

Le 18 octobre 2013

JORF n°243 du 18 octobre 2013

Texte n°1

ARRETE

**Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant**

NOR: ESSC1325344A

La ministre des affaires sociales et de la santé, le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt et le ministre délégué auprès du ministre de l'économie et des finances, chargé de l'économie sociale et solidaire et de la consommation,

Vu le règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, notamment les points c et d du paragraphe 3 de son article 4 et son article 17 ;

Vu la directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques, ensemble la notification n°2007/310/F du 29 mai 2007 adressée à la Commission européenne ;

Vu la notification 2007/310/F du 29 mai 2007 à la Commission européenne ;

Vu le code de la consommation, notamment son article L. 214-1 ;

Vu le décret n°2009-1121 du 16 septembre 2009 portant application de l'article L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne l'hygiène des produits et denrées alimentaires destinés à l'alimentation humaine autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 26 juillet 2007,

Arrêtent :

**TITRE Ier : CHAMP D'APPLICATION**

**Article 1**

Les dispositions du présent arrêté s'appliquent aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport des produits et denrées alimentaires destinés à l'alimentation humaine autres que les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

## **Article 2**

Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

- a) « Denrée alimentaire périssable » : toute denrée alimentaire qui peut devenir dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée ;
- b) « Denrée alimentaire très périssable » : toute denrée alimentaire périssable qui peut devenir rapidement dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée ;
- c) « Remise directe » : toute cession à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'une denrée alimentaire et un consommateur final destinant ce produit à sa consommation, en dehors de toute activité de restauration collective ;
- d) « Restauration collective » : activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat ;
- e) « Cuisine centrale » : établissement dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées à au moins un restaurant satellite ou à une collectivité de personnes à caractère social ;
- f) « Préparation culinaire élaborée à l'avance » : préparation culinaire devant être consommée de manière différée dans le temps ou l'espace et dont la stabilité microbiologique est assurée par l'une des modalités suivantes :
  - entreposage réfrigéré ou liaison froide : lorsque la conservation de ces préparations entre leur élaboration et leur utilisation est assurée par le froid ;
  - entreposage chaud ou liaison chaude : lorsque la conservation de ces préparations entre leur élaboration et leur utilisation est assurée par la chaleur ;
- g) « Restaurant satellite » : établissement ou local aménagé desservi par une cuisine centrale.

## **TITRE II : EXIGENCES EN MATIÈRE DE MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES POUR LA CONSERVATION DES PRODUITS ET DENRÉES ALIMENTAIRES**

### **Article 3**

Les températures des produits et denrées alimentaires mentionnés à l'article 1er qui sont

réfrigérés ou congelés et non préemballés sont conformes aux dispositions définies à l'annexe I.

Toutefois, les produits et denrées alimentaires peuvent être conservés à une température différente de celles mentionnées à l'annexe I dans des conditions satisfaisant :

— soit aux prescriptions des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes d'analyse des dangers et des points critiques pour les maîtriser (HACCP) validés propres au secteur concerné ;

— soit aux conditions résultant d'une analyse des dangers validée, argumentée à la lumière des éléments de connaissance, d'expérience et d'historique retenus.

### **TITRE III : DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE**

#### **Article 4**

Les dispositions particulières applicables aux établissements de restauration collective sont définies à l'annexe II.

### **TITRE IV : DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS DE REMISE DIRECTE**

#### **Article 5**

Les dispositions particulières applicables aux établissements de remise directe sont définies à l'annexe III.

### **TITRE V : DISPOSITIONS FINALES**

#### **Article 6**

Sont abrogés :

— l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur ;

— l'arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine ;

— l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social ;

— l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires.

## Article 7

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

## Annexe

### A N N E X E S

#### A N N E X E I

Les températures des produits et denrées alimentaires non préemballés doivent être conformes en tous points du produit aux températures définies dans le tableau ci-après :

| TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES CONGELÉES |   |  |
|--|---|--|
| Nature des denrées                           | Température de conservation<br>au stade de l'entreposage<br>ou du transport | Température de conservation<br>dans les établissements de<br>remise directe<br>ou de restauration collective |
| Glaces et sorbets                            | — 18 °C   | — 18 °C  |
| Autres denrées alimentaires<br>congelées     | — 12 °C   | — 12 °C  |

Nota. — La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.

| TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES |   |  |
|--|---|--|
| Nature des denrées                             | Température de conservation<br>au stade de l'entreposage<br>ou du transport | Température de conservation<br>dans les établissements de<br>remise directe<br>ou de restauration collective |
| Denrées alimentaires très<br>périssables       | Température définie sous la<br>responsabilité du fabricant ou               | + 4 °C   |

|   |   |        |
|---|---|--------|
|   | du conditionneur  |        |
| Denrées alimentaires périssables  | Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur | + 8 °C |
| Préparations culinaires élaborées à l'avance  | + 3 °C  | + 3 °C |
| Nota. — La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits. |   |        |

| TEMPÉRATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE                         |         |
|--|---------|
| Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur | + 63 °C |

Toutefois, et pour autant que la sécurité des produits est assurée, il est admis de soustraire les produits et denrées alimentaires congelés ainsi que les glaces et les sorbets aux températures mentionnées dans le tableau :

- a) Dans la mesure où la différence de température n'excède pas 3 °C en surface, lorsque cela s'avère nécessaire, pour de brèves périodes, lors du chargement et du déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des produits et denrées alimentaires et lors de leur présentation à la vente ;
- b) Lors de l'exposition des glaces et sorbets pour leur consommation immédiate dans la mesure où leur approvisionnement s'effectue en quantités adaptées aux besoins du service.

## A N N E X E I I

### DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES

#### AUX ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE

1. Le refroidissement rapide des préparations culinaires est opéré de telle manière que leur température à cœur ne demeure pas à des valeurs comprises entre + 63 °C et + 10 °C pendant plus de deux heures, sauf si une analyse des dangers validée a prouvé qu'un refroidissement moins rapide est suffisant pour garantir la sécurité des produits et denrées alimentaires. Après refroidissement, ces produits et denrées alimentaires sont conservés dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C.

2. Les préparations culinaires destinées à être consommées froides sont refroidies rapidement, le cas échéant, et entreposées dès la fin de leur élaboration et jusqu'à l'utilisation finale dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C.

Ces préparations culinaires sont retirées de cette enceinte au plus près de la consommation, dans un délai maximum de deux heures, sous réserve que le produit soit

maintenu à une température inférieure ou égale à + 10 °C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'un autre couple temps/température offre le même niveau de garantie pour la santé humaine.

3. La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas pendant plus d'une heure à des valeurs comprises entre + 10 °C et la température de remise au consommateur ; cette température ne peut pas être inférieure à + 63 °C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur. Ces préparations culinaires doivent être consommées le jour de leur première remise en température.

4. La durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance est déterminée par l'exploitant. Cependant, la durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées ne peut excéder trois jours après celui de la fabrication, en l'absence d'études de durée de vie. Sur l'une des faces externes de chaque conditionnement des préparations culinaires élaborées à l'avance figure la date limite de consommation.

5. Les exploitants conservent des plats témoins à la disposition des agents chargés des contrôles. Ces plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs et clairement identifiés. Ils doivent être conservés pendant au moins cinq jours en froid positif (0 °C à + 3 °C) après la dernière présentation au consommateur.

6. Dès qu'il a connaissance de la survenue d'un effet indésirable inhabituel pouvant être lié à la consommation d'aliments dans son établissement chez au moins deux consommateurs, le responsable de l'établissement signale sans délai cet effet indésirable inhabituel au directeur départemental en charge de la protection des populations ainsi qu'au directeur général de l'agence régionale de santé.

7. Les produits et denrées alimentaires et les boissons déjà servis au consommateur ne peuvent plus être destinés à l'alimentation humaine ou animale, à l'exception de ceux qui n'ont pas été déconditionnés et qui se conservent à température ambiante.

Les excédents des plats prévus au menu du jour non servis au consommateur peuvent être représentés le lendemain, pour autant que la sécurité alimentaire soit assurée et que soit mis en œuvre un moyen d'identification de la date de fabrication des plats correspondants.

Les dispositions du deuxième alinéa ne s'appliquent pas dans les restaurants satellites, à l'exception des préparations culinaires qui n'ont pas été déconditionnées et ont été maintenues, jusqu'à leur utilisation finale, dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C, sans rupture de la chaîne du froid.

## A N N E X E I I I

### DISPOSITIONS PARTICULIÈRES

#### APPLICABLES À LA REMISE DIRECTE

1. Le déconditionnement des produits et denrées alimentaires destinés au tranchage ou au service s'effectue au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène

évitant leur contamination. Les informations relatives à l'identification du produit et à sa durée de vie sont conservées durant toute la détention de celui-ci.

2. Le nom de la personne responsable de distributeurs automatiques ainsi que son adresse et son numéro de téléphone sont apposés lisiblement à l'extérieur des appareils.

Fait le 8 octobre 2013.

Le ministre délégué  
auprès du ministre de l'économie et des finances,  
chargé de l'économie sociale et solidaire  
et de la consommation,

Pour le ministre et par délégation :

Par empêchement de la directrice générale  
de la concurrence, de la consommation  
et de la répression des fraudes :

Le sous-directeur,

J.-L. Gérard

La ministre des affaires sociales  
et de la santé,

Pour la ministre et par délégation :

Le directeur général

de la santé,

J.-Y. Grall

Le ministre de l'agriculture,  
de l'agroalimentaire et de la forêt,

Pour le ministre et par délégation :

Par empêchement du directeur général  
de l'alimentation :

Le directeur général adjoint,  
chef du service de la coordination  
des actions sanitaires - CVO,

J.-L. Angot