

Compatibilité électromagnétique

MINISTÈRE DE L'INDUSTRIE ET DU COMMERCE EXTÉRIEUR

Décret n° 92-587 du 26 juin 1992 relatif à la compatibilité électromagnétique des appareils électriques et électroniques.

Art. 1er. – Les dispositions du présent décret s'appliquent aux appareils susceptibles de créer des perturbations électromagnétiques ainsi qu'à ceux dont le fonctionnement est susceptible d'être affecté par ces perturbations.

Les équipements destinés exclusivement au service de radio-communication d'amateurs non disponibles dans le commerce, les équipements terminaux destinés à être connectés au réseau public des télécommunications et les appareils et dispositifs médicaux ne sont, par contre, pas soumis à ces dispositions.

Art. 2. – Au sens du présent décret, on entend par :

- «appareils» : tous les appareils électriques et électroniques ainsi que les équipements et systèmes qui contiennent des composants électriques et/ou électroniques ;
- «perturbations électromagnétiques» : tout phénomène électromagnétique, notamment un bruit électromagnétique, un signal non désiré ou une modification du milieu de propagation lui-même, susceptible de créer des troubles de fonctionnement d'un dispositif, d'un appareil ou d'un système ;
- «immunité» : l'aptitude d'un dispositif, d'un appareil ou d'un système à fonctionner en présence d'une perturbation électromagnétique, sans que la qualité de son fonctionnement en soit affectée ;
- «compatibilité électromagnétique» : l'aptitude d'un dispositif, d'un appareil ou d'un système à fonctionner dans son environnement électromagnétique de façon satisfaisante et sans produire lui-même des perturbations électromagnétiques de nature à créer des troubles graves dans le fonctionnement des appareils ou des systèmes situés dans son environnement ;
- «service de radio-communication d'amateurs» : tout service ayant pour objet l'instruction individuelle, l'intercommunication et les études techniques, effectuées par des amateurs, c'est-à-dire par des personnes dûment autorisées, s'intéressant à la technique de la radio-électricité, à titre uniquement personnel et sans intérêt pécuniaire.

Art. 3. – A. Les appareils mentionnés à l'article 1er du présent décret doivent être construits de telle sorte que les perturbations électromagnétiques qu'ils génèrent soient limitées à un niveau permettant aux appareils de radio et de télécommunication et aux autres appareils de fonctionner conformément à leur destination.

En particulier, le niveau maximal des perturbations électromagnétiques générées par ces appareils doit être tel qu'il ne gêne pas l'utilisation notamment des appareils suivants :

- récepteurs de radios et de télévisions privées ;
- équipements industriels ;
- équipements radio-mobiles ;
- équipements radio-mobiles et radio-téléphoniques commerciaux ;
- appareils médicaux et scientifiques ;
- équipements de technologie de l'information ;
- appareils ménagers et équipements électroniques ménagers ;
- appareils radio pour l'aéronautique et la marine, y compris les systèmes radioélectriques de contrôle et d'aide à la navigation ;
- équipements éducatifs électroniques ;
- réseaux et appareils de télécommunications ;
- émetteurs de radios et de télévisions ;
- éclairages et lampes fluorescentes.

B. – Ces mêmes appareils doivent avoir un niveau adéquat d'immunité électromagnétique qui leur permet de fonctionner dans un environnement normal de compatibilité électromagnétique conformément à leur destination, de façon à pouvoir être utilisés sans gêne, compte tenu du niveau de la perturbation générée par les appareils satisfaisant les dispositions du présent décret.

Art. 4. – Ne peuvent être fabriqués, importés, détenus en vue de la vente, mis en vente, ou distribués à titre gratuit, que les appareils qui sont munis du marquage «CE» défini à l'article 8 du présent décret.

Les appareils munis du marquage «CE» sont présumés respecter les exigences de protection mentionnées à l'article 3 du présent décret.

Les informations nécessaires pour permettre une utilisation d'un appareil conforme à la destination de celui-ci doivent figurer dans une notice jointe audit appareil.

Art. 5. – Peuvent seuls être munis du marquage «CE» les appareils qui satisfont à l'une des deux obligations suivantes :

1. Les appareils sont conformes aux normes les concernant dont les références sont publiées au Journal officiel de la République française, pour l'application du présent décret, qu'il s'agisse de normes nationales transposant les normes harmonisées ou, à défaut de normes harmonisées, de normes nationales reconnues.

Cette conformité est attestée par une déclaration «CE» de conformité définie à l'article 7 du présent décret.

Le fabricant ou son mandataire établi sur le territoire de l'un des États membres de la Communauté, ou, à défaut, toute personne qui met l'appareil sur le marché communautaire doit tenir la déclaration «CE» de conformité à la disposition des agents chargés des contrôles pendant dix ans suivant la mise sur le marché de l'appareil.

2. À défaut de normes telles que définies au paragraphe 1 ci-dessus, ou s'ils ne respectent pas tout ou partie de ces normes, les appareils sont conformes à un modèle défini dans un dossier technique de construction élaboré par le fabricant ou son mandataire établi sur le territoire de l'un des États membres de la Communauté.

Ce dossier doit :

- donner une description de l'appareil ;
- exposer les modalités mises en œuvre pour assurer la conformité de l'appareil avec les exigences de protection mentionnées à l'article 3 du présent décret
- comprendre un rapport technique ou un certificat émanant de l'un des organismes figurant sur une liste publiée au Journal officiel de la République française.

La conformité des appareils au modèle décrit dans le dossier technique de construction est attestée par une déclaration «CE» de conformité définie à l'article 7 du présent décret.

Le fabricant ou son mandataire établi sur le territoire de l'un des États membres de la Communauté, ou, à défaut, toute personne qui met un appareil sur le marché communautaire doit tenir le dossier technique de construction et la déclaration «CE» de conformité à la disposition des agents chargés des contrôles pendant dix ans suivant la mise sur le marché des appareils.

Art. 6. – Les appareils conçus pour l'émission des radio-communications doivent faire à la fois l'objet de la déclaration «CE» de conformité établie dans les conditions du paragraphe 1 de l'article 5 et d'une attestation «CE» de type délivrée par l'un des organismes figurant sur une liste publiée au Journal officiel de la République française.

Art. 7. – La déclaration «CE» de conformité mentionnée aux alinéas 1 et 2 de l'article 5 du présent décret établie par le fabricant ou son mandataire installé sur le territoire de l'un des États membres de la Communauté européenne doit comprendre les éléments suivants :

- la description de l'appareil ou des appareils visés ;
- la référence des normes ou spécifications techniques par rapport auxquelles la conformité est déclarée ;
- l'identification du signataire ayant reçu pouvoir pour engager le fabricant ou son mandataire ;
- les références de l'attestation «CE» de type pour les appareils visés à l'article 6.

Art. 8. – Le marquage «CE» est constitué par le symbole «CE» tel que défini en annexe au présent décret. Le marquage «CE» est apposé sur l'appareil, à défaut sur l'emballage, sur sa notice d'emploi ou sur son bon de garantie, par le fabricant ou son mandataire établi sur le territoire de l'un des États membres de la Communauté européenne. Il est interdit d'apposer sur les appareils ou sur leur emballage et sur les documents d'accompagnement des marques ou inscriptions susceptibles de créer une confusion avec le marquage «CE».

Art. 9. – Les dispositions de l'article 13 de la loi du 1er août 1905 susvisée ne sont pas applicables aux infractions définies ci-dessous :

- mise sur le marché d'un appareil non muni du marquage «CE» visé à l'article 8 ci-dessus ;
- défaut de présentation aux agents chargés des contrôles du dossier technique de construction ou de la déclaration «CE» de conformité ou de l'attestation «CE» de type.

Ces infractions seront punies des peines d'amende prévues pour les contraventions de la 5e classe ; en cas de récidive, la peine d'amende prévue pour la récidive des contraventions de la 5e classe sera applicable.

Art. 10. – La date d'entrée en vigueur du présent décret est fixée par arrêté.

ANNEXE

Marquage «CE»

Le marquage «CE» est composé du sigle «CE», figurant ci-dessous, et du millésime de l'année au cours de laquelle le marquage a été apposé.

CE

Pour les appareils visés à l'article 6, ce marquage doit être complété par le sigle distinctif de l'organisme ayant délivré l'attestation «CE» de type.

SÉCURITÉ

MINISTÈRE DE L'INDUSTRIE

Décret n° 95-1081 du 3 octobre 1995 relatif à la sécurité des personnes, des animaux et des biens lors de l'emploi des matériels électriques destinés à être employés dans certaines limites de tension.

Art. 1er. – Les dispositions du présent décret s'appliquent, sous réserve des dispositions de l'article L. 233-5 du code du travail, aux matériels électriques destinés à être employés à une tension nominale comprise entre 50 volts et 1 000 volts pour le courant alternatif et entre 75 volts et 1 500 volts pour le courant continu ; sont, toutefois, exclus de leur champ d'application les matériels ci-après :

- matériels destinés à être utilisés dans une atmosphère explosive ;
- matériels d'électroradiologie et d'électricité médicale ;
- partie électrique des ascenseurs et monte-charge ;
- compteurs électriques ;
- prises de courant (socles et fiches) à usage domestique ;
- dispositifs d'alimentation de clôtures électriques ;
- matériels électriques spécialisés, destinés à être utilisés sur les navires ou les avions et dans les chemins de fer, répondant aux dispositions de sécurité établies par des organismes internationaux dont les États membres font partie.

N'entre pas dans l'objet du présent décret la définition des conditions auxquelles doivent satisfaire les matériels mentionnés au précédent alinéa quant aux effets causés par leur fonctionnement sous la forme de perturbations radioélectriques.

Art. 2. – Ne peuvent être fabriqués, importés, détenus en vue de la vente, mis en vente, vendus, mis en location ou distribués à titre gratuit que les matériels visés à l'article 1er qui satisfont à la double condition :

- d'être fabriqués conformément aux règles de l'art prévalant en matière de sécurité et ne pas compromettre, s'ils sont installés et entretenus correctement et utilisés conformément à leur destination, la sécurité des personnes et des animaux domestiques ainsi que des biens ;
- et d'être revêtus du marquage «CE» défini à l'article 8 du présent décret.

Art. 3. – Dans le cadre des dispositions de l'article 2, les matériels visés doivent notamment respecter les règles et conditions principales de sécurité suivantes :

1° Conditions générales :

- a) Les caractéristiques essentielles dont la connaissance et le respect sont les conditions pour que le matériel soit utilisé conformément à sa destination et employé sans danger doivent figurer sur le matériel électrique ou, si cela n'est pas possible, sur une notice qui accompagne celui-ci ;
- b) La marque de fabrique ou la marque commerciale doit être apposée distinctement sur ces matériels ou, si cela n'est pas possible, sur leur emballage ;
- c) Ces matériels ainsi que leurs parties constitutives doivent être construits de façon telle qu'ils puissent être raccordés de façon sûre et adéquate ;

2° Protection contre les dangers qui peuvent provenir des matériels eux-mêmes :

Des mesures d'ordre technique doivent être prévues, conformément au paragraphe 1, afin que :

- a) Soit assurée d'une protection adéquate des personnes et des animaux domestiques contre les dangers de blessure ou d'autres dommages qui seraient causés par des contacts directs ou indirects ;
- b) Ne soient pas engendrés des températures, arcs ou rayonnements de nature à provoquer un danger ;
- c) Soit assurée une protection appropriée des personnes, des animaux domestiques et des objets contre les dangers connus par l'expérience et autres que de nature électrique ;
- d) L'isolation soit adaptée aux contraintes prévues.

3° Protection contre les dangers qui peuvent provenir de l'action d'influences extérieures sur les matériels :

Des mesures d'ordre technique doivent être prévues, conformément au paragraphe 1, afin que :

- a) Ces matériels répondent aux exigences mécaniques prévues en matière de sécurité ;
- b) Ces matériels soient capables de résister avec sécurité à l'action des influences non mécaniques dans des conditions d'environnement prévues ;
- c) Ces matériels ne soient pas une cause de danger dans les conditions de surcharge prévues.

Art. 4. – Sont réputés satisfaire aux dispositions du premier tiret de l'article 2 et de l'article 3 ci-dessus les matériels électriques conformes soit aux normes les concernant dont les références sont publiées au Journal officiel de la République française, et qui transposent les normes harmonisées, soit, en l'absence de normes harmonisées, aux dispositions en matière de sécurité promulguées par la commission internationale des réglementations en vue de l'approbation de l'équipement électrique (C.E.E. –él.) ou par la commission électrotechnique Internationale (C.E.I.), soit, en l'absence de ces dispositions, aux normes françaises homologuées se rapportant à ces matériels.

Art. 5. – Les matériels électriques qui entrent dans le champ d'application du présent décret ne peuvent être revêtus du marquage «CE» qu'à la condition d'avoir fait l'objet du contrôle de la fabrication dans les conditions définies à l'article 6 ci-dessous.

Art. 6. – 1. Le contrôle interne de la fabrication est la procédure par laquelle le fabricant ou son mandataire établi dans un État membre de l'Union européenne ou dans un autre État partie à l'accord

instaurant l'Espace économique européen assure et déclare que le matériel électrique qu'il met sur le marché satisfait aux dispositions de l'article 2. Il rédige alors une déclaration de conformité et constitue une documentation technique qu'il tient, sur le territoire de l'un des États membres de l'Union européenne ou de l'un des États parties à l'accord instituant l'Espace économique européen, à la disposition des agents chargés du contrôle pendant une durée d'au moins dix ans à compter de la dernière date de fabrication du matériel.

Lorsque ni le fabricant ni son mandataire ne sont établis dans un État membre de l'Union européenne ou dans un autre État partie à l'accord instituant l'Espace économique européen, ces obligations incombent à la personne responsable de la mise sur le marché du matériel électrique.

2. La déclaration de conformité comprend les éléments suivants :

- le nom et l'adresse du fabricant ou de son mandataire établi dans un État membre de l'Union européenne ou dans un autre État partie à l'accord instituant l'Espace économique européen ;
- la description du matériel électrique ;
- la référence aux normes harmonisées ;
- le cas échéant, la référence aux spécifications par rapport auxquelles la conformité est déclarée ;
- l'identification du signataire qui a reçu pouvoir pour engager le fabricant ou son mandataire établi dans un État membre de l'Union européenne ou dans un autre État partie à l'accord instituant l'Espace économique européen ;
- les deux derniers chiffres de l'année d'apposition du marquage «CE».

3. La documentation technique doit permettre l'évaluation de la conformité du matériel électrique aux dispositions du présent décret. Elle doit couvrir, dans la mesure nécessaire à cette évaluation, la conception, la fabrication et le fonctionnement de ce matériel. Elle contient :

- une description générale du matériel électrique ;
- des dessins de conception et de fabrication, ainsi que des schémas des composants, circuits et autres sous-ensembles ;
- les descriptions et explications nécessaires à la compréhension des dessins et schémas susmentionnés et du fonctionnement du matériel électrique ;
- une liste des normes qui ont été appliquées, entièrement ou en partie, et une description des solutions adoptées pour satisfaire aux aspects de sécurité du présent décret lorsque des normes n'ont pas été appliquées ;
- les résultats des calculs de conception et des contrôles effectués ;
- les rapports d'essais.

4. Le fabricant ou son mandataire ou, à défaut, le responsable de la mise sur le marché conserve avec la documentation technique une copie de la déclaration de conformité.

5. Le fabricant prend toutes les mesures nécessaires pour que le procédé de fabrication assure la conformité des matériels produits à la documentation technique et aux dispositions du présent décret.

Art. 7. – En cas de contestation de la conformité d'un matériel électrique aux dispositions du premier tiret de l'article 2 et de l'article 3 ci-dessus, le fabricant ou son mandataire établi dans un État membre de l'Union européenne ou dans un autre État partie à l'accord instituant l'Espace économique européen ou, à défaut, le responsable de la mise sur le marché peut présenter aux agents chargés des contrôles un rapport établi par un organisme figurant sur une liste publiée au Journal officiel de la République française.

Art. 8. – Le marquage «CE» de conformité est constitué par le symbole défini en annexe du présent décret ; il est apposé sur le matériel électrique ou, à défaut, sur son emballage, sa notice d'emploi ou son bon de garantie par le fabricant ou son mandataire établi dans un État membre de l'Union européenne ou dans un autre État partie à l'accord instituant l'Espace économique européen ou, à défaut, par le responsable de la mise sur le marché.

Lorsqu'un matériel est soumis à d'autres réglementations transposant des directives prévoyant l'apposition du marquage «CE», celui-ci indique également la conformité du matériel à ces réglementations.

Toutefois, lorsque certaines de ces réglementations prévoient une période pour que les fabricants mettent leurs produits en conformité avec les nouvelles dispositions réglementaires, le marquage «CE» indique la conformité aux seules réglementations appliquées par le fabricant. Dans ce cas, les références des directives transposées par ces réglementations doivent être inscrites sur les documents, notices ou instructions accompagnant le matériel électrique.

Art. 9. – Il est interdit d'apposer sur les matériels électriques ou sur les documents, notices ou instructions qui les accompagnent des marquages susceptibles de tromper les tiers sur la signification et le graphisme du marquage «CE». Tout autre marquage peut être apposé à condition de ne pas réduire la lisibilité et la visibilité du marquage «CE».

Art. 10. – Seront punis des peines d'amendes prévues par les contraventions de la 5e classe :

1. Ceux qui auront mis sur le marché un matériel électrique ne respectant pas les dispositions de l'article 2 ci-dessus ;
2. Ceux qui auront mis sur le marché un matériel électrique revêtu du marquage «CE» qui n'aura pas fait l'objet du contrôle interne de la fabrication prévu à l'article 5 et défini à l'article 6 ci-dessus ;

PRÉPARATION - CONSERVATION - VENTE DES PLATS CUISINÉS À L'AVANCE

TITRE 1er - Dispositions relatives à la congélation des denrées.

Art. 4 - Aux termes du présent règlement, sont seuls autorisés les processus de congélation permettant d'obtenir conformément à la bonne pratique de l'industrie alimentaire, pour chaque catégorie de denrées, des températures inférieures ou égales à celles indiquées ci-dessous, en tous points du produit :

- Glaces et crèmes glacées : - 20 °C
- Toutes denrées surgelées d'origine animale : -18 °C
- Produits de la pêche : -18 °C
- Plats cuisinés : -18°C
- Beurres, graisses alimentaires, y compris la crème destinée au beurre : -14°C
- Ovoproduits, abats, issues, lapins, volailles et gibiers : -12°C
- Viande : -10 °C
- Autres denrées : -10°C

Art. 5 - Indépendamment des dispositions réglementaires en vigueur, les denrées soumises à la congélation doivent être conformes aux prescriptions édictées ci-dessous pour chaque catégorie de denrées. Les dispositions du présent titre et des titres suivants s'appliquent également aux denrées soumises à la surgélation au sens du décret n° 64-949 du 9 septembre 1964.

Art. 6 - Ne peuvent être soumis à la congélation que les viandes, abats et volailles en provenance directe d'abattoirs agréés à l'exportation d'Etats membres de la C.E.E. Les viandes, abats et volailles, importés congelés, doivent avoir été préparés dans leur pays d'origine dans des conditions identiques à celles fixées par le présent arrêté, et notamment provenir d'abattoirs agréés par les services vétérinaires. La conformité à ces dispositions sera attestée par la remise de documents dont le modèle est annexé au présent arrêté.

Art. 7 - Ne peuvent être soumis à la congélation que les poissons, batraciens, crustacés et mollusques traités sur le lieu de leur capture ou provenant directement du lieu de débarquement ou de production et répondant aux caractéristiques de fraîcheur définies par arrêté. Ces dispositions sont applicables sans préjudice des conditions particulières découlant de l'application des règlements communautaires.

Des dérogations pourront toutefois être accordées pour ce qui est relatif à la provenance des produits visés à l'alinéa ci-dessus. Dans ce cas, la provenance et les caractéristiques de fraîcheur seront attestées par la présentation d'un document dont le modèle est annexé au présent arrêté.

(1) Ces imprimés sont à la disposition des intéressés dans chaque direction départementale des services vétérinaires.

Art. 8 - Ne peuvent être soumis à la congélation que les produits d'œuf préparés dans des établissements conformes aux dispositions du décret n° 65-116 du 15 février 1965 et des textes pris pour son application.

La congélation doit être effectuée après pasteurisation, dans les douze heures qui suivent le passage.

Art. 9 - Ne peuvent être soumis à la congélation que :

Les beurres fabriqués dans des établissements agréés conformément à l'arrêté du 4 janvier 1955 ou répondant aux normes du « beurre pasteurisé ».

Les produits laitiers autres que le beurre fabriqués dans des établissements régulièrement inspectés ou en provenance directe de ces établissements.

En outre, les matières premières ayant servi à l'obtention de ces produits ou ces produits eux-mêmes, ou les mélanges de ces produits avec d'autres denrées d'origine animale doivent avoir été soumis avant congélation, soit à une pasteurisation, soit à tout autre traitement reconnu d'effet équivalent.

Des dérogations autorisant la congélation sans pasteurisation préalable des matières premières pourront être accordées par décision ministérielle.

Art. 10 - Les gibiers considérés comme animaux domestiques en vertu des dispositions de l'arrêté du 28 février 1962 et destinés à la congélation sont soumis aux mêmes obligations sanitaires et techniques que les viandes de boucherie.

Toutefois des dérogations particulières concernant les conditions d'abattage pourront être accordées.

Les gibiers sauvages, capturés ou abattus selon les prescriptions fixées au titre I, livre 3 du Code Rural, destinés à la commercialisation à l'état congelé, devront être traités le lendemain du jour de l'abattage dans un établissement conforme aux dispositions prévues au présent texte, et placé sous surveillance vétérinaire. Des documents sanitaires précisant notamment la provenance, l'heure de l'abattage, etc., devront accompagner les gibiers destinés à la congélation.

Art. 11 - Les denrées animales ou d'origine animale, autres que celles visées à l'article 6 ci-dessus, importées congelées, doivent avoir été préparées dans leur pays d'origine dans des conditions identiques à celles fixées par le présent arrêté, et notamment provenir d'établissements agréés par les services vétérinaires.

Art. 12 - Ne peuvent être soumis à la congélation que les produits et denrées animales ou d'origine animale, mélangés ou non avec d'autres denrées, notamment les plats cuisinés, dont les constituants sont conformes aux dispositions des articles 5 à 11 ci-dessus.

Art. 13 - Les denrées congelées sont identifiées par l'apposition sur les denrées elles-mêmes sur leurs emballages ou sur les documents les accompagnant de marques ou estampilles sur lesquelles figure notamment la date de congélation.

La date de la première congélation est suivie de la lettre C.

Pour toute autre opération effectuée postérieurement sur le produit en vue de la vente au détail à l'état congelé, la lettre C est remplacée par la lettre T.

L'apposition de ces lettres n'est pas obligatoire pour les denrées surgelées au sens du décret n° 64-949 du 9 septembre 1964,

En tant que de besoin, des arrêtés fixeront pour chaque catégorie de denrées les modalités d'application du présent article.

TITRE II - Dispositions relatives à l'entreposage et à la distribution.

Art. 14 - Jusqu'au moment de l'utilisation par le transformateur ou de la remise au consommateur lorsque celle-ci est faite en l'état, les denrées congelées doivent être maintenues à des températures inférieures ou égales à celles visées à l'article 4.

À l'exception des glaces et crèmes glacées, les produits congelés et surgelés présentés à la vente dans un même meuble doivent être placés dans deux compartiments séparés.

Art. 15 - Des dispositifs techniques seront imposés dans le but d'apprécier les hausses anormales de température des denrées conditionnées. Un arrêté fixera ultérieurement les dispositifs utilisables pour l'entreposage, les transports, la vente au détail et les modalités d'application de cette disposition.

TITRE III - Dispositions relatives à l'utilisation industrielle de denrées congelées. - Ateliers de découpe et de transformation, industries alimentaires.

Art. 16 - Avant l'utilisation pour le découpage ou la transformation des denrées congelées, les marques prévues à l'article 13 du présent arrêté doivent être enlevées.

Art. 17 - Si la préparation du produit découpé ou transformé en vue de la vente au détail nécessite une décongélation préalable des denrées, celle-ci est effectuée selon les modalités du Titre IV du présent arrêté.

Art. 18 - Si le produit découpé ou transformé en vue de la vente au détail est lui-même soumis à congélation, la température obtenue à cœur ne devra pas être supérieure à - 18 °C, et sera maintenue à ce niveau jusqu'au stade de la vente finale.

Cette congélation est attestée par l'apposition sur les denrées elles-mêmes ou sur leurs emballages des marques prévues à l'article 13 ci-dessus pour les denrées préparées en vue de la vente au consommateur.

La date reportée est celle de la congélation initiale de la denrée et au cas où plusieurs denrées animales ou d'origine animale congelées sont utilisées, celle de la plus ancienne.

TITRE IV - Dispositions relatives à la décongélation des denrées.

Art. 19 - Lors de la décongélation, les marques prévues à l'article 13 du présent arrêté doivent être enlevées.

Art. 20 - Les méthodes de décongélation pourront faire l'objet d'arrêtés du ministre de l'Agriculture et s'il s'agit de produits de la mer, du ministre de l'Agriculture et du ministre chargé des pêches maritimes. En l'absence de méthode autorisée, la décongélation des denrées animales ou d'origine animale doit être effectuée à l'abri des souillures, dans une enceinte à une température comprise entre 0 et + 4 °C.

Art. 21 - A l'exception des cas prévus à l'article 18, la recongélation des denrées est interdite.

En conséquence, toute détention à quelque stade de commercialisation que ce soit de denrées animales ou d'origine animale congelées sur lesquelles ne seraient pas apposées les marques prévues à l'article 13 du présent arrêté est interdite.

Des dérogations pourront être accordées par décision ministérielle.

Art. 22 - Le directeur des services vétérinaires, le chef du service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité, le directeur des Pêches Maritimes, le directeur de l'institut scientifique et technique des pêches maritimes sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel de la République française.

Fait à Paris, le 26 Juin 1974.

Conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DIRECTION DES SERVICES VÉTÉRINAIRES

Arrêté du 26-6-1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance (J.O. du 16-7-1974) - Attribution de la marque de salubrité.

Circulaire n° 8870 du 3 mars 1975, classement : PA 32520.

Le Directeur des services vétérinaires à Messieurs les Directeurs départementaux des services vétérinaires sous-couvert de Messieurs les Préfets.

Afin de vous permettre de réaliser les enquêtes visant à attribuer aux établissements préparant des plats cuisinés à l'avance la marque de salubrité prévue par l'article 35 de l'arrêté du 26 Juin 1974, j'ai l'honneur de vous faire parvenir les renseignements suivants :

1/ Champ d'application. Au sens du présent règlement,

1.1/ les plats cuisinés sont des préparations culinaires cuites* ou précuites* à base de viandes de boucherie, de volailles d'abats, de gibiers, de poissons, de crustacés, de mollusques, d'œufs, accompagnés de sauces, farces, hachis, légumes ;

1.2/ toutefois ne sont pas considérées comme des plats cuisinés, les pièces de viande et les volailles vendues après rôtissage, et avec les accompagnements précités ;

1.3/ entrent dans cette définition les plats cuisinés à base de charcuterie, exemple : cassoulet ;

1.4/ ces préparations culinaires peuvent être présentées dans des croûtes de pâte de formes diverses, telles que : barquettes, bouchées, canapés, croustades, croûtes, mazagran, ravioli, timbales ;

1.5/ les brandades, purées, soupes et potages entrent dans la catégorie des plats cuisinés, dès lors qu'ils sont à base des denrées visées au 1.1 ;

1.6/ ne sont pas visés :

- les salades et hors d'œuvre froids,

- les produits cuits à base de tête,

- les produits cuits à base d'estomac et d'intestin,

- les préparations suivantes citées dans le code d'usage des produits de charcuterie : ballottes, galantines, pâtés, quenelles, atterreaux ;

1.7/ sont considérés comme plats cuisinés à l'avance, les plats cuisinés dont la consommation peut être reportée :

- soit dans le temps : la consommation a lieu le lendemain au moins du jour de préparation et de cuisson ;

- soit dans l'espace : la consommation a lieu dans un établissement autre que celui où s'est effectuée la préparation (ex : cuisine centrale avec restaurants périphériques, charcutiers-traiteurs, établissements construits sur le mode pavillonnaire et ne disposant pas d'une cuisine dans chaque pavillon...).

1.8/ les restes des repas ne doivent pas être considérés, dans les cuisines de restaurants de collectivités, comme des plats cuisinés à l'avance. Ils sont soumis aux dispositions de l'article 12 du règlement sanitaire départemental ;

1.9/ tous les établissements préparant des plats cuisinés à l'avance sont visés par l'arrêté, même si l'activité « plats cuisinés à l'avance » n'est qu'accessoire.

2/ Déclaration.

La déclaration doit être faite par la personne ayant la responsabilité civile ou administrative de l'établissement (ex : maire pour un établissement communal, chef d'établissement pour un établissement public autonome...).

3/ Aménagement et équipement.

3.1/ l'article 4 de l'arrêté prévoit des locaux ou emplacements particuliers réservés aux diverses activités : s'il n'est pas nécessaire d'avoir toujours des séparations complètes entre les différents postes, les emplacements doivent toutefois être suffisamment individualisés pour que les opérations qui sont pratiquées en un point ne soient pas une cause de souillure pour les denrées se trouvant à l'étape suivante de la chaîne de préparation ;

3.2/ la marque de salubrité ne devra être attribuée qu'aux établissements disposant, au moment de la visite, d'installations et d'équipements conformes et où sont respectées les conditions d'hygiène relatives aux locaux, au matériel et au personnel.

4/ Conditionnement des plats cuisinés conservés par le froid.

Il n'est pas nécessaire que le conditionnement prévu à l'article 24 de l'arrêté soit hermétique. La protection de la denrée sur sa face supérieure pourra être assurée, soit par une pellicule plastique ou un papier conforme à la réglementation en vigueur concernant les matériaux au contact des aliments et denrées destinés à l'alimentation humaine.

5/ Marque de salubrité.

5.1/ la marque de salubrité sera du modèle décrit dans l'annexe de l'arrêté.

Elle pourra être imprimée à l'avance ou apposée au moyen de tampons ou de tout autre système. Elle devra être dans tous les cas parfaitement lisible ;

5.2/ le numéro d'immatriculation pourra être suivant les cas :

5.2.1/ celui qui a déjà été attribué pour une autre activité suivi des lettres P.C. (ex : l'abattoir agréé possédant en annexes un atelier de découpage agréé, un atelier de préparation de viande hachée, un atelier de préparation de plats cuisinés à l'avance aura pour numéro :

01 - 01:	abattoir
01 - 01 H :	atelier de découpage agréé
01 - 01 HH :	atelier viande hachée
01 - 101PC :	atelier plats cuisinés.

5.2.2/ si l'établissement n'est pas déjà immatriculé, un numéro de cinq chiffres suivi des lettres P.C. :

- les deux premiers chiffres désignant le département où se trouve l'atelier de préparation ;
- les trois derniers chiffres distinguant l'atelier dans le département. Ces numéros commenceront au 301 (ex : 01-301 PC) ;

5.3/ apposition de cette marque.

5.3.1/ plats cuisinés à l'avance maintenus à une température supérieure à + 65 °C. La marque de salubrité sera apposée :

- soit sur le bon de livraison ou tout autre document accompagnant les denrées ;

- soit sur le papier ou la pellicule protégeant la denrée lors de sa remise au consommateur dans le cas particulier de la vente au détail à emporter.

5.3.2/ plats cuisinés à l'avance conservés par réfrigération ou congélation.

La marque de salubrité, ainsi que les diverses mentions concernant les températures et les dates prévues par l'article 31 de l'arrêté devront figurer :

- soit sur une des faces externes du conditionnement pour les plats cuisinés préemballés ;
- soit sur le récipient contenant le plat cuisiné ;
- dans le cas particulier de la vente au détail par des charcutiers-traiteurs ou par le rayon traiteur d'une grande surface de plats cuisinés à l'avance (plat du jour notamment), la marque de salubrité sera apposée sur le papier ou la pellicule de protection ; les indications relatives à la température d'entreposage et aux dates pourront être portées sur une étiquette ou une pancarte disposée à la vue du client et de telle sorte qu'il n'y ait pas d'ambiguïté sur le plat concerné.

Vous voudrez bien porter à ma connaissance les difficultés que vous pourriez rencontrer dans l'application de ces dispositions et me fournir trimestriellement un état des établissements immatriculés par vos soins. Le premier état devra me parvenir le 30 juin 1975. Sur cet état seront indiqués le nom, la raison sociale, l'adresse, le numéro d'immatriculation et la nature de l'établissement ou de l'entreprise (voir point 1 de l'imprimé C.E.R.F.A. n°50-4114).

Le Directeur des services vétérinaires,
Signé : E. MATHIEU

* Quel que soit le mode de cuisson : braisage, pochage, rôtissage, grillage...

RÉGLEMENTATION SUR L'EMPLOI DES DISTRIBUTEURS

1. CONDITIONS D'HYGIÈNE

MINISTÈRE DE LA SANTÉ PUBLIQUE

Article 126 - Titre VI du règlement sanitaire adressé aux préfets et aux directeurs départementaux de la santé par circulaire ministérielle du 24-5-1963 parue au J.O. du 24-9-1963 page 8605.

Article 126 - Distributeurs automatiques d'aliments.

1/ Les appareils distributeurs de bonbons et de friandises ne doivent débiter que des denrées incluses dans des emballages individuels, boîtes ou sachets. Des dérogations peuvent être admises pour des denrées non enveloppées (notamment boules de chewing-gum, arachides ou amandes grillées) sous réserve que les appareils soient aménagés de manière à empêcher leur souillure.

2/ Les parties des appareils distributeurs de boissons destinées à être en contact avec les liquides doivent être construites en matériaux autorisés pour les récipients en contact avec les denrées alimentaires..

La tuyauterie de distribution ne doit comporter que des éléments courts, sans coudes accentués, l'intérieur lisse et d'un démontage facile pour permettre le nettoyage, qui est effectué à chaque recharge de l'appareil et plus souvent si nécessaire, à l'aide de produits autorisés.

Lorsque l'appareil est destiné à distribuer des boissons glacées, l'ensemble de l'installation de distribution doit être inclus dans un équipement frigorifique maintenant en permanence la température entre 0° C et + 2° C.

Si l'appareil utilise des concentrés de jus de fruits non fermentescibles destinés à être dilués, les récipients contenant ces produits peuvent ne pas être inclus dans l'élément frigorifique. Il en est de même éventuellement du réservoir contenant le gaz carbonique.

Les appareils sont munis d'un stock de gobelets individuels placés dans un compartiment à l'abri des pollutions ; un dispositif doit permettre au consommateur de se servir sans risquer de souiller les gobelets en réserve. Un récipient doit être prévu pour recueillir les gobelets après usage. Ces dispositions sont facultatives pour les distributeurs installés dans les locaux de travail, lorsque les employés disposent de gobelets personnels.

Vente de produits d'origine animale, hygiène du matériel et du personnel.

Conditions d'hygiène relatives à la vente de produits d'origine animale.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Décret n° 71-636 du 21-7-1971, pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du Code Rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales et d'origine animale.

Chapitre 1er - Inspections et contrôles sanitaires et qualitatifs des animaux et des denrées animales ou d'origine animale destinés à la consommation. Conditions d'hygiène applicables aux animaux et aux denrées. Conditions d'hygiène applicables aux établissements et à leur matériel.

Les machines, ustensiles, instruments, ainsi que les récipients mis en contact avec les denrées

doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter et maintenus constamment en bon état d'entretien et de propreté. Ils ne doivent pas être susceptibles d'altérer les denrées.

Art. 10 - Les enveloppes, conditionnement et emballages des denrées animales ou d'origine animale ne doivent pas être employés ou réemployés dans des conditions telles que l'état sanitaire de ces denrées soit altéré.

Chapitre IV - État de santé et hygiène du personnel.

Art. 21 - Les personnes appelées en raison de leur emploi à manipuler les denrées animales ou d'origine animale mentionnées à l'article 1er, tant au cours de leur collecte, préparation, traitement, transformation, conditionnement, emballage, transport, entreposage, que pendant leur exposition ou mise en vente, sont astreintes à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.

La manipulation de ces denrées est interdite aux personnes susceptibles de les contaminer.

Des arrêtés signés conjointement par le ministre de l'Agriculture et par le ministre chargé de la Santé publique et, en ce qui concerne les produits de la mer, par le ministre chargé des Pêches Maritimes pourront établir des listes de maladies et affections qui rendent ceux qui en sont atteints susceptibles de contaminer les denrées.

Ces mêmes arrêtés déterminent les conditions dans lesquelles les exploitants des établissements mentionnés à l'article 7 du présent décret seront tenus de faire assurer une surveillance médicale périodique de leur personnel en vue d'éviter tout risque de contamination des denrées.

Journal officiel du 23 octobre 1997

Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Arrêtent :

Art. 1 - Le présent arrêté fixe les conditions sanitaires et hygiéniques auxquelles sont soumis les établissements publics ou privés assurant un service de restauration à caractère social, à titre gracieux ou onéreux, et dont au moins une partie de la clientèle est constituée d'une collectivité de consommateurs réguliers.

Sont notamment concernés les restaurants liés à une administration ou une entreprise, les restaurants à caractère interadministratif ou interentreprise, les restaurants scolaires, universitaires ou liés à tout établissement d'enseignement, les restaurants des hôpitaux, cliniques, établissements à caractère sanitaire et social et les restaurants de toute structure d'accueil des personnes âgées, crèches, foyers d'accueil et de bienfaisance, camps, centres et établissements de vacances et établissements pénitentiaires. Les cuisines approvisionnant ces restaurants sont également visées par ce texte.

Art. 2 - Pour l'application du présent arrêté, il faut entendre par :

1. Cuisine centrale : établissement dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires élaborées à l'avance à destination d'au moins un restaurant satellite ou d'une collectivité de personnes à caractère social.

2. Restaurant satellite : établissement ou local aménagé desservi par une cuisine centrale.

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

4. Déconditionnement : opération destinée à supprimer la première enveloppe ou le premier contenant placé au contact direct des denrées alimentaires.

5. Reconditionnement : opération destinée à réaliser la protection de certaines denrées alimentaires à la suite d'un déconditionnement, par l'emploi d'une nouvelle première enveloppe ou d'un nouveau premier contenant au contact direct de la denrée. Toutefois, une telle opération, lorsqu'elle est conjointe à l'allotissement (conditionnement-allotissement), n'est pas considérée comme un reconditionnement.

6. Préparation culinaire élaborée à l'avance : préparation culinaire élaborée par un établissement de restauration collective, dont la stabilité n'est pas assurée et dont la consommation :

- a) Est remise à un service ultérieur à celui qui suit son élaboration ;
- b) Sans être remise à un service ultérieur, a lieu en dehors des locaux attenants à la cuisine.

Lorsque ces préparations sont conservées par le froid, il s'agit d'un service en liaison froide ; lorsqu'elles sont conservées par la chaleur il s'agit d'un service en liaison chaude.

Sans préjudice des conditions de conservation qui lui sont propres, la stabilité d'une préparation

culinaire est considérée comme assurée dans les cas suivants :

- a) Soit la valeur de l'activité de l'eau (Aw) est inférieure ou égale à 0,95 et le pH inférieur à 5,2 ;
- b) Soit la valeur de l'activité de l'eau (Aw) est inférieure ou égale à 0,91 ;
- c) Soit le pH est inférieur à 4,5.

Art. 3 - Toute personne responsable d'un établissement mentionné à l'article 1er est tenue d'en faire la déclaration au préfet du département (directeur des services vétérinaires) dans lequel est situé l'établissement.

Cette déclaration est établie en double exemplaire sur un imprimé conforme au modèle défini dans l'annexe III pour cette activité, préalablement à l'ouverture de l'établissement. Elle est complétée, le cas échéant, par les documents prévus par les articles 47 et 48. Elle doit être renouvelée à chaque changement d'exploitant ou lors de toute modification importante dans l'aménagement, l'équipement ou l'utilisation des locaux.

Il est délivré, sans frais, un récépissé de cette déclaration, qui doit être présenté à toute réquisition des agents des services officiels de contrôle.

Pour un organisme placé sous l'autorité ou la tutelle du ministre de la défense, la déclaration est faite au directeur du service de santé des armées de la région d'implantation de cet organisme.

Art. 4 - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er peuvent se référer comme moyen d'application du présent arrêté à un guide de bonnes pratiques hygiéniques validé conformément à la procédure publiée au Journal officiel de la République Française du 24 novembre 1993, notamment en ce qui concerne l'analyse des risques prévue à l'article 5 ou les études de vieillissement prévues aux articles 40 et 42. Les administrations compétentes prennent en considération sa mise en œuvre par les établissements concernés pour l'organisation et la fréquence du contrôle.

Art. 5 - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er doivent procéder à des autocontrôles réguliers afin de vérifier la conformité des installations et du fonctionnement de leurs établissements aux dispositions du présent arrêté, ainsi que la conformité des matières premières et produits finis aux critères microbiologiques réglementaires auxquels ils doivent satisfaire, lorsqu'ils existent.

Ces autocontrôles doivent notamment porter sur les produits à réception, les conditions de transport et de conservation des aliments, les couples temps-température appliqués aux produits tout au long de leur élaboration, aux points et à la fréquence où l'analyse des risques les a rendus nécessaires. Pour établir la nature et la périodicité des autocontrôles, ils doivent identifier tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la salubrité des aliments, et veiller à ce que des procédures écrites de sécurité appropriées soient établies, mises en œuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur les principes utilisés pour développer le système dit HACCP (analyses des risques, points critiques pour leur maîtrise), en particulier :

1. Analyser et évaluer les risques alimentaires potentiels d'une opération.
2. Mettre en évidence les niveaux et moments (les «points») de l'opération où des risques alimentaires peuvent se présenter.
3. Établir lesquels de ces points sont critiques pour la salubrité des aliments (les «points critiques»).
4. Définir et mettre en œuvre, au niveau de chacun de ces points critiques, des procédures de contrôle permettant de s'assurer de leur maîtrise effective.
5. Définir les actions correctives à mettre en œuvre lorsqu'un contrôle révèle qu'un point critique n'est plus maîtrisé ou n'a pas été maîtrisé à un moment donné.
6. Définir et mettre en œuvre des procédures spécifiques de vérification et de suivi de l'efficacité de l'ensemble des procédures ainsi mises en place.
7. Revoir périodiquement, et à chaque modification de l'opération étudiée, l'analyse des risques alimentaires, les points critiques ainsi que leurs procédures de vérification et de suivi.

Pour chacun des risques alimentaires potentiels qui sont mis en évidence, des mesures préventives relevant des bonnes pratiques d'hygiène sont mises en œuvre.

Les procédures utilisées, dûment documentées, justifiant de l'application du présent arrêté sont conservées à la disposition des services officiels lors du contrôle.

TITRE Ier - Dispositions générales

CHAPITRE Ier - Implantation, aménagement et équipement des locaux

Art. 6 - Par leur implantation, leur conception, leurs dimensions, leur construction et leur agencement, les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires, ainsi que l'équipement matériels de ces locaux, doivent :

- a) Permettre le stockage des différentes denrées alimentaires (matières premières, produits semi-

élaborés, produits finis) dans des conditions d'ambiance, notamment de température et d'hygrométrie, compatibles avec leur bonne conservation.

- b) Ne pas constituer par eux-mêmes, notamment du fait des matériaux qui les composent, une source de contamination pour les aliments.

- c) Faciliter les opérations de nettoyage et de désinfection de leurs différentes surfaces et, de ce fait, contribuer à réduire à un niveau acceptable les risques de contamination des denrées alimentaires.

- d) Permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux ou fluides toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et le développement de moisissures ou la formation de condensation indésirable sur les surfaces.

- e) Ne pas offrir, lors du travail des denrées alimentaires, de conditions d'ambiance favorables à la multiplication des micro-organismes, notamment par une séparation suffisante des opérations relevant des secteurs chauds et des secteurs froids, sauf si l'analyse des risques prévue à l'article 5 montre que la maîtrise de ces opérations offre la même sécurité pour la santé du consommateur.

- f) Permettre la progression continue et rationnelle dans l'espace des différentes opérations élémentaires conduisant à l'élaboration des produits finis (marche en avant dans l'espace), à moins que ne soient clairement définies, mises en œuvre et respectées des procédures de fonctionnement spécifiques palliant effectivement cette conception des locaux (marche en avant dans le temps).

- g) Permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment en prévenant les sources de contamination extérieures, telles les animaux domestiques, les plantes, les insectes, les rongeurs et autres animaux nuisibles, et en évitant la contamination croisée entre les denrées alimentaires, les équipements, les matériels, les matériaux, l'eau, l'aération, le personnel, en particulier par une séparation suffisante entre les secteurs propres et les secteurs souillés.

Art. 7 - Pour répondre aux dispositions de l'article 6 ci-dessus, tout établissement mentionné à l'article 1er doit comporter au minimum :

- a) Des toilettes en nombre suffisant pour le personnel de cuisine, comprenant des cabinets d'aisances à cuvettes dites «à l'anglaise», raccordées à un système d'évacuation efficace et équipées de distributeurs de papier hygiénique approvisionnés en permanence, ne donnant pas directement sur les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires.

- b) Des locaux servant de vestiaires, suffisamment spacieux et réservés à l'usage du personnel agencés et conçus de manière à éviter les risques de contamination des tenues de travail.

- c) Un système général d'évacuation des eaux usées et des eaux pluviales, suffisant et efficace, conçu et construit de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires.

- d) Un système de ventilation adéquat et suffisant des locaux, que cette ventilation soit naturelle ou mécanique, conçu de manière à faciliter l'accès aux filtres à air et aux autres éléments devant être nettoyés ou remplacés et, en tout état de cause, permettant d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre.

- e) Un éclairage suffisant et adapté des locaux.

- f) Dans les différents locaux où sont manipulées les denrées alimentaires ainsi qu'à la sortie des toilettes du personnel, un nombre suffisant de lave-mains à commande non manuelle judicieusement situées, alimentées en eau courante chaude et froide et équipées de distributeurs de savon et d'essuie-mains hygiéniques.

- g) Des équipements frigorifiques adaptés, de capacité suffisante au regard de l'activité de l'établissement et équipés au moins de thermomètres à lecture directe et, pour les chambres froides de plus de 10 mètres cubes, de systèmes d'enregistrement adéquats.

- h) Au besoin, des équipements de maintien en température des plats chauds.

- i) Des systèmes hygiéniques de collecte et d'évacuation des déchets, équipés au besoin de commande non manuelle pour leur ouverture et de sacs étanches à usage unique ; et, pour les locaux où les denrées alimentaires sont stockées, préparées, traitées ou transformées ainsi que pour les locaux où le matériel au contact direct des denrées est lavé ou/et entreposé.

- j) Des revêtements de sol faciles à nettoyer et à désinfecter constitués de matériaux étanches, non absorbants, résistants aux chocs, imputrescibles, de couleur claire, lavables et non toxiques.

- k) Au besoin, des dispositifs d'évacuation des eaux de lavage efficaces.

- l) Des surfaces murales faciles à nettoyer et à désinfecter, constituées de matériaux étanches,

HYGIÈNE

non absorbants, résistants aux chocs, de couleur claire, imputrescibles, lavables, non toxiques, et présentant une surface lisse.

m) Des angles d'intersection entre le sol et les surfaces murales permettant le maintien en permanence de l'état de propreté.

n) Des portes faciles à nettoyer en matériaux lisses et non absorbants, résistant aux chocs, lavables et imputrescibles.

o) Des fenêtres et autres ouvertures conçues de manière à prévenir l'encrassement et, au besoin, lorsqu'elles donnent sur l'environnement extérieur, équipées de systèmes de protection contre les insectes qui doivent pouvoir être facilement enlevés pour le nettoyage.

p) Des plafonds, faux plafonds et autres équipements suspendus conçus et construits de manière à permettre le maintien en permanence de l'état de propreté et à réduire la condensation, empêcher le développement de moisissures et le déversement de particules sur les denrées ou les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les denrées.

Art. 8 - De manière générale, les différentes surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les aliments sont faciles à nettoyer et à désinfecter, constituées de matériaux lisses, de couleur claire, imputrescibles lavables et non toxiques. Tous les matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être maintenus en permanence propres et :

a) Construits et entretenus de manière à éviter les risques de contamination des denrées alimentaires.

b) Construits et entretenus de manière à permettre un nettoyage efficace et, lorsque cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des aliments, une désinfection adaptée.

c) Installés de manière à permettre le nettoyage de la zone environnante.

Art. 9 - L'alimentation des locaux en eau potable doit être suffisante et répondre à la réglementation en vigueur. En particulier, tous les éviers ou autres dispositifs semblables de lavage des aliments doivent disposer d'une alimentation suffisante en eau potable, chaude et/ou froide selon les besoins et en rapport avec l'activité.

L'eau non potable utilisée pour la production de vapeur, l'alimentation des groupes frigorifiques, la lutte contre l'incendie et à d'autres fins semblables doit circuler dans des réseaux séparés sans contact avec les denrées alimentaires, facilement identifiables et sans raccordement avec les systèmes d'eau potable ni possibilité de reflux dans ces mêmes systèmes.

CHAPITRE II - Utilisation et entretien des locaux et du matériel, gestion des déchets

Art. 10 - Afin de limiter tout risque de contamination les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires ainsi que l'ensemble de leur équipement en matériels doivent être maintenus propres et en bon état d'entretien permanent. Dans les locaux où les denrées alimentaires sont manipulées, préparées ou entreposées non conditionnées, l'utilisation de sciure et le balayage à sec sont interdits ainsi que l'emploi de tout produit et tout procédé de nettoyage ou de désinfection inadapté.

Art. 11 - Il est interdit d'utiliser les locaux ou les équipements d'entreposage et de préparation des aliments à d'autres fins que celles prévues sur la déclaration mentionnée à l'article 3. Il est interdit de fumer et de manger dans tous les locaux d'entreposage ou de manipulation des denrées et dans ceux utilisés pour les opérations de nettoyage.

Art. 12 - Un plan de nettoyage et de désinfection de l'ensemble des locaux, y compris des vestiaires et des sanitaires et du matériel est défini par écrit de façon claire et précise, conformément aux dispositions de l'article 5. Pour chacun des équipements et des différentes parties des locaux, ce plan comprend au moins les indications suivantes :

a) La fréquence et les moments de la journée auxquels les différentes opérations de nettoyage et de désinfection sont effectuées.

b) Le mode opératoire précis comportant notamment, pour chaque produit utilisé, la dilution, la température d'utilisation, le temps d'application et la nécessité d'un rinçage éventuel.

c) Le responsable des opérations de nettoyage et de désinfection pour chaque secteur.

d) Les moyens mis en place pour vérifier l'efficacité du plan.

Art. 13 - Des méthodes, des produits et des équipements appropriés sont utilisés pour lutter contre les insectes, les rongeurs et autres animaux nuisibles.

Les substances et préparations dangereuses, notamment les insecticides, les rodenticides et les désinfectants, doivent être entreposés dans des réserves ou meubles fermant à clef, parfaitement identifiés et spécialement affectés à cet usage. Les produits et le matériel d'entretien et de nettoyage doivent être entreposés dans un meuble ou un local spécialement affecté à cet usage.

Les méthodes, équipements, matériels et produits visés dans cet article ne doivent en aucun cas constituer un risque de pollution des denrées.

Art. 14 - Les déchets alimentaires et les autres types de déchets sont stockés en dehors des locaux de conservation et de manipulation des denrées, dans des conteneurs équipés de couvercles. Ces conteneurs sont conçus dans l'objectif d'être faciles à entretenir, à nettoyer et à désinfecter. Si nécessaire, ils sont entreposés dans un local fermé réservé à cet usage et au besoin réfrigéré. Des dispositions appropriées doivent être prises pour assurer une évacuation régulière et suffisamment fréquente des déchets qu'ils contiennent.

En tout état de cause, les conditions d'entreposage des déchets de l'établissement avant leur évacuation ne doivent pas constituer une source d'insalubrité pour le voisinage ou pour l'établissement lui-même. Ainsi, les zones de stockage des conteneurs sont conçues et gérées de manière à les maintenir propres en permanence. Toute mesure adaptée est prise pour éviter que les déchets ne puissent contaminer les denrées alimentaires, l'eau potable, les équipements et les locaux, et pour en empêcher l'accès aux insectes, rongeurs et autres animaux, nuisibles ou non.

CHAPITRE III - Hygiène des opérations portant sur les denrées alimentaires

Art. 15 - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er, ou leurs délégués, prennent toutes les mesures nécessaires pour s'assurer que les denrées alimentaires qui transitent au sein de leurs établissements, que ce soit au moment des opérations de livraison, d'entreposage, de manipulation, de préparation, de commercialisation, de transport, de distribution ou de remise au consommateur, sont conformes aux dispositions réglementaires en vigueur.

En outre, pour les denrées animales ou d'origine animale dont les établissements d'origine sont soumis à l'agrément sanitaire instauré par l'article 260 du code rural, ils s'assurent que leurs fournisseurs sont agréés et que les emballages des denrées sont bien revêtus des marques de salubrité lorsque celles-ci sont prévues par la réglementation, ou, lorsqu'une dispense existe pour une catégorie de denrées, ils vérifient que l'établissement d'origine des denrées concernées est effectivement dispensé.

Hygiène des aliments mis directement à la consommation

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE

Arrêté du 9 Mai 1995 (publié au J.O. du 12 mai 1995) réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur (NOR: ECOC9500071A).

TITRE I - CHAMP D'APPLICATION

Art. 1er - Les dispositions du présent arrêté s'appliquent à tous les établissements ou les aliments soit préparés en vue de leur remise directe au consommateur, soit remis directement au consommateur. Par remise directe, on entend toute opération, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'un aliment et un particulier destinant ce produit à sa consommation.

Sont notamment visées :

- Les activités des établissements de distribution alimentaire qui assurent la remise directe d'aliments provenant d'un autre établissement ou de leur propre production, y compris les producteurs fermiers commercialisant leur production à la ferme ou sur un marché de proximité à l'exclusion de l'abattage des volailles à la ferme visé par le décret n° 66-239 du 18 avril 1966.

- Les activités des établissements de restauration, y compris les fermes-auberges, sans préjudice des dispositions réglementaires plus spécifiques prévues pour la restauration à caractère social.

- Les activités non sédentaires ou occasionnelles, en particulier celles s'exerçant sur les marchés de plein air équipés ou non, les voitures boutiques, les activités utilisant les structures légères.

TITRE II - DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Art. 2 - Les prescriptions de l'ensemble des chapitres du présent titre s'appliquent à tous les établissements dans lesquels s'exercent les activités mentionnées à l'article 1er, à l'exclusion de ceux utilisés pour des activités non sédentaires ou occasionnelles de distribution ou de restauration. Pour ces derniers établissements, qui sont couverts par le chapitre III du titre III, seules sont applicables les dispositions des chapitres IV à VII du présent titre.

CHAPITRE 1

Locaux

Art. 3 - 1 - Les locaux mentionnés au présent titre doivent être propres et en bon état d'entretien. Ils ne doivent pas entraîner, par les activités qui s'y exercent, un risque de contamination des aliments.

2 - Par leur conception, leurs dimensions, leur construction et leur agencement, ces locaux doivent

permettre la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment :

a) Prévenir la contamination croisée, entre et durant les opérations par les denrées alimentaires les équipements, les matériaux, l'eau, l'aération, le personnel et les sources de contamination extérieures tels les insectes et autres animaux ;

b) Pouvoir être nettoyés et/ou désinfectés de manière efficace ;

c) Permettre de prévenir le contact avec des substances toxiques, le déversement de matières contaminantes dans les denrées alimentaires, y compris du fait des plafonds, faux plafonds et autres équipements situés en hauteur ;

d) Offrir, le cas échéant, des conditions de température permettant d'effectuer de manière hygiénique les opérations visées par le présent arrêté.

e) Être aérés et ventilés afin de permettre une hygrométrie assurant la maîtrise des phénomènes de condensation ou d'éviter la persistance des mauvaises odeurs. Le cas échéant, les systèmes de ventilation ou de climatisation ne doivent pas être une source de contamination des aliments et être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées ;

f) Être convenablement éclairé ;

g) Être pourvus de moyens d'évacuation des eaux résiduelles et des eaux de lavage conçus de manière à éviter tous risques de contamination des denrées alimentaires et permettre une évacuation rapide ;

h) De plus, les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à être propres en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

3 - Dans ces locaux, des méthodes adéquates doivent être utilisées pour lutter contre les insectes et les rongeurs.

Art. 4 - Afin d'assurer l'hygiène corporelle et vestimentaire du personnel ces mêmes locaux doivent comporter :

Des vestiaires ou des penderies en nombre suffisant permettant de revêtir des vêtements de protection propres et adaptés à son activité avant l'entrée dans les locaux où sont manipulés ou manutentionnés les aliments ;

Un nombre suffisant de lave-mains et de cabinet d'aisances équipés d'une cuvette et d'une chasse d'eau et raccordés à un système d'évacuation efficace. Ces cabinets d'aisances ne doivent pas communiquer directement avec des locaux utilisés pour la préparation et la détention des denrées alimentaires.

Les lave-mains sont alimentés en eau courante chaude et froide et sont équipés de dispositifs adéquats pour le lavage et le séchage hygiénique des mains. Ils doivent être distincts des dispositifs de lavage des denrées alimentaires.

Ces équipements doivent être maintenus en permanence en état de propreté. Ces locaux doivent être équipés d'une ventilation adéquate.

CHAPITRE II Équipements

Art. 5 - 1°) Sans préjudice des dispositions du décret 12 février 1973 susvisé, tous les matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact, notamment les comptoirs de vente, les gondoles, les tables et les ustensiles, doivent être maintenus en permanence propres :

a) Construits et entretenus de manière à éviter les risques de contamination des denrées alimentaires ;

b) Construits et entretenus de manière à permettre un nettoyage efficace et lorsque cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des aliments, une désinfection adéquate, à l'exception des conteneurs et emballages perdus ;

c) Installés de manière à permettre le nettoyage de la zone environnante.

2°) Des installations et/ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans les conditions de température mentionnées à l'article 10 ci-dessus et pour contrôler celles-ci.

En particulier, les locaux d'entreposage d'aliments surgelés et congelés ainsi que de glaces, crèmes glacées et sorbets d'une capacité comprise entre dix et cent mètres cubes doivent être équipés

d'instruments appropriés d'enregistrement automatique de la température destinés à mesurer fréquemment et à intervalle régulier la température de l'air à laquelle sont soumis ces produits. Dans le cas de chambres froides de moins de dix mètres cube destinées à la conservation de stocks dans les magasins de détail, cette mesure peut être réalisée au moyen d'un thermomètre aisément visible.

Les meubles de vente au détail d'aliments surgelés, congelés et de glaces, crèmes glacées et sorbets doivent être équipés d'un thermomètre ou d'un enregistreur de température pour la mesure de la température de l'air ; l'indication de la température doit être visible par le consommateur. Dans le cas des meubles ouverts, un thermomètre indique la température au retour de l'air : le capteur du thermomètre doit être accessible sans démontage afin de vérifier le fonctionnement de l'appareil et être placé au retour d'air, immédiatement au-delà des zones vitrées, si elles existent, et au plus près de la ligne de charge maximale, qui doit être nettement indiquée.

Les dispositions de l'alinéa précédent sont applicables aux meubles de vente en place à la date de publication du présent arrêté au Journal Officiel de la République française dans un délai maximum d'un an à compter de cette publication.

CHAPITRE III Alimentation en eau

Art. 6 - Sans préjudice des dispositions du décret du 3 janvier 1989 susvisé :

1- L'alimentation en eau destinée à la consommation humaine doit être suffisante en particulier pour son utilisation dans le cadre de la prévention de la contamination des denrées alimentaires.

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

3- L'eau non potable, utilisée pour la production de vapeur, la réfrigération, la lutte contre l'incendie et à d'autres fins semblables sans rapport avec les denrées alimentaires, doit circuler dans des conduites séparées, facilement identifiables et sans raccordement avec les systèmes d'eau destinés à la consommation humaine ou possibilité de reflux dans ces systèmes.

CHAPITRE IV Personnel

- Sans préjudice des dispositions relatives au personnel prescrites par les décret du 21 Juillet 1971 et du 26 Avril 1991 susvisés, les responsables des établissements des secteurs mentionnés à l'article 1er ou leur délégué doivent s'assurer que les personnes qui manipulent ou manutentionnent les aliments suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté et disposent le cas échéant, selon leur activité d'une formation renouvelée en matière d'hygiène des aliments.

CHAPITRE V Denrées alimentaires

Art. 8 - 1 - Toutes les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis doivent être manipulés, stockés, emballés, exposés et remis au consommateur dans des conditions évitant toute détérioration et toute contamination susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé. En particulier, sont interdits dans les locaux où s'exercent ces activités l'entreposage des denrées à même le sol et la présence d'animaux familiers.

2 - Toutes précautions sont prises pour que les aliments présentés non protégés soient à l'abri des pollutions pouvant résulter de la proximité du consommateur ou des manipulations de sa part.

Art. 9 - Lorsque sont effectuées, dans une même structure, des opérations telles que l'épluchage, le tranchage, le parage des matières premières et, le cas échéant, leur nettoyage, elles doivent s'effectuer de manière à éviter toute contamination croisée avec des aliments présentant un niveau d'hygiène différent. En particulier, dans les établissements préparant sur le lieu de vente ou de consommation des aliments, les opérations mentionnées ci-dessus et celles de préparation des aliments, peuvent être réalisées en un même emplacement sous réserve d'être échelonnées dans le temps et séparées par des opérations de nettoyage et de désinfection des plans de travail.

Art. 10 - 1 - Les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis jusqu'à leur présentation aux consommateurs doivent être conservés à des températures limitant leur altération et plus particulièrement le développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxine à des niveaux susceptibles d'entraîner un risque pour la santé.

Pour certains de ces produits, et à l'exclusion des denrées pour lesquelles la température de conservation est définie par des réglementations spécifiques, cette température est fixée en annexe du présent arrêté.

2- Toutefois, et pour autant que la sécurité alimentaire soit assurée, il est admis de soustraire les produits à ces températures ou, le cas échéant, à la température inscrite sur leur emballage sous la responsabilité du conditionneur, conformément aux dispositions du décret du 7 décembre 1984 susvisé :

a) Pour les produits réfrigérés :

HYGIÈNE

i) Lorsque cela s'avère nécessaire, pour de courtes périodes, lors du chargement-déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des aliments et lors de leur représentation à la vente pour permettre le dégivrage des équipements ;

ii) Lors de l'exposition de ces produits en quantités limitées pour une remise immédiate aux consommateurs, sous réserve que les conditions de cette exposition satisfassent à celles prévues dans un guide de bonnes pratiques hygiéniques validé propre au secteur concerné ;

À titre transitoire pour une durée de cinq ans à compter de la publication du présent arrêté au Journal officiel les dispositions ci-dessus ne s'appliquent pas à l'exposition des produits concernés en vue de leur vente sur les marchés de plein air existant à la date de publication de cet arrêté.

b) Pour les aliments congelés et surgelés ainsi que pour les glaces, crèmes glacées et sorbets :

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

ii) 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.

Le détenteur des aliments qui ne sont pas conservés dans les conditions fixées à l'alinéa 1er du présent article doit faire procéder à leur retrait de la consommation humaine en l'état.

Art. 11 - Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées aussitôt après le dernier stade du traitement thermique ou en l'absence de traitement thermique après le dernier stade de l'élaboration. Les produits sont ensuite immédiatement maintenus aux températures de réfrigération mentionnées à l'article 10 ci-dessus. Le réchauffement des denrées réfrigérées en vue de leur consommation doit s'effectuer rapidement en vue d'assurer la sécurité alimentaire.

Art. 12 - La décongélation des aliments congelés doit être effectuée à l'abri des contaminations ; à l'occasion de la cuisson ou du réchauffage du produit prêt à consommer ; dans une enceinte réfrigérée à une température comprise entre 0°C et + 4°C ou par toute autre méthode conforme aux dispositions de l'arrêté du 26 juin 1974 susvisé ayant fait l'objet d'un avis publié au Journal Officiel de la République française.

Une fois décongelés, les aliments doivent être présentés réfrigérés durant une période limitée de manière à satisfaire aux dispositions du 1er alinéa de l'article 10 du présent arrêté. Les aliments décongelés ne peuvent être recongelés.

Les aliments ne satisfaisant pas aux dispositions du présent article ne sont pas reconnus propres à la consommation humaine en l'état.

Art. 13 - Sans préjudice des dispositions de l'arrêté du 22 mars 1993 susvisé, les conserves appertisées de denrées alimentaires dont le pH est supérieur ou égal à 4,5 doivent être soumises au traitement décrit au 2 de l'article 2 du décret du 10 février 1955 susvisé dans les autoclaves ou stérilisateurs :

- munis d'un thermomètre à mercure à lecture directe étalonné ou d'un autre système fiable et étalonné régulièrement pour le contrôle de la température, ainsi que d'un dispositif assurant un enregistrement de la température en fonction du temps ;

- employés dans des conditions permettant de satisfaire à leur stabilité.

Les produits appertisés n'ayant pas satisfait aux dispositions du présent article ne sont pas reconnus propres à la consommation.

Art. 14 - Le déconditionnement des produits destinés au tranchage ou au service doit s'effectuer au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination. Les informations concernant l'identification du produit et sa durée de vie doivent être conservées durant toute la détention de celui-ci.

Toutes précautions d'hygiène doivent être prises lors du tranchage des denrées. Les produits tranchés sur place doivent être présentés en quantités aussi réduites que possible au fur et à mesure des besoins du service.

Les denrées microbiologiquement très périssables déconditionnées doivent être protégées de toute contamination lors de leur stockage et de leur mise en vente.

Art. 15 - Les substances et préparations dangereuses et les produits non destinés à l'alimentation humaine doivent être stockés et, le cas échéant, présentés à la vente sur des emplacements particuliers qui font l'objet d'une identification.

CHAPITRE VI

Déchets

Art. 16 - En dehors des sous-produits du traitement primaire des denrées alimentaires, notamment les os et les produits de parage des viandes, qui doivent être traités comme des denrées alimentaires à part entière s'ils sont susceptibles d'une utilisation alimentaire ultérieure à leur obtention sur leur lieu de production, les déchets alimentaires non susceptibles d'une récupération et les autres déchets non alimentaires :

a) Sauf dans le cas visé à l'article 24 ci-dessous, ne doivent pas être stockés dans une zone où sont entreposées des denrées alimentaires. Des dispositions appropriées doivent être prises pour l'élimination et le stockage de ces déchets et autres matières.

b) Doivent être déposés dans des conteneurs étanches, dotés d'une fermeture ou tout autre moyen satisfaisant au regard de l'hygiène. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, régulièrement entretenus, et faciles à nettoyer et à désinfecter. En aucun cas, les déchets produits au cours des opérations sur les aliments ne doivent être jetés à même le sol.

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

CHAPITRE VII

Contrôles et vérifications

Art. 17 - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er doivent procéder, chacun en ce qui concerne, à des contrôles réguliers pour vérifier la conformité des aliments aux dispositions du présent arrêté et lorsqu'ils existent aux critères microbiologiques réglementaires auxquels ils doivent satisfaire.

Ces contrôles doivent notamment s'assurer de l'état des produits à réception et porter sur les conditions de conservation, ainsi que sur les méthodes de nettoyage et de désinfection.

Pour établir la nature et la périodicité de ces contrôles, ils doivent identifier tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la sécurité des produits mentionnés à l'article 1er et veiller à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises en oeuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur les principes utilisés pour développer le système d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise, dit système «HACCP», en particulier :

- analyser et évaluer les risques alimentaires potentiels aux différentes étapes du processus de mise en vente et, s'il y a lieu, d'élaboration ;

- mettre en évidence les points des étapes où des risques alimentaires peuvent se présenter ;

- identifier parmi les points qui ont été mis en évidence ceux qui sont déterminants pour la sécurité alimentaire, appelés «points critiques» ;

- définir et mettre en oeuvre des moyens de maîtriser ces points et des procédures de suivi efficaces ;

- recevoir périodiquement, et notamment en cas de modification des opérations, les procédures établies ci-dessus.

Les responsables de ces établissements doivent être en mesure de porter à la connaissance des agents des administrations chargées des contrôles la nature, la périodicité et le résultat des vérifications définies selon les principes mentionnés à l'alinéa précédent ainsi que, s'il y a lieu, le nom du laboratoire de contrôle.

TITRE III - DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES

CHAPITRE I

Locaux de préparation des aliments et leurs équipements

Art. 18 - Les dispositions du présent chapitre sont applicables aux locaux dans lesquels sont préparés les aliments, à l'exclusion des installations utilisées pour des activités de distribution ou de restauration non sédentaires ou occasionnelles qui sont couvertes par le chapitre III du présent titre et des salles à manger dans les établissements de restauration.

Art. 19 - Sans préjudice des dispositions générales du titre II du présent arrêté, dans les locaux mentionnés à l'article 18 ci-dessus ;

a) Les surfaces telles que les revêtements de sol, les surfaces murales et les portes doivent être construites ou revêtues avec des matériaux dont les caractéristiques physiques, en particulier d'étanchéité et d'absence d'absorption, permettent, notamment en facilitant leur nettoyage, leur lavage et leur désinfection, de limiter les risques de contamination des aliments.

b) Les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues et entretenues de manière à ne pas cons-

tituer une source d'insalubrité pour les aliments. Celles ouvrant sur l'extérieur doivent, si nécessaire, être équipées d'écrans de protection contre les insectes. Ces écrans doivent pouvoir être facilement enlevés pour le nettoyage.

Art. 20 - Dans ces locaux, des dispositifs adéquats pour le nettoyage et la désinfection 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 potable chaude et froide.

Le nettoyage des matières premières est assuré, le cas échéant, au moyen d'un évier ou d'un dispositif semblable de lavage, alimenté en eau potable froide ou chaude selon les besoins et nettoyé régulièrement.

CHAPITRE II

Établissements de restauration

Art. 21 - Dans les établissements de restauration mentionnés à l'article 1er doivent être prévues des toilettes comprenant des cabinets d'aisances et des lavabos à l'usage exclusif de la clientèle.

Les cabinets d'aisances ne doivent pas communiquer directement avec la salle à manger ni avec les autres locaux renfermant des aliments.

Toutefois, dans les établissements offrant moins de 50 places, les équipements sanitaires mentionnés à l'article 4-b ci-dessus peuvent également servir à la clientèle. Ces équipements doivent être situés de telle manière que la clientèle ne puisse pas pénétrer dans les locaux de préparation des aliments.

Art. 22 - Dans les salles de restaurant et locaux assimilés :

La présence des animaux domestiques ou de plantes ne doit pas constituer un risque d'insalubrité pour les aliments. Le cas échéant, la nourriture destinée aux animaux ne peut être servie dans ces locaux que dans des récipients réservés à cet usage.

Les tables sont tenues constamment en parfait état de propreté et des ustensiles et du linge propres sont mis à la disposition de chaque client.

CHAPITRE III

Activités de distribution ou de restauration, non sédentaires ou occasionnelles

Art. 23 - Pour toutes les activités de distribution ou de restauration, non sédentaires ou occasionnelles :

1- Les installations sont conçues, construites, nettoyées et entretenues de manière à éviter la contamination des denrées alimentaires y compris dans la mesure du possible, du fait de la présence d'insectes et d'autres animaux.

2- Plus particulièrement :

a) A défaut d'installations permanentes répondant aux dispositions du paragraphe b de l'article 4 ci-dessus, des dispositifs doivent être prévus pour personnes manipulant les aliments de se nettoyer les mains de manière hygiénique ;

b) Les surfaces en contact avec les aliments, y compris les comptoirs de vente, les étals et les tables, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, lorsque cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des aliments, à désinfecter. Elles doivent être maintenues en état permanent de propreté. Sans préjudice des dispositions du décret du 8 juillet 1992 susvisé, elles doivent être conçues en matériaux lisses, sauf si les exploitants peuvent prouver aux agents des administrations chargées des contrôles que d'autres matériaux utilisés conviennent :

c) Des moyens adéquats doivent être prévus :

- pour le nettoyage et lorsque cela s'avère nécessaire pour prévenir la contamination des aliments, la désinfection des outils et équipements de travail ;
- pour protéger les denrées alimentaires des contaminations éventuelles ;
- pour assurer le respect des conditions de température requises à l'article 10 ci-dessus ;

d) De l'eau potable, froide ou chaude, doit être prévue en quantité suffisante, notamment pour réaliser les opérations visées sous a, b et c ci-dessus.

CHAPITRE IV

Distribution Automatique

Art. 24 - Les distributeurs automatiques sont conçus, construits, installés, nettoyés entretenus et utilisés de manière à éviter la contamination des denrées alimentaires, y compris du fait de la présence

d'insectes et d'autres animaux.

Les parties des distributeurs destinées à être en contact avec les aliments doivent être entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter. Elles doivent être maintenues en état permanent de propreté. Sans préjudice des dispositions du décret du 8 juillet 1992 susvisé, elles doivent être conçues en matériaux lisses et lavables.

Les denrées alimentaires doivent être renouvelées en temps utiles de manière à rester constamment saines et en bon état de conservation. En particulier les conditions de température mentionnées à l'article 10 ci-dessus doivent être respectées et pouvoir être vérifiées à tout moment.

Les distributeurs automatiques sont munis, en tant que de besoin, d'un dispositif permettant la distribution de gobelets individuels dans des conditions hygiéniques. Une installation doit être prévue pour recueillir et éliminer régulièrement les gobelets et autres déchets.

En vue de permettre en particulier la vérification des conditions d'entretien des distributeurs automatiques par les agents des administrations chargées des contrôles, le nom de la personne responsable ainsi que son adresse et son numéro de téléphone sont apposés de manière à être lisible de l'extérieur de l'appareil.

CHAPITRE V

Transport pour livraison

Art. 25 - Les équipements de transport pour la livraison des aliments doivent être correctement entretenus et constamment maintenus en état de propreté. Leur utilisation ne doit pas constituer un risque de contamination des aliments.

Ces équipements doivent permettre si nécessaire le maintien des températures de conservation mentionnées à l'article 10 ci-dessus.

TITRE IV - DISPOSITIONS COMMUNES

Art. 26 - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er ne doivent accepter aucun ingrédient, matière première, produit intermédiaire ou produit fini dont ils savent ou auraient pu estimer, en tant que professionnel et sur la base des éléments d'information en leur possession, qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes, par des substances toxiques ou qu'ils contiennent des corps étrangers, de manière telle qu'ils resteraient impropres à la consommation même après le triage et les autres opérations de préparation ou de transformation hygiéniquement réalisées.

Art. 27 - Pour l'application du présent arrêté, les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er peuvent se référer à un guide de bonnes pratiques hygiéniques validé conformément à la procédure publiée au Journal Officiel de la République française du 24 novembre 1993. Dans tous les secteurs où un tel guide a été élaboré, les administrations compétentes prennent en considération son application par les établissements concernés pour l'organisation et la fréquence du contrôle du respect des dispositions du présent arrêté.

Art. 28 - Les dispositions de l'arrêté du 13 septembre 1967 fixant les prescriptions d'hygiène applicables aux locaux de fabrication, d'entreposage et de vente ainsi qu'au matériel et aux conditions de manipulation en ce qui concerne les glaces et crèmes glacées, de l'arrêté du 4 octobre 1973 réglementant les conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente au détail des produits de la mer et d'eau douce, des titres II et IV de l'arrêté du 26 juin 1974 susvisé, pour ce qui concerne les établissements visés au présent arrêté, et de l'arrêté du 26 septembre 1980 réglementant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration où sont préparés, servis ou distribués des aliments comportant des denrées animales, en ce qui concerne les établissements visés au présent arrêté, sont abrogées.

Art. 29 - Le directeur général de la santé, le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes et le directeur général de l'alimentation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Journal officiel du 16 mai 1995

Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs

CHAPITRE IV

Personnel

Art. 7 - Sans préjudice des dispositions relatives au personnel prescrites par les décrets du 21 juillet 1971 et du 26 avril 1991 susvisés, les responsables des établissements des secteurs mentionnés à l'article 1er ou leur délégataire doivent s'assurer que les personnes qui manipulent ou manutentionnent les aliments suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté et disposent le cas échéant, selon leur activité, d'une formation renouvelée en matière d'hygiène des aliments.

CHAPITRE IV - Rectificatif, édition mise à jour au 12/02/1996, Sup. n°3 Distribution automatique

Art. 24 - Les distributeurs automatiques sont conçus, construits, installés, nettoyés, entretenus et utilisés de manière à éviter la contamination des denrées alimentaires, y compris du fait de la présence d'insectes et d'autres animaux.

Les parties des distributeurs destinées à être en contact avec les aliments doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter. Elles doivent être maintenues en état permanent de propreté. Sans préjudice des dispositions du décret du 8 juillet 1992 susvisé, elles doivent être conçues en matériaux lisses et lavables.

Les denrées alimentaires doivent être renouvelées en temps utile de manière à rester constamment saines et en bon état de conservation. En particulier les conditions de température mentionnées à l'article 10 ci-dessus doivent être respectées et pouvoir être vérifiées à tout moment.

Les distributeurs automatiques sont munis, en tant que de besoin, d'un dispositif permettant la distribution de gobelets individuels dans des conditions hygiéniques. Une installation doit être prévue pour recueillir et éliminer régulièrement les gobelets et autres déchets.

En vue de permettre en particulier la vérification des conditions d'entretien des distributeurs automatiques par les agents des administrations chargées des contrôles, le nom de la personne responsable ainsi que son adresse et son numéro de téléphone sont apposés de manière à être lisible de l'extérieur de l'appareil.

ANNEXE

TEMPÉRATURES DE CONSERVATION DE CERTAINES DENRÉES ALIMENTAIRES

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

Sur glace fondante (0°C à +20°C) : poissons, crustacés, mollusques autres que vivants.

+ 4°C maximum : tout aliment très périssable et dont l'absence de maîtrise de la température pendant une courte période peut présenter un risque microbien pour le consommateur, tel que :

Denrées animales ou végétales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante ; préparations froides non stables à base de denrées animales, notamment les viandes froides, les pâtes farcies, les sandwiches, les salades composées et les fonds de sauce ; produits transformés non stables à base de viande ; abats, volailles, lapins ; découpages de viandes ; produits de la pêche fumés ou saumurés non stables ; préparations non stables à base de crème ou d'œuf (pâtisseries à la crème, crèmes pâtisseries, entremets), lait ou produits frais au lait cru, crème chantilly non stable ; fromages découpés ou râpés préemballés ; végétaux crus précoupés et leurs préparations, jus de fruits ou de légumes crus de pH supérieur à 4,5 ; produits décongelés ; produits non stables en distributeur automatique.

+ 8°C maximum : tout aliment périssable et dont l'absence de maîtrise de la température peut générer un risque microbien pour le consommateur moins immédiat, tel que :

Produits laitiers frais autres que les laits pasteurisés, desserts lactés ; beurres et matières grasses, desserts non stables à base de substituts du lait ; produits stables à base de viande tranchée.

-18°C : glaces, crèmes glacées, sorbets et tout aliment surgelé conformément aux dispositions du décret du 9 septembre 1964 susvisé.

-15°C : tout aliment congelé.

Supérieur à +63°C : plats cuisinés livrés chaud au consommateur.

Arrêté du 28.5.97 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinées à la consommation humaine. JO du 1.6.97.

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Textes généraux. Édition mise à jour au 12 février 1996. Journal Officiel du 1er juin 1997. Arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine.

TITRE Ier - Champ d'application

Art. 1er - Les dispositions du présent arrêté s'appliquent aux denrées, produits et boissons, destinés à la consommation humaine, mentionnés à l'article 1er du décret du 26 avril 1991 susvisé.

Sont exclus du champ d'application du présent arrêté les denrées, produits et boissons au stade de leur production primaire (récolte, cueillette, y compris leur premier transport vers les lieux de

stockage) et lorsqu'ils sont élaborés dans les conditions couvertes par l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

TITRE II - Dispositions générales

Art. 2 - Les prescriptions du présent titre s'appliquent à tous les établissements préparant, transformant et conditionnant les denrées, produits et boissons mentionnés à l'article 1er, à l'exclusion de ceux servant au stockage des matières premières agricoles brutes.

Néanmoins, dans ces lieux de stockage, ces denrées, produits et boissons doivent être maintenus à l'abri des contaminations pouvant présenter un danger pour la santé du consommateur.

CHAPITRE Ier

Locaux

Art. 3 - 1. Les locaux des établissements mentionnés au présent titre doivent être propres et en bon état d'entretien. Ils ne doivent pas entraîner, par les activités qui s'y exercent, un risque de contamination des aliments ou de leurs ingrédients.

2. Par leur conception, leurs dimensions, leur construction et leur agencement, ces locaux doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, et, notamment :

- Prévenir la contamination croisée, entre et durant les opérations, par les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires, les produits finis, les équipements, les matériaux, l'eau, l'aération, le personnel et les sources de contamination extérieures telles les insectes et autres animaux.
- Pouvoir être nettoyés et, lorsque la maîtrise des contaminations le justifie, être désinfectés de manière efficace.
- Permettre de prévenir le contact avec des substances toxiques, le déversement de matières contaminantes dans les denrées alimentaires, y compris du fait des plafonds, faux-plafonds et autres équipements situés en hauteur.
- Offrir lorsque la maîtrise du risque le justifie, des conditions de température permettant de réaliser de manière hygiénique les opérations effectuées dans les établissements visés par le présent arrêté.
- Être aérés et ventilés afin d'assurer la maîtrise des phénomènes de condensation ou d'éviter la persistance des mauvaises odeurs. Les systèmes de ventilation ne doivent pas être une source de contamination des aliments et être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées.
- Être convenablement éclairés.
- Être pourvus de moyens d'évacuation des eaux résiduaires et des eaux de lavage conçus de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires et permettre une évacuation rapide.

3. Dans ces locaux :

- Des méthodes adéquates doivent être utilisées pour lutter contre les insectes et les ravageurs.
- Les zones de stockage et d'évacuation des déchets et des matières non comestibles doivent être séparées des zones de manutention, de manipulation et de stockage des aliments. Il en est de même, le cas échéant, pour les locaux d'habitation et les lieux abritant des animaux.

Art. 4 - Ces mêmes locaux doivent comporter :

- Des vestiaires en nombre suffisant permettant au personnel de changer de vêtement avant l'entrée et après la sortie des locaux où sont manipulés ou manutentionnés les aliments.
- Un nombre suffisant de lave-mains, judicieusement situés et signalés, et de cabinets d'aisance équipés d'une chasse d'eau et raccordés à un système d'évacuation efficace. Ces cabinets d'aisance ne doivent pas communiquer directement avec des locaux utilisés pour la préparation, la transformation, le conditionnement et la détention des denrées alimentaires.

Les lave-mains sont alimentés en eau courante chaude et froide. Quand ils sont situés au sortir des cabinets d'aisance et dans les zones où les manipulations de la part du personnel peuvent être une source de contamination des aliments ou de leurs ingrédients, ils sont équipés de dispositifs adéquats pour le lavage et le séchage hygiénique des mains.

Ces équipements doivent être maintenus en permanence en état de fonctionnement et de propreté. Les installations sanitaires se trouvant dans ces locaux doivent être équipées d'une ventilation adéquate.

CHAPITRE II

Équipements

Art. 5 - Sans préjudice des dispositions du décret du 12 février 1973 susvisé, tous les matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être :

- Construits et entretenus de manière à éviter les risques de contamination des denrées alimentaires.
- À l'exception des conteneurs et emballages perdus, construits et entretenus de manière à permettre un nettoyage efficace et, lorsque cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des

aliments, une désinfection adéquate.

c) Installés de manière à permettre le nettoyage de la zone environnante.

À l'exclusion de ceux situés dans les zones de nettoyage des matières premières agricoles brutes qui doivent toutefois être nettoyés périodiquement, ces matériels et équipements doivent être maintenus en permanence propres.

Des installations et/ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans les conditions de températures aptes à assurer leur conservation et pour contrôler celles-ci.

CHAPITRE III

Alimentation en eau

Art. 6 - Sans préjudice des dispositions du décret du 26 avril 1991 susvisé, notamment son article 10 :

1. L'alimentation en eau destinée à la consommation humaine doit être suffisante, en particulier pour son utilisation dans le cadre de la prévention de la contamination des denrées alimentaires.

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

3. L'eau non potable, utilisée pour la production de vapeur, la réfrigération, la lutte contre l'incendie et à d'autres fins semblables sans rapport avec les denrées alimentaires, doit circuler dans des conduites séparées, facilement identifiables et sans raccordement avec les systèmes d'eau destinée à la consommation humaine ou possibilité de reflux dans ces systèmes.

CHAPITRE IV

Personnels

Art. 7 - Sans préjudice des dispositions relatives au personnel prescrites à l'article 16 du décret du 26 avril 1991 susvisé, les responsables des établissements mentionnés au présent titre ou leur délégué doivent s'assurer que les personnes qui manipulent ou manutentionnent les aliments suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté et disposent, selon leur activité professionnelle, d'une formation renouvelée en matière d'hygiène des aliments.

CHAPITRE V

Denrées alimentaires

Art. 8 - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 2 du présent titre ne doivent accepter aucun ingrédient, matière première ou produit intermédiaire dont ils savent ou auraient pu estimer, en tant que professionnel et sur la base des éléments d'information en leur possession, qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes, par des substances toxiques ou qu'ils contiennent des corps étrangers, de manière telle qu'ils resteraient impropres à la consommation même après le triage et les autres opérations de préparation ou de transformation hygiéniquement réalisées.

Art. 9 - Toutes les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis détenus en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit doivent être manipulés, stockés, emballés dans des conditions évitant toute détérioration et toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé.

En particulier, toutes précautions sont prises pour éviter la présence de corps étrangers. De même, sont interdits :

- l'entreposage des denrées à même le sol, sauf en ce qui concerne les matières premières agricoles brutes.

- la présence d'animaux familiers dans les locaux visés au présent arrêté.

Art. 10 - Les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis susceptibles de s'altérer doivent être conservés dans des conditions, notamment de température, limitant leur altération et plus particulièrement le développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un risque pour la santé.

Sans préjudice des dispositions de l'article R. 112-25 du Code de la consommation susvisé, sont interdites la détention en vue de l'utilisation et l'utilisation des matières premières, ingrédients ou produits semi-finis comportant une date limite de consommation dès lors que cette date est atteinte ou qui auront été entreposés à une température non conforme à celle prescrite dans leur étiquetage ou, le cas échéant, à celle fixée par la réglementation.

Pour tout produit fini altérable et préemballé, la température et la date limite de consommation ou, le

cas échéant, la date limite d'utilisation optimale à inscrire sur leur emballage sous la responsabilité des exploitants des établissements mentionnés au présent titre, en application des dispositions de l'article R. 112-22 du code de la consommation susvisé, sont établis selon les modalités fixées à l'article II et le dispositif prévu à l'article 14 ci-dessous.

Art. II - Pour déterminer les dates limites de consommation ou d'utilisation optimale prévues à l'article R. 112-22 du code de la consommation susvisé pour les produits mentionnés à l'article 1er qui sont préemballés, le professionnel doit s'assurer que, au moins jusqu'à cette date :

- les critères microbiologiques auxquels ils doivent répondre le cas échéant sont respectés.
- lesdits produits satisfont à des critères d'appréciation favorable du point de vue organoleptique déterminés sous sa responsabilité.

Art. 12 - Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées à basse température pour éviter leur altération, elles doivent être réfrigérées aussitôt après le dernier stade du traitement thermique ou, en l'absence de traitement thermique, après le dernier stade de l'élaboration. Les produits sont ensuite immédiatement stockés dans les conditions de températures mentionnées à l'article 10 ci-dessus.

CHAPITRE VI

Déchets

Art. 13 - La collecte des déchets et leur entreposage depuis les postes de travail jusqu'à l'évacuation du site doivent être organisés de manière systématique, rationnelle et efficace afin d'éviter tout risque de contamination des aliments.

Les installations et matériels réservés aux déchets doivent être conçus, utilisés et entretenus de manière à :

- assurer le maintien de bonnes conditions d'hygiène et de propreté.
- éviter les risques de report de contamination sur les produits finis ou en cours de transformation,
- éviter la contamination de l'eau potable mise en œuvre,
- supprimer tout attrait pour les ravageurs.

CHAPITRE VII

Contrôles et vérifications

Art. 14 - Les responsables des établissements mentionnés au présent titre doivent procéder à des contrôles réguliers pour vérifier la conformité des aliments aux dispositions du décret du 26 avril 1991 susvisé et du présent arrêté, notamment l'absence de corps étrangers, et, lorsqu'elles existent, aux caractéristiques microbiologiques réglementaires auxquelles ils doivent répondre.

Pour établir la nature et la périodicité de ces contrôles, ils doivent identifier tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la sécurité des produits mentionnés à l'article 1er et veiller à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises en œuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur les principes utilisés pour développer le système d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise, dit système «HACCP», en particulier :

- analyser et évaluer les risques alimentaires potentiels aux différentes étapes du processus de fabrication et de conditionnement.
- mettre en évidence les points de ces étapes où des risques alimentaires peuvent se présenter.
- identifier parmi les points qui ont été mis en évidence ceux qui sont déterminants pour la sécurité alimentaire, appelés «points critiques».
- définir et mettre en œuvre les moyens de les maîtriser et des procédures de suivi efficaces.
- revoir périodiquement, et notamment en cas de modification aux étapes du processus de fabrication et de conditionnement, les procédures établies ci-dessus.

Pour les produits visés au chapitre IV du titre III ci-dessous, ces vérifications concernent notamment :

- l'étanchéité des récipients,
- la durée et la température des barèmes de traitement thermique,
- la stabilité biologique des denrées,
- les mesures prises pour empêcher la recontamination après le traitement thermique, en particulier au cours du refroidissement,
- l'efficacité de l'acidification au dessous du pH 4,5 lorsque celle-ci est pratiquée.

Les responsables des établissements mentionnés au présent article doivent être en mesure de porter à la connaissance des agents des administrations chargées des contrôles la nature, la périodicité et le résultat des vérifications définies selon les principes mentionnés aux deux alinéas précédant ainsi que, s'il y a lieu, le nom du laboratoire de contrôle.

TITRE III - Dispositions spécifiques

CHAPITRE Ier

Locaux de préparation des aliments

Art. 15 - Les dispositions du présent chapitre sont applicables aux locaux dans lesquels sont prépa-

rés, transformés et conditionnés les aliments mentionnés à l'article 1er.

Art. 16 - Sans préjudice des dispositions générales du titre II du présent arrêté, dans les locaux mentionnés à l'article 15 ci-dessus :

a) Les surfaces, telles que les revêtements de sol, les surfaces murales et les portes, doivent être construites ou revêtues avec des matériaux dont les caractéristiques physiques, en particulier d'étanchéité et d'absence d'absorption, permettent, notamment en facilitant leur nettoyage, leur lavage et leur désinfection, de limiter les risques de contamination des aliments. Si nécessaire pour la maîtrise des contaminations, les sols doivent permettre une évacuation des eaux afin d'éviter les eaux stagnantes.

b) Les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues et entretenues de manière à ne pas constituer une source d'insalubrité pour les aliments. Celles qui peuvent donner sur l'environnement extérieur doivent, si nécessaire pour la maîtrise des contaminations, être équipées d'écrans de protection contre les insectes, qui doivent pouvoir être facilement enlevés pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres peut entraîner une contamination des aliments, les fenêtres doivent rester fermées durant la préparation.

Art. 17 - Dans ces locaux, des dispositifs adéquats pour le nettoyage des outils et équipements de travail et, si la maîtrise des risques sanitaires l'exige, leur désinfection 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.

Des dispositifs pour le nettoyage des matières premières, situés de manière hygiénique, doivent être prévus si nécessaire pour la maîtrise des contaminations. Tout évier ou dispositif semblable de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide selon les besoins, et doit être nettoyé régulièrement. Ces dispositifs doivent être distincts de ceux servant au lavage des mains.

Art. 18 - Lorsqu'existe un risque de contamination des aliments, les étapes du processus de fabrication et de conditionnement doivent être organisées de façon à maîtriser ce risque.

Art. 19 - Pour les établissements traitant des produits visés au chapitre IV ci-dessous, toutes dispositions doivent être prises dans les zones affectées à la mise en œuvre du traitement thermique afin d'éviter les risques de confusion entre les lots de récipients traités thermiquement et ceux non traités.

CHAPITRE II

Locaux d'entreposage des aliments surgelés et congelés

Art. 20 - Les locaux d'entreposage d'aliments surgelés et congelés ainsi que de glaces et sorbets d'une capacité inférieure à cent mètres cubes, annexés aux établissements mentionnés au titre II du présent arrêté, doivent être équipés d'instruments appropriés d'enregistrement automatique de la température, destinés à mesurer fréquemment, et à intervalle régulier, la température de l'air à laquelle sont soumis ces produits.

CHAPITRE III

Caractéristiques microbiologiques et hygiéniques des végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi

Art. 21 - Les dispositions du présent chapitre s'appliquent aux produits végétaux crus, ayant fait l'objet d'un épluchage, coupage ou de toute autre opération touchant à l'intégrité du produit, et aux préparations composées principalement de végétaux crus, prêts à l'emploi et destinés à la consommation humaine, préemballés ou non. Par «opération touchant à l'intégrité du produit», on entend tout procédé physique pouvant entraîner une modification des caractéristiques physiologiques et microbiologiques du produit.

Ces mêmes dispositions s'appliquent aux graines germées ainsi qu'aux jus de légumes et de fruits crus.

Ne sont pas concernés par les dispositions de ce chapitre les produits végétaux surgelés définis par le décret du 9 septembre 1964 modifié portant règlement d'administration publique en ce qui concerne les produits surgelés pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes, ainsi que les produits végétaux à l'état congelé.

Art. 22 - Les matières premières nettoyées et les produits mentionnés à l'article 21 doivent être constamment maintenus à l'abri des contaminations. En particulier, toutes précautions sont prises pour éviter la présence de corps étrangers.

Art. 23 - Depuis les opérations d'épluchage, de coupage ou de toute autre opération touchant à l'intégrité des produits et jusqu'à la dernière opération de préparation, les produits doivent être maintenus dans des conditions propres à limiter le développement des micro-organismes.

Depuis la fin de la préparation, ou à partir de leur conditionnement pour ceux qui sont conditionnés,

les produits mentionnés à l'article 21 doivent être entreposés rapidement à une température de +4°C maximum. Ces produits, jusqu'à leur remise au consommateur final, doivent être maintenus en tous points du circuit à une température de conservation comprise entre +1°C et +4°C.

Art. 24 - Les produits mentionnés à l'article 21 doivent répondre jusqu'à leur remise au consommateur aux critères microbiologiques mentionnés à l'annexe I du présent arrêté, vérifiés selon les modalités précisées à l'annexe III.

Art. 25 - Sont reconnus propres à la consommation humaine conformément à l'article 2 du décret du 26 avril 1991 susvisé, les produits mentionnés à l'article 21 qui :

- sont entreposés, transportés et distribués dans les conditions prescrites au 2ème alinéa de l'article 23 ci-dessus,

- sont exempts d'organismes, de micro-organismes ou de toxines à des niveaux dangereux pour la santé des consommateurs,

- satisfont aux critères microbiologiques fixés à l'annexe II du présent arrêté et vérifiés conformément à l'annexe III.

Art. 26 - Sans préjudice des dispositions de l'article II ci-dessus concernant la détermination de la date limite de consommation le professionnel doit s'assurer pour les produits mentionnés à l'article 21 qui sont préemballés que, jusqu'à cette date, les critères microbiologiques fixés en annexes I du présent arrêté sont respectés.

CHAPITRE IV

Caractéristiques hygiéniques des produits végétaux ou d'origine végétale soumis à un traitement thermique leur conférant la stabilité biologique à température ambiante d'entreposage

Art. 27 - Les dispositions du présent chapitre s'appliquent aux produits végétaux ou d'origine végétale soumis à un traitement thermique, seul ou combiné avec d'autres traitements, destiné à assurer leur stabilité biologique à température ambiante d'entreposage.

Ces dispositions concernent notamment les conserves appertisées définies par le décret susvisé du 10 février 1955 ainsi que les autres produits stérilisés, les confitures, gelées et marmelades de fruits et les autres produits similaires définis par le décret susvisé du 14 août 1985, les compotes de fruits et les jus de fruits et de légumes traités thermiquement.

Elles ne s'appliquent pas aux denrées énumérées à l'annexe I du décret n° 91-827 du 29 août 1991 relatif aux aliments destinés à une alimentation particulière, ainsi qu'aux produits végétaux déshydratés, y compris ceux qui sont lyophilisés.

Art. 28 - Les conserves appertisées mentionnées à l'article 27 dont le pH est supérieur ou égal à 4,5 doivent être soumises au traitement décrit au 2° de l'article 2 du décret susvisé du 10 février 1955 dans des autoclaves ou stérilisateur :

- munis d'un thermomètre à mercure à lecture directe étalonné ou d'un autre système stable et étalonné régulièrement pour le contrôle de la température, ainsi que d'un dispositif assurant un enregistrement de la température en fonction du temps,

- employés dans des conditions permettant de satisfaire aux exigences définies à l'article 30 ci-dessous.

Art. 29 - Les conditions définies à l'article 28 s'appliquent également aux produits végétaux ou d'origine végétale de pH supérieur ou égal à 4,5, autres que les conserves appertisées mentionnées à l'article précédent, qui sont biologiquement stables à température ambiante d'entreposage.

Art. 30 - Les produits mentionnés aux articles 28 et 29 du présent arrêté doivent avoir subi un traitement thermique permettant d'assurer leur stabilité biologique.

Cette stabilité est vérifiée par :

1. Une épreuve d'incubation à 32°C pendant vingt et un jours telle que définie par l'arrêté du 26 septembre 1985 susvisé pour les conserves d'un pH supérieur ou égal à 4,5, ou une épreuve d'incubation prévue dans un autre État membre, d'efficacité au moins équivalente, ou toute autre épreuve d'incubation d'efficacité analogue.

Les dispositions de l'article 32 ci-dessous s'appliquent au défaut de stabilité biologique constatée selon les modalités de l'alinéa précédant.

2. Une épreuve d'incubation à 55°C pendant sept jours telle que définie par l'arrêté du 26 septembre 1985 susvisé, ou une épreuve d'incubation prévue dans un autre État membre d'efficacité au moins équivalente, ou toute autre épreuve d'incubation d'efficacité analogue.

Le défaut de stabilité biologique constatée à la température de 55°C doit conduire le responsable

de la fabrication à prendre les mesures correctives nécessaires pour améliorer l'hygiène des fabrications.

Art. 31 - Les produits mentionnés à l'article 27 dont le pH est inférieur à 4,5 doivent avoir subi un traitement thermique permettant d'assurer leur stabilité biologique.

Cette stabilité est vérifiée par :

- une épreuve d'incubation à 32°C pendant vingt et un jours telle que définie par l'arrêté du 26 septembre 1985 susvisé pour les conserves de pH inférieur à 4,5,
- ou une épreuve prévue dans un autre État membre d'efficacité au moins équivalente, ou toute autre épreuve d'efficacité analogue.

Le défaut de stabilité biologique constatée pour ces produits à la température de 32°C doit conduire le responsable de la fabrication à prendre les mesures correctives nécessaires pour améliorer l'hygiène des fabrications.

Art. 32 - Sans préjudice des dispositions de l'article 4 du décret susvisé du 10 février 1955, pour être reconnus propres à la consommation humaine, les produits mentionnés à l'article 27 doivent être exempts de micro-organismes et/ou de toxines dangereux pour la santé des consommateurs.

Les produits dont le pH est égal ou supérieur à 4,5 mentionnés aux articles 28 et 29 ci-dessus doivent de plus satisfaire à l'épreuve d'incubation à 32°C pendant vingt et un jours définie à l'article 30 du présent arrêté, ou à une épreuve d'incubation prévue dans un autre État membre d'efficacité au moins équivalente, ou à toute autre épreuve d'incubation d'efficacité analogue.

TITRE IV

Dispositions communes

Art. 33 - Une déclaration au préfet du département où se situe l'établissement pourra être exigée, par décision des ministres chargés de la consommation, de l'agriculture et de la santé, pour les activités de préparation et de transformation de produits alimentaires sensibles, qui nécessitent une surveillance hygiénique particulière de la part des agents des administrations chargées des contrôles.

Cette décision, qui définit notamment les secteurs concernés et les modalités de déclaration, est publiée au Journal Officiel de la République française.

Art. 34 - Pour l'application du présent arrêté, les responsables des établissements préparant, transformant ou conditionnant les produits mentionnés à l'article 1er peuvent se référer à un guide de bonnes pratiques hygiéniques validé conformément à la procédure publiée au Journal Officiel de la République française du 24 novembre 1993. Dans tous les secteurs où un tel guide a été élaboré, les administrations compétentes prennent en considération son application par les responsables des établissements concernés pour l'organisation et la fréquence du contrôle du respect des dispositions du présent arrêté.

Art. 35 - Les dispositions de l'arrêté du 22 mars 1993 relatif aux règles d'hygiène applicables aux produits végétaux ou d'origine végétale destinés à la consommation humaine et qui sont soumis à un traitement thermique leur conférant la stabilité biologique à température ambiante d'entreposage et celles de l'arrêté du 22 mars 1993 relatif aux règles d'hygiène applicables aux végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi à la consommation humaine sont abrogées.

Art. 36 - Le directeur général de la santé, le directeur général de l'alimentation et le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel de la République française.

Fait à Paris, le 28 mai 1997.

Le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation,

Pour le ministre et par délégation : Le directeur général de l'alimentation,
M. Guillou

Le ministre du travail et des affaires sociales,

Pour le ministre et par délégation : Le directeur général de la santé,
J.-F. GIRARD

Le ministre délégué aux finances et au commerce extérieur,

Pour le ministre et par délégation : Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes,
J. GALLO

ANNEXE I

Les produits mentionnés à l'article 21 du présent arrêté doivent répondre, conformément à l'article 24, aux critères microbiologiques suivants :

ANNEXE II

Critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les produits ci-dessous pour être reconnus

propres à la consommation humaine conformément à l'article 25 du présent arrêté :

1. Produits végétaux crus, frais, ayant fait l'objet d'un épluchage, coupage ou de toute autre opération touchant à leur intégrité, prêts à la consommation humaine :
2. Graines germées :
3. Produits végétaux crus ensaucés :
4. Préparations de végétaux crus comportant de la semoule et/ou des produits végétaux cuits :

ANNEXE III

1. Les critères microbiologiques mentionnés ci-dessus sont interprétés comme suit :

n : nombre d'unités composant l'échantillon.

c : nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M.

m : critère tel que les résultats qui lui sont égaux ou inférieurs sont considérés comme conformes.

Pour tenir compte de la variabilité des dénombrements microbiens, le critère est affecté d'un facteur de variation de +/- 1/2 intervalle logarithmique, les dénombrements étant réalisés en milieux solides. M : seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont pas conformes. Les tolérances liées aux techniques analytiques ne s'appliquent pas au seuil M.

Le lot échantillonné est considéré comme non satisfaisant (critère de l'annexe I) ou comme impropre à la consommation (critères de l'annexe II) lorsque :

- le nombre d'unités, présentant une contamination comprise entre le critère « m » augmenté de la tolérance analytique et le seuil « M », est supérieur à c ;
- ou une unité présente une contamination supérieure au seuil « M » ou renferme des Salmonella dans 25 g.

2. Les critères microbiologiques mentionnés aux annexes I et II ci-dessus sont vérifiés selon les modalités définies à l'arrêté du 13 mars 1992 modifié susvisé concernant les dénombrements de *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, *Escherichia coli* et *Staphylococcus aureus*, et la recherche de *Salmonella*, ou par une méthode prévue dans un autre État membre d'efficacité équivalente, ou toute autre méthode d'efficacité analogue.

La taille de l'échantillon en vue de l'analyse microbiologique doit comprendre 5 unités.

REPAS ET BOISSONS SUR LE LIEU DE TRAVAIL

MINISTÈRE DU TRAVAIL

Disposition quant à la consommation de repas et de boissons sur les lieux de travail. Décret n° 60-1087 du 5-10-1960 publié au J.O. du 12-10-1960, pages 9337/9338.

Décret n° 60-1087 du 5 octobre 1960 modifiant et complétant, en ce qui concerne la consommation de repas et de boissons sur les lieux de travail, les dispositions du décret du 10 juillet 1913 modifié portant règlement d'administration publique relatif aux mesures générales de protection et salubrité applicables à tous les établissements assujettis.

Art. 1er - L'article 7 du décret du 10 juillet 1913 devient l'article 6a.

Art. 2 - Les dispositions de l'article 8 du décret du 10 juillet 1913 sont remplacées par les suivantes.

Art. 7 - Il est interdit de laisser les salariés prendre leurs repas dans les locaux affectés au travail.

- Dans les établissements où le nombre des salariés désirant prendre habituellement leurs repas sur les lieux de travail est au moins égal à 25, l'employeur sera tenu, après avis du Comité d'entreprise, ou à défaut, des délégués du personnel, de mettre un réfectoire à la disposition du personnel.

- Les parois et le sol de ce local seront imperméables.

- Le réfectoire devra être bien aéré et éclairé, et convenablement chauffé pendant la saison froide.

- Il sera pourvu de sièges et de tables en nombre suffisant pour que chaque usager dispose d'une place assise.

- Une installation permettant de réchauffer les plats, un poste d'eau potable et fraîche pour la boisson ainsi qu'un poste d'eau chaude par dix usagers prenant simultanément leur repas, devront être aménagés dans le réfectoire ou à proximité immédiate de celui-ci.

- Le réfectoire devra être nettoyé après chaque repas. Son accès sera interdit aux usagers en dehors des heures prévues par le règlement intérieur.

- Dans les établissements disposant d'une cantine, le réfectoire pourra être installé dans les locaux réservés à celle-ci.

- Dans les établissements non visés à l'alinéa 2 ci-dessus, l'autorisation de prendre les repas dans les locaux affectés au travail pourra être accordée, après enquête, par l'inspecteur divisionnaire du travail et de la main d'oeuvre lorsque le chef d'établissement justifiera que les opérations effectuées ne comportent pas l'emploi de substances toxiques, qu'elles ne donnent lieu à aucun dégagement de poussières ou de gaz incommodes, insalubres ou toxiques, que les autres conditions d'hygiène sont satisfaisantes.

Art. 8 - Les chefs d'établissements devront mettre à la disposition du personnel de l'eau potable et fraîche pour la boisson.

- Le robinet spécial ou l'appareil de distribution devra être installé de façon à présenter toutes les garanties de propreté et d'hygiène.

- Dans le cas où les travailleurs seraient soumis à des conditions particulières résultant de la sécheresse ou de la composition de l'atmosphère, du niveau de la température ambiante, de la chaleur rayonnée ou de l'exposition à des intempéries. L'employeur sera tenu en outre de mettre à la dispo-

HYGIÈNE

sition et à la portée de ces travailleurs au moins une boisson non alcoolisée, dont la nature et les modalités de distribution seront déterminées compte tenu des conditions de travail particulièrement constatées et des désirs exprimés par les intéressés.

Si la distribution n'est pas gratuite, l'employeur ne peut demander que le remboursement du coût de la fourniture.

- Les conditions d'applications des dispositions figurant à l'alinéa précédent seront fixées par un arrêté du ministre du Travail, pris après avis de la commission d'hygiène industrielle.

- Un règlement intérieur limitera les quantités de vin, de bière, de cidre, de poiré, d'hydromel non additionnés d'alcool qui pourront être introduites et déterminera les heures et conditions auxquelles la consommation sera autorisée.

- Les chefs d'établissements sont tenus d'afficher le règlement mentionné à l'alinéa précédent dans les locaux où se font le recrutement et la paie du personnel et de veiller à son exécution.

Art. 3 - Il est inséré dans le décret du 10 juillet 1913 article 9a ainsi conçu :

Art. 9a - Dans les établissements autres que ceux qui sont visés à l'article 76 du livre II du Code du Travail, un siège approprié sera mis à la disposition de chaque ouvrière ou employée à son poste de travail dans tous les cas où la nature du travail sera compatible avec la station assise, continue ou intermittente.

- Dans tous les autres cas, les sièges ou bancs en nombre suffisant seront mis à la disposition collective des ouvrières et des employées à proximité des postes de travail. Un règlement intérieur déterminera les heures et les conditions auxquelles l'usage de ces sièges ou bancs sera autorisé.

- Les chefs d'établissements sont tenus de faire afficher le règlement mentionné à l'alinéa ci-dessus dans les locaux où se font le recrutement et la paie du personnel et de veiller à son exécution.

Art. 4 - Le tableau des prescriptions pour lesquelles est prévue la mise en demeure figurant à l'article 13 du décret du 10 juillet 1913 est modifié comme suit :

Prescriptions pour lesquelles est prévue la mise en demeure	Délai minimum d'exécution pour les mises en demeure
Article 6a	1 mois
Article 7 - alinéas 1, 8	4 jours
Article 7 - alinéas 2, 3, 4, 5, 6	1 mois
Article 8 - alinéas 1, 3, 5, 6	4 jours
Article 8 - alinéa 2	1 mois
Article 9a	4 jours

Art. 5 - Le présent décret entrera en vigueur six mois après sa publication au Journal Officiel.

Art. 6 - Le ministre du Travail est chargé de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal Officiel de la République française.

Fait à Paris, le 5 octobre 1960.

BOISSONS NON ALCOOLISÉES MISES À DISPOSITION de certains travailleurs

MINISTÈRE DU TRAVAIL

Arrêté du ministère du Travail du 11-8-1961 publié au J.O. du 23-8-1961 pages 7928/9.

Conditions dans lesquelles les boissons non alcoolisées doivent être mises à la disposition des travailleurs soumis à des conditions particulières résultant de la sécheresse ou de la composition de l'atmosphère, du niveau de la température ambiante, de la chaleur rayonnée ou de l'exposition à des intempéries.

Le ministre du Travail, sur le rapport du directeur général du Travail et de la main d'œuvre.

Arrête :

Art. 1er - Lorsque les travailleurs sont, de façon habituelle, soumis à des conditions particulières résultant de la sécheresse ou de la composition de l'atmosphère, du niveau de la température ambiante ou de la chaleur rayonnée, les employeurs devront, pour les postes de travail considérés, mettre à leur disposition au moins une boisson non alcoolisée fraîche ou chaude.

Sont normalement considérés comme devant bénéficier des dispositions ci-dessus les salariés affectés aux postes de travail relevant de la liste annexée au présent arrêté.

En outre, des listes complémentaires de postes de travail peuvent être établies dans chaque entreprise par l'employeur, après avis du médecin du travail. Elles doivent recueillir l'accord du comité d'hygiène et de sécurité ou, à défaut, des délégués du personnel ; elles sont obligatoirement communiquées à l'inspecteur divisionnaire du travail et de la main d'œuvre. En cas de désaccord l'inspecteur divisionnaire du travail et de la main d'œuvre est obligatoirement saisi pour décision et se prononce après avis du médecin inspecteur divisionnaire du travail et de la main d'œuvre.

L'inspecteur divisionnaire du travail et de la main-d'œuvre, sur proposition du médecin inspecteur divisionnaire du travail et de la main d'œuvre ou de sa propre initiative, peut provoquer l'établissement des listes complémentaires ci-dessus visées, notamment lorsqu'il est établi que les travailleurs intéressés subissent habituellement par voie sudorale une perte hydrique importante.

Les chefs d'établissements justifiant de l'efficacité des mesures prises pour éliminer les causes ayant motivé l'inscription des travaux sur les listes prévues aux alinéas 2, 3 et 4 ci-dessus pourront, pour les postes considérés, demander dispense à l'inspecteur divisionnaire du travail et de la main d'œuvre des obligations prescrites au premier alinéa. Cette dispense pourra être accordée à titre révocable après avis du médecin inspecteur divisionnaire du travail et de la main d'œuvre.

Art. 2 - Les boissons mises à la disposition du personnel doivent être à base d'eau potable.

Les chefs d'établissements sont tenus de fournir gratuitement l'eau fraîche ou l'eau chaude nécessaires à leur préparation.

Les aromatisants utilisés doivent titrer moins d'un degré d'alcool et n'avoir aucune action pharmacodynamique marquée.

Art. 3 - Le choix des aromatisants est fixé compte tenu des désirs exprimés par les intéressés, après avis du médecin du travail et du comité d'hygiène et de sécurité ou, à défaut des délégués du personnel.

Après avis du comité d'hygiène et de sécurité ou, à défaut, des délégués du personnel, les boissons peuvent être mises à la disposition des travailleurs toutes préparées.

Art. 4 - L'emplacement des postes de distribution d'eau ou de boissons préparées doit être choisi à proximité des postes de travail et dans un endroit offrant des conditions d'hygiène satisfaisantes.

Un règlement intérieur précisera cet emplacement, les conditions d'accès aux postes de distribution et les modalités d'attribution des boissons.

Art. 5 - Les appareils ou récipients utilisés pour le stockage, la distribution et la consommation doivent être disposés et entretenus de façon à conserver l'eau, les aromatisants ou les boissons à l'abri des pollutions.

Si la distribution est faite à l'aide d'appareils automatiques, ceux-ci doivent être aménagés de façon à éviter toute contamination notamment par voie buccale.

Art. 6 - Des dispositions particulières fixeront les conditions dans lesquelles des boissons non alcoolisées devront être mises à la disposition des travailleurs exposés d'une façon habituelle aux intempéries.

Art. 7 - Le directeur général du travail et de la main d'œuvre est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal Officiel de la République française.

Fait à Paris, le 11 août 1961

Pour le ministre et par délégation,

le conseiller technique

Jean CHEYLUS.

Arrêté du 8-1-1962 publié au J.O. du 20-1-1962 page 715.

Conditions dans lesquelles des boissons non alcoolisées devront être mises à la disposition des travailleurs exposés d'une façon habituelle aux intempéries.

Le ministre du Travail, sur la proposition du directeur général du travail et de la main d'œuvre.

Arrête :

Art. 1er - Au cours des périodes durant lesquelles des travailleurs affectés d'une façon habituelle à des postes de travail en plein air sont soumis à des sujétions particulières résultant de l'exposition à des intempéries, les employeurs devront mettre à leur disposition au moins une boisson chaude non alcoolisée.

Sont notamment considérés comme devant bénéficier des dispositions ci-dessus les travailleurs affectés à des postes en plein air et à une altitude dépassant 1 000 mètres, lorsqu'ils sont exposés durant plus de dix jours par mois et au moins quatre heures consécutives par jour, à des températures inférieures à zéro degré.

En outre, lorsque dans une région déterminée la persistance de conditions atmosphériques défavorables conduit à envisager la distribution de boissons chaudes aux salariés occupés à des postes en plein air, en dehors des limites prévues à l'alinéa ci-dessus, l'inspecteur divisionnaire du travail et de la main d'œuvre, détermine la zone géographique et la période pour lesquelles les inspecteurs du travail pourront, au titre du présent alinéa, procéder aux mises en demeure prévues par l'article 31 modifié du décret du 10 juillet 1913.

Art. 2 - Le choix de la ou des boissons chaudes à distribuer est fixé, compte tenu des désirs exprimés par les intéressés, après avis du médecin du travail et du comité d'hygiène et de sécurité ou, à

défaut, des délégués du personnel.

Art. 3 - Les appareils ou récipients utilisés pour le stockage, la distribution ou la consommation doivent maintenir les boissons chaudes à une température convenable et à l'abri des pollutions.

Si la distribution est faite à l'aide d'appareils automatiques, ceux-ci doivent être aménagés de façon à éviter toute contamination, notamment par voie buccale.

Art. 4 - Le directeur général du travail et de la main d'œuvre est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 8 janvier 1962.
Paul BACON.

Arrêté du 9-1-1962 publié au J.O. du 20-1-1962 page 715.

Modification de l'arrêté du 11 août 1961 fixant les conditions dans lesquelles des boissons non alcoolisées devront être mises à la disposition de certains travailleurs.

Le ministre du Travail, sur la proposition du directeur général du travail et de la main d'œuvre, Arrête :

Art. 1er - La liste des postes de travail visée à l'article 1er (alinéa 2) de l'arrêté du 11 août 1961 est modifiée comme suit :

À la rubrique «Moulage et démoulage du caoutchouc et des matières plastique» sont substitués les deux rubriques suivantes :

- Moulage et démoulage du caoutchouc.
- Moulage des matières plastiques par compression, lorsque les presses ne sont pas munies d'une isolation suffisamment efficace.

Art. 2 - Le directeur général du travail et de la main d'œuvre est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République Française.

Fait à Paris, le 9 janvier 1962,
Paul BACON.

TEXTES D'AUTRES ORIGINES

Législation des boissons (Code des débits de boissons et des mesures contre l'alcoolisme).

Art. L. 12 - Première partie - titre I

Les coopératives fonctionnant sur les lieux de travail ne peuvent vendre ni à crédit, ni à un prix inférieur à celui du commerce local, les boissons comprises dans les 3e, 4e, 5e groupes définis dans l'article L1.

(Ord. n° 60-1253 du 29 novembre 1960). Ces coopératives ne peuvent être assorties d'une licence de débits de boissons à consommer sur place de deuxième, troisième ou quatrième catégorie.

Toute infraction dûment constatée aux dispositions du premier alinéa du présent article sera sanctionnée par le retrait immédiat de la licence à emporter accordée à la coopérative en cause.

Art. L. 53-4 - Première partie - titre II - Chapitre VIII - zones industrielles.

Dans un périmètre de 200 mètres autour de la limite des zones industrielles inscrites à un plan d'urbanisme directeur publié ou à un plan d'urbanisme de détail approuvé, tels qu'ils sont définis par le décret n° 58-1463 du 31 décembre 1958, l'ouverture, la translation ou le transfert de tout débit de boissons à consommer sur place de deuxième, troisième ou quatrième catégorie sont interdits.

Lettre de Monsieur le Ministre du Travail à la Caisse nationale de Sécurité Sociale du 14/03/1963 :

«J'ai l'honneur de vous faire connaître que la notion de fraîcheur d'une eau potable a été précisée par le ministre de la Santé publique et de la Population à propos des eaux d'alimentation.

Reprenant des instructions plus anciennes, la circulaire du 13 mars 1962 relative aux instructions générales concernant les eaux d'alimentation, publiée au «Journal Officiel» du 27 mars 1962, recommande :

En ce qui concerne la fraîcheur, la température de l'eau d'alimentation dont l'optimum se situe entre 9° et 12°C ne devrait pas dépasser 15°C.

C'est dans ce sens qu'il y a lieu d'interpréter l'expression précitée.

Il a été estimé, en effet, lors de travaux préparatoires du décret du 5 octobre 1960, qu'il était préférable de s'en tenir à une définition générale, ce qui permet d'adapter la notion de fraîcheur d'une boisson à celle de la température ambiante, plutôt que de retenir l'obligation de fournir dans tous les cas une eau de boisson à moins de 10°C, comme l'avait recommandée la circulaire TR 4 du 2 mai 1955 relative à la lutte contre l'alcoolisme dans les établissements industriels ou commerciaux.

Il est apparu, en effet, à l'expérience, que cette dernière mesure serait susceptible dans certains cas d'imposer la fourniture d'une eau trop froide dont la consommation pourrait être préjudiciable à la santé des travailleurs».