denrées alimentaires importées répondent au moins aux mêmes normes sanitaires que celles produites dans la Communauté, ou à des normes équivalentes. Le présent règlement s'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires ainsi qu'aux exportations. Il s'applique sans préjudice d'exigences plus spécifiques en matière d'hygiène alimentaire.

2. Le présent règlement ne s'applique pas :

- a) à la production primaire destinée à un usage domestique privé ;
- b) à la préparation, la manipulation et l'entreposage domestiques de denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée ;
- c) à l'approvisionnement direct par le producteur, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, en petites quantités de produits primaires ;
- d) aux centres de collecte et aux tanneries qui ne sont couverts par la définition d'"entreprise du secteur alimentaire" que dans la mesure où des matières premières y sont manipulées pour la production de gélatine ou de collagène.

3. Les États membres établissent, dans le cadre de leur législation nationale, des règles régissant les activités visées au paragraphe 2, point c). Ces règles nationales concourent à la réalisation des objectifs du présent règlement.

3. Exigences en matière de température des denrées alimentaires - Extraits de l'arrêté du 21 décembre 2009 -

TITRE II

EXIGENCES EN MATIÈRE DE MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES POUR LA CONSERVATION DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE ET DENRÉES ALIMENTAIRES EN CONTENANT

Art. 3. – Les températures des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, réfrigérées ou congelées, sont conformes aux dispositions définies à l'annexe I sans préjudice, le cas échéant, des températures définies par le règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 susvisé. Toutefois, les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant peuvent être conservés à une température différente de celles mentionnées à l'annexe I dans des conditions satisfaisant aux modalités prévues :

- soit dans des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes d'analyse des dangers et des points critiques pour les maîtriser (HACCP) validés propres au secteur concerné ;
- soit dans des conditions résultant d'une analyse des dangers validée, argumentée à la lumière des éléments de connaissance, d'expérience et d'historique retenus.

NB : Le règlement CE n°853/2004 fixe les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (relatif, en particulier, aux conditions d'agrément des établissements).
Définitions :

- a) « Denrée alimentaire périssable » : toute denrée alimentaire qui peut devenir dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.
- b) « Denrée alimentaire très périssable » : toute denrée alimentaire périssable qui peut devenir rapidement dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.

ANNEXE I

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 susvisé, les températures des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant doivent être conformes en tous points du produit aux températures définies dans le tableau ci-après.

Toutefois, pour les produits préemballés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, et conformément à l'article R. 112-22 du code de la consommation, une température différente peut être fixée par leur conditionneur, sous réserve de ne pas dépasser celle fixée par le règlement (CE) n° 853/2004.

TEMPÉRATURE MAXIMALE DES DENRÉES CONGELÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées	- 18 °C	- 18 °C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées		- 18 °C
Produits de la pêche congelés		- 18 °C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves		- 9 °C
Autres denrées alimentaires congelées	- 12 °C	- 12 °C

Nota. - La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure. (*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004.

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes hachées		+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)		+ 3 °C
Préparations de viandes		+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement		+ 2 °C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage		+ 4 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)		+7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	* (1)	+ 2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	* (1)	* (1)
Ovoproduits à l'exception des produits UHT	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C	+ 3 °C

Nota. - La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits

(*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004

(1) Température de la glace fondante : 0 à + 2 °C.

TEMPÉRATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+ 63 °C
--	---------

Toutefois, et pour autant que la sécurité des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant soit assurée, il est admis de soustraire les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, congelés, ainsi que les glaces et crèmes glacées aux températures mentionnées dans le tableau :

a) Dans la mesure où la différence de température n'excède pas + 3 °C en surface, 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 produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant et 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.

4. Dispositions relatives à la décongélation - extrait de l'arrêté du 21 décembre 2009 -

ANNEXE VI

DISPOSITIONS RELATIVES À LA DÉCONGÉLATION

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004, les dispositions particulières suivantes sont applicables à la décongélation.

1. La décongélation des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant à l'état congelé est effectuée :

- soit dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et la température maximale de conservation de la denrée lorsque celle-ci est fixée réglementairement. A défaut, les denrées alimentaires doivent être décongelées dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et + 4 °C ;
- soit par cuisson ou par remise en température sans décongélation préalable.

Toute autre méthode peut être utilisée si une analyse des dangers validée a montré qu'elle offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs.

2. Une fois décongelés, les produits sont conservés conformément aux prescriptions de l'annexe I qui concernent les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant réfrigérées.

3. Les produits décongelés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, autres que les surgelés, ne peuvent être recongelés, sauf si l'analyse des dangers validée a montré que les opérations envisagées offrent le même niveau de sécurité pour les consommateurs.

5. Denrées alimentaires, conditionnement et emballage, traitement thermique - extraits du règlement 852/2004 -

CHAPITRE IX

Dispositions applicables aux denrées alimentaires

1. Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première autre que des animaux vivants, ou tout autre matériau participant à la transformation des produits, dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, même après que l'exploitant du secteur alimentaire ait procédé normalement au triage et/ou aux procédures de préparation ou de transformation, le produit final serait impropre à la consommation humaine.

2. Les matières premières et tous les ingrédients entreposés dans une entreprise du secteur alimentaire doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination.

3. À toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées de manière telle qu'elles ne pourraient être raisonnablement considérées comme pouvant être consommées en l'état.

4. Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter contre les organismes nuisibles. Des méthodes adéquates doivent également être mises au point pour empêcher les animaux domestiques d'avoir accès aux endroits où des aliments sont préparés, traités ou entreposés (ou, lorsque l'autorité compétente l'autorise dans des cas particuliers, pour éviter que cet accès n'entraîne de contamination).

5. Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser la reproduction de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Toutefois, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, de l'entreposage, de l'exposition et du service des denrées alimentaires, à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé. Les exploitations du secteur alimentaire procédant à la fabrication, à la manipulation et au conditionnement de produits transformés doivent disposer de locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des matières premières, d'une part, et des produits transformés, d'autre part, et disposer d'un espace d'entreposage réfrigéré suffisant.

6. Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées dès que possible après le stade de traitement thermique ou, en l'absence d'un tel traitement, après le dernier stade de l'élaboration, à une température n'entraînant pas de risque pour la santé.

7. La décongélation des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines dans les denrées alimentaires. Pendant la décongélation, les denrées alimentaires doivent être soumises à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé. Tout liquide résultant de la décongélation susceptible de présenter un risque pour la santé est évacué d'une manière appropriée. Après leur décongélation, les denrées alimentaires doivent être manipulées de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines.

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

CHAPITRE X

Dispositions applicables au conditionnement et à l'emballage des denrées alimentaires

1. Les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage ne doivent pas être une source de contamination.

2. Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination.

3. Les opérations de conditionnement et d'emballage doivent être effectuées de manière à éviter la contamination des produits. Le cas échéant, notamment en cas d'utilisation de boîtes métalliques et de bocaux en verre, l'intégrité et la propreté du récipient doivent être assurées.

4. Les conditionnements et emballages qui sont réutilisés pour les denrées alimentaires doivent être faciles à nettoyer et, le cas échéant, faciles à désinfecter.

CHAPITRE XI

Traitement thermique

Les prescriptions suivantes ne s'appliquent qu'aux denrées alimentaires mises sur le marché dans des récipients hermétiquement fermés.

1. Tout processus de traitement thermique utilisé pour transformer un produit non transformé ou pour transformer davantage un produit transformé doit :

a) amener chaque élément du produit traité à une température donnée pendant un laps de temps déterminé,

et

b) empêcher le produit de subir une contamination pendant la transformation.

2. Pour faire en sorte que le processus utilisé atteigne les objectifs voulus, les exploitants du secteur alimentaire doivent régulièrement vérifier les principaux paramètres pertinents (notamment la température, la pression, le scellement et la microbiologie), y compris par l'utilisation de dispositifs automatiques.

3. Le processus utilisé devrait satisfaire à une norme reconnue à l'échelle internationale (par exemple, la pasteurisation, l'ultra-haute température ou la stérilisation).

CHAPITRE VIII

Hygiène personnelle

1. Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.
2. Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments. Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires informe immédiatement l'exploitant du secteur alimentaire de sa maladie ou de ses symptômes, et, si possible, de leurs causes.

CHAPITRE XII

Formation

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :

- 1) à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ;
 - 2) à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l'article 5, paragraphe 1, du présent règlement, ou de la mise en œuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP ;
- et
- 3) au respect de toute disposition du droit national relative aux programmes de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation.

7. Déchets alimentaires - Extraits du règlement 852/2004 -

CHAPITRE VI

Déchets alimentaires

1. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent.
2. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres types de conteneurs ou de systèmes d'évacuation utilisés conviennent. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.
3. Des dispositions adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits non comestibles et des autres déchets. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence et, le cas échéant, exemptes d'animaux et de parasites.
4. Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la législation communautaire applicable à cet effet, et ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.

8. Alimentation en eau - Extrait du règlement 852/2004 -

CHAPITRE VII

Alimentation en eau

1. a) L'alimentation en eau potable, qui doit être utilisée si nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires, doit être en quantité suffisante.

*1 b) De l'eau propre peut être utilisée pour les produits de la pêche entiers.

De l'eau de mer propre peut être utilisée pour les mollusques bivalves vivants, les échinodermes, les tuniciers et les gastéropodes marins; de l'eau propre peut aussi être utilisée pour le lavage extérieur.

Lorsque de l'eau propre est utilisée, des installations et procédures adéquates doivent être disponibles pour l'alimentation en eau, afin de garantir que l'utilisation de cette eau ne constitue pas une source de contamination des denrées alimentaires. 1*

2. Lorsque de l'eau non potable est utilisée, par exemple pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur, la production de froid et à d'autres fins semblables, elle doit circuler dans un système séparé dûment signalé. L'eau non potable ne doit pas être raccordée aux systèmes d'eau potable ni pouvoir refluer dans ces systèmes.

3. L'eau recyclée utilisée dans la transformation ou comme ingrédient ne doit présenter aucun risque de contamination. Elle doit satisfaire aux normes fixées pour l'eau potable, à moins que l'autorité compétente ait établi que la qualité de l'eau ne peut pas compromettre la salubrité des denrées alimentaires dans leur forme finale.

4. La glace entrant en contact avec les denrées alimentaires ou susceptible de contaminer celles-ci doit être fabriquée à partir d'eau potable ou, lorsqu'elle est utilisée pour réfrigérer les produits de la mer entiers, à partir d'eau propre. Elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.

5. La vapeur utilisée directement en contact avec les denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de contaminer lesdites denrées.

6. Lorsque le traitement thermique est appliqué à des denrées alimentaires contenues dans des récipients hermétiquement clos, il y a lieu de veiller à ce que l'eau utilisée pour le refroidissement de ceux-ci après le chauffage ne soit pas une source de contamination des denrées alimentaires.

9. Dispositions applicables aux petites quantités de gibier sauvage - Extrait de l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 -

ANNEXE VIII

DISPOSITIONS APPLICABLES AUX PETITES QUANTITÉS DE GIBIER SAUVAGE

1. L'exploitant d'un établissement de commerce de détail fournissant directement le consommateur final, lorsqu'il est approvisionné conformément au c du 3 de l'article 1^{er} du règlement (CE) n° 853/2004 en petite quantité de gibier sauvage par un chasseur, ne peut accepter :

- a) De recevoir un gibier dépouillé ou plumé ;
- b) Que le gibier soit ou ait été congelé ;
- c) Que le gibier ne soit pas accompagné de la fiche de compte rendu d'examen initial remplie par la personne formée à la réalisation de ce type d'examen ;
- d) Que le gibier sauvage ne soit pas identifié, individuellement pour le grand gibier, individuellement ou par lot pour le petit gibier. Le numéro d'identification est reporté sur la fiche mentionnée au c du présent point ;
- e) Que les carcasses de sanglier ne soient pas accompagnées par la fiche d'accompagnement des prélèvements, dans le cadre de la recherche des larves de trichine réalisée à l'initiative du détenteur de la carcasse de sanglier. Cette fiche comporte la signature du laboratoire et le résultat du test trichine qui doit être favorable ;
- f) Que le gibier sauvage provienne d'un lieu de chasse distant de plus de 80 km de l'établissement livré.

Toutefois, dans le cas de lieux de chasse situés dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières, le préfet peut autoriser une livraison à une distance supérieure. Les conditions de détermination de cette distance sont précisées dans une instruction publiée au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture.

2. L'exploitant d'un établissement de commerce de détail fournissant directement le consommateur final, lorsqu'il est approvisionné, conformément au c du 3 de l'article 1^{er} du règlement (CE) n° 853/2004 en gibier sauvage par un chasseur ne peut le congeler en l'état, étant donné que le gibier n'est ni dépouillé ni plumé.

- Extrait de l'arrêté du 18 décembre 2009 -

APPENDICE 3 DE L'ANNEXE VII

INFORMATIONS DEVANT FIGURER SUR LA FICHE DE COMPTE RENDU D'EXAMEN INITIAL

Concernant le gibier sauvage examiné :

- espèce ;
- lieu de mise à mort par action de chasse ;
- date et heure de mise à mort par action de chasse ;
- éviscération : sur le lieu de mise à mort ou dans un centre de collecte ;
- délai moyen entre la mise à mort et l'éviscération.

Concernant la personne formée :

- nom et prénom de la personne formée ayant réalisé l'examen initial ;
- numéro d'enregistrement de la personne formée à la Fédération départementale des chasseurs.

Concernant l'examen initial :

- lieu de réalisation de l'examen initial ;
- date et heure de réalisation de l'examen initial ;
- destination du gibier : établissement de traitement ou centre de collecte ou commerce de détail ;
- carcasse accompagnée des abats blancs ? des abats rouges ? de la tête ?
- anomalies observées sur les abats rouges : identification de la carcasse et de l'organe anormal ;
- anomalies observées sur le tube digestif : identification de la carcasse et type d'anomalie ;
- aspect putréfié du tube digestif et odeur de pourriture à l'ouverture de la cavité abdominale ;
- souillure due à une perforation mal nettoyée (balle d'estomac ou de panse) ou due à une mauvaise éviscération ;
- hémorragie sur le tube digestif ;
- taille, forme et aspect à la section des ganglions mésentériques anormaux ;
- mise en évidence d'un ou plusieurs abcès sur le tube digestif.

Signatures :

- signature du détenteur du gibier ;
- signature de la personne formée ayant réalisé l'examen initial.