

Remise directe au consommateur

Références réglementaires

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 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

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Arrêté ministériel du 21/12/2009 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

Avertissement : *Cette notice a pour but de simplifier et de faciliter la lecture de la réglementation, en aucun cas elle ne pourra être opposée aux exigences réglementaires actuelles ou à venir.*

Définition : **Remise directe** = remise d'un aliment au consommateur final à titre payant ou gracieux.

Principes de base

En tant que professionnel, vous êtes responsable :

- des conditions d'hygiène de votre établissement,
- de la qualité sanitaire des denrées alimentaires remises au consommateur.

Cette activité est soumise aux Règlements cités en référence en vigueur depuis le **1^{er} janvier 2006**. Ces règlements fixent les objectifs tout en laissant aux professionnels le choix des moyens pour les atteindre. Toute activité doit faire l'objet d'une déclaration transmise aux services vétérinaires pour identification. Ce document devra être présenté à la demande de l'inspecteur lors d'un contrôle.

Retrouvez l'ensemble de la réglementation sur le site du ministère chargé de l'Agriculture et de la pêche :

<https://agriculture.gouv.fr/la-reglementation-sur-lhygiene-des-aliments>

Pour vous aider, vous pouvez prendre appui sur les guides de bonnes pratiques : ouvrages élaborés par les professionnels pour les professionnels en accord avec les administrations et validés par l'Etat. Ces guides sont disponibles auprès de :

Documentation française – Service vente – 124 rue Henri-Barbusse – 93308 AUBERVILLIERS Cedex

<http://ladocumentationfrancaise.fr>

ou pour plus de renseignements : Tél : 01.40.58.79.79 à la Direction des Journaux officiels.

La responsabilité des professionnels est totalement engagée

LOCAUX :

Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent :

- 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
- 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
- Permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles
- 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

Ils doivent comporter :

- 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.
- Un nombre suffisant de lave-mains (à commande non manuelle par exemple pour satisfaire aux exigences du Paquet Hygiène qui requiert un système de lavage des mains hygiénique) judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lave-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.
- Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant et disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique (ainsi que les installations sanitaires)
- Des installations et/ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de températures adéquates et pour contrôler ces denrées.
- Une zone de stockage des déchets
- De vestiaires adéquats (permettant la séparation vêtements de ville et de travail) doivent être prévus en nombre suffisant pour le personnel afin de revêtir des vêtements de travail propres et adaptés à son activité avant l'entrée dans les locaux où sont travaillés les denrées.
- Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.
- Les revêtements de sol, les surfaces murales, les fenêtres, les plafonds, les portes, 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 entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.

ÉQUIPEMENTS :

- Chambres froides : volume adapté à l'activité, conçues et installées de façon à permettre un nettoyage et une désinfection efficace
- Plans de travail, petits matériels : construits et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et désinfectés
- Alimentation en eau potable : doit être utilisée pour éviter la contamination des denrées

alimentaires, elle doit être en quantité suffisante

DÉCHETS :

- Doivent être stockés dans des conteneurs étanches, dotés d'une fermeture, faciles à nettoyer et à désinfecter, et distants des zones de production

FONCTIONNEMENT :

Cas des petites structures :

les préparations des matières premières générant des souillures et des produits finis peuvent être effectuées dans un même emplacement sous réserve d'être séparées dans le temps et suivies d'un nettoyage et d'une désinfection efficaces des plans de travail.

- Maintien des températures :

Le maintien des températures d'entreposage des denrées de manière à limiter leur altération et le développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines (chambre froide de stockage matières premières, produits finis).

- Gestion des denrées :

- A toutes les étapes, les denrées doivent être protégées de toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation.
- La traçabilité de l'ensemble des produits doit être conservée sur le site dans l'objectif de répondre à toute enquête sur l'origine du produit, son numéro de lot, la ou les dates pendant lesquelles il a été préparé et commercialisé. Une période minimale de 1 mois est préconisée.
- Affichage obligatoire de l'origine des viandes bovines (y compris veau).
- Veiller à conserver les produits aux températures préconisées sur l'étiquetage.
- Cas des produits sous-vidés : un produit dessouvidé doit être géré comme un produit frais.
- La décongélation doit être effectuée à l'abri des contaminations dans une enceinte réfrigérée
- Le déconditionnement des produits destinés au tranchage doit se faire au fur et à mesure des besoins et dans de bonnes conditions d'hygiène en conservant toute traçabilité sur leur origine.
- Animaux domestiques interdits. Les plantes ne doivent pas constituer un risque d'insalubrité pour les aliments.

- Activités spécifiques :

La congélation doit se pratiquer avec des équipements spécifiques sur des denrées de première fraîcheur, parfaitement protégées et identifiées (nature du produit, date de congélation,...).

La mise sous vide doit être associée à une étude de vieillissement des produits par un plan d'analyses bactériologiques (critères de sécurité).

La production de conserves doit être faites dans des autoclaves ou stérilisateur, avec thermomètre enregistreur, après une formation appropriée de l'opérateur.

Attention : ces produits représentant un risque important pour le consommateur (botulisme), la responsabilité du professionnel est entièrement engagée si les conditions de fabrication ne sont pas conformes.

Le désossage des colonnes vertébrales bovines (+30 mois) est soumis à autorisation auprès de la DDCSPP (cahier des charges boucher).

CONTRÔLES :

Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP, certains points critiques sont à contrôler :

- **Contrôles à réception:** Les denrées doivent provenir d'un établissement agréé (marque de salubrité) ou titulaire d'une dérogation à l'obligation d'agrément : vérifier la qualité du conditionnement, la présence de la marque de salubrité, l'état de fraîcheur, la DLC ou la DLUO, la température.
- **Nettoyage – désinfection :** plan (produits utilisés, concentration, temps d'action, fréquence) et enregistrements. Prévoir des prélèvements de surfaces afin de vérifier l'efficacité du nettoyage et de la désinfection (prélèvements à effectuer sur des surfaces propres).
- **Contrôle des températures d'entreposage** avec enregistrements réguliers.
- **Analyses bactériologiques obligatoires.** Les échantillons prélevés pour analyse sont à effectuer sur des produits à risque (entrées élaborées, charcuterie, pâtisserie, denrée ayant subi une activité spécifique etc..). Leur nombre est à adapter au volume de l'activité.
- **Lutte contre les nuisibles :** plan de dératisation et désinsectisation (avec localisation des appâts, nature) et enregistrements des interventions

FORMATION :

- **Formation à l'hygiène du personnel :** elle est obligatoire et à renouveler périodiquement pour le personnel affecté aux manipulations des aliments.

DISPOSITIONS APPLICABLES AUX SITES MOBILES OU PROVISOIRES :

- Les sites et les distributeurs automatiques doivent, autant que faire se peut, être installés, conçus, construits, nettoyés et entretenus de manière à éviter la contamination, en particulier par des animaux et parasites.
- Plus particulièrement, là où cela est nécessaire :
 - des installations appropriées seront prévues pour assurer un niveau d'hygiène personnelle adéquat (elles comprendront, entre autres, des installations permettant de se laver et de se sécher les mains dans de bonnes conditions d'hygiène, des installations sanitaires hygiéniques et des vestiaires)
 - Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistants 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.
 - Des moyens adéquats doivent être prévus pour le nettoyage et la désinfection des outils et équipements de travail
 - Lorsque les denrées alimentaires sont nettoyées dans le cadre des activités de l'entreprise, des dispositions sont prises pour que cette opération se déroule dans des conditions hygiéniques.
 - De l'eau potable, chaude et/ou froide, doit être prévue en quantité suffisante.
 - Des dispositions et/ou installations adéquates doivent être prévues pour entreposer et éliminer, dans de bonnes conditions d'hygiène les substances et déchets dangereux et/ou non comestibles qu'ils soient solides ou liquides.
 - Des installations et/ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et pour contrôler ces dernières.
 - Les denrées alimentaires doivent être placées à des endroits et dans des conditions permettant d'éviter, autant que faire se peut, les risques de contamination.

Annexe 1 – Températures de conservation au stade de l'entreposage et du transport

(Annexe I de l'Arrêté ministériel du 21/12/2009 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)

Respecter la chaîne du froid pendant le transport et l'entreposage des denrées périssables est primordial pour préserver la qualité des produits.

QUELLES TEMPERATURES ?

Les températures des denrées alimentaires non préemballées doivent être conformes, en tous points du produit, aux températures définies dans ce tableau :

Températures applicables aux denrées alimentaires

TEMPERATURE MAXIMALE DES DENREES CONGEELES		
NATURE des DENREES	TEMPERATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPERATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées, sorbets	- 18° C *	- 18° C
Viandes hachées, préparations de viandes	- 18° C *	- 18° C
Produits de la pêche congelés	- 18° C *	- 18° C
Poissons entiers congelés en saumure destinée à la fabrication de conserves	- 18° C *	- 9° C
Autres denrées alimentaires congelés	- 12° C	- 12° C
N.B : La température indiquée est la température maximale de la denrée sans limite inférieure		
* : les températures du règlement (CE) n° 853/2004 s'appliquent dans ce cas sans possibilité de dérogation		

TEMPERATURES MAXIMALES DES DENREES REFRIGEREES		
NATURE des DENREES	TEMPERATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPERATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes hachées	+ 2° C *	+ 2° C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 3° C *	+ 3° C
Préparations de viandes	+ 4° C *	+ 4° C
Viandes séparées mécaniquement	+ 2° C *	+ 2° C
Viandes de volailles, lapin, rongeurs, gibier d'élevage, gibier à plumes	+ 4° C *	+ 4° C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé	+ 7° C *	+ 7° C pour les carcasses entières + 4° C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais conditionnés	0 à + 2° C *	+ 2° C
Œufs (cas général)	Au sec et à l'abri du soleil et de préférence à température constante	Au sec à l'abri du soleil et de préférence à température constante
Œufs réfrigérés	+ 5° C	+ 5° C
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	Température définie sous la responsabilité du fabricant
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant	Température définie sous la responsabilité du fabricant
Autres denrées très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant	+ 4° C
Autres denrées périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant	+ 8° C
Préparations culinaires élaborées à l'avance livrés en liaison froide	+ 3° C	+ 3° C
N.B : La limite inférieure de conservation des denrées réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits		
* : les températures du règlement (CE) n° 853/2004 s'appliquent dans ce cas sans possibilité de dérogation		

TEMPERATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE

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