

Concernant les denrées subissant à la fois une décongélation et un déconditionnement, les délais prévus respectivement aux articles 18 et 42 ne sont pas cumulables. Une telle denrée ne peut se conserver au plus que 4 jours (J+3) en comptant le jour de mise en décongélation, même si le déconditionnement intervient à l'issue de ce délai.

Les denrées déconditionnées se conservent 3 jours après déconditionnement.

Compte tenu des études financées par les professionnels et réalisées par le CNEVA, il peut être toléré une prolongation de la durée de décongélation jusqu'à 5 jours (J+4), lorsque des jours fériés couplés à des jours de repos ne permettent manifestement pas le respect des dates limites de consommation et/ou des délais de mise en décongélation. Il est évident que pour bénéficier de cette possibilité, il convient que seule une décongélation dans une enceinte à +2°C soit mise en oeuvre, et ce en respectant des dispositions précises en matière d'hygiène équivalentes à celles définies dans le guide des bonnes pratiques hygiéniques, notamment en matière d'enregistrement des températures.

#### Article 43

Dans la mesure où les repas préparés dans une activité de restauration collective à caractère social sont généralement remis au consommateur en dehors de leur conditionnement, les dispositions de l'article 6 du décret du 7 décembre 1984 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires et du point 4 de l'instruction du 23 août 1985 concernant ce décret s'appliquent. Il n'y a donc pas lieu d'exiger un étiquetage complet au sens de l'article 5 du décret sus-visé.

**Titre III : Dispositions complémentaires relatives aux établissements livrant, distribuant ou mettant sur le marché leurs produits**

Ces dispositions concernent uniquement les cuisines centrales qui livrent des établissements extérieurs à l'établissement de préparation. L'objectif de ces dispositions est d'avoir une traçabilité pour des denrées circulant hors de leur établissement d'origine. Les cuisines desservant les étages ou les pavillons d'un hôpital ne rentrent pas dans ce titre. Par contre si la cuisine centrale de l'hôpital dessert un autre établissement hospitalier, elle est soumise aux dispositions de ce titre. Il est évident que lorsqu'une partie de l'établissement est située à l'extérieur de l'enceinte, il n'est pas nécessaire d'appliquer le titre III à la cuisine de l'établissement préparant les repas. Toutefois, si les restaurants-satellites sont trop éloignés de la cuisine centrale d'origine, on considérera qu'il s'agit d'établissements séparés. En tout état de cause, l'aire de distribution des repas élaborés dans un établissement agréé conformément au titre III correspond à l'aire nationale.

#### Article 44

La marque de salubrité définie par l'arrêté du 26 juin 1974 a été modifiée dans sa forme et dans son contenu. Il conviendra pour les établissements utilisant déjà une marque de leur accorder un délai pour mettre en oeuvre les modifications de l'étiquetage. Ce délai qui ne doit pas excéder un an permet de tenir compte des quantités d'étiquettes déjà imprimées.

Dans le cas des établissements visés par le titre II, l'article 39 précise que les récipients réutilisables doivent être lavés sans délai et sur place. Dans le cas des établissements visés par le titre III, l'article 46 impose cette opération de lavage sur le lieu de consommation. Toutefois, je vous rappelle que les établissements présentant une structure de type pavillonnaire relèvent du titre II et non du titre III, donc les opérations de nettoyage des récipients réutilisables peuvent se faire de façon centralisée dans les locaux appropriés de la cuisine.

Par ailleurs, dans le cas particulier du portage à domicile, lorsque les récipients sont réutilisables, ils doivent faire l'objet d'un pré-lavage réalisé par le convive à son domicile. Il serait utile que cette disposition figure dans le contrat liant l'entreprise de restauration collective et l'acquéreur des repas (mairie, association) et qu'une information soit adressée aux personnes bénéficiant de cette prestation.

#### Article 47

Pour les établissements qui ont déjà effectué une déclaration d'activité au titre de l'arrêté du 26 juin 1974 ou de l'arrêté du 26 septembre 1980, il n'est pas nécessaire de la refaire. Il vous appartiendra, lors de vos visites d'inspection, de la réclamer si le dossier en votre possession ne la contient pas.

En matière d'agrément, les établissements titulaires d'une marque de salubrité au titre de l'arrêté du 26 juin 1974 ou de l'arrêté du 22 janvier 1993 doivent voir leur agrément automatiquement renouvelé sur la base de l'arrêté du 29 septembre 1997. Il conviendra de vérifier les pièces manquantes dans le dossier d'agrément initial et de le faire compléter par le responsable de l'établissement. Par contre, pour les nouveaux établissements, le dépôt d'un dossier par des professionnels est indispensable pour attribuer un agrément.

Le modèle de déclaration fixé en annexe de l'arrêté peut être modifié ; un autre modèle vous est proposé en annexe.

La liste des établissements agréés au titre III du 29 septembre 1997 fera l'objet d'une parution au JOReF.

### II Disposition d'agrément

La notion de dispense d'agrément dans le cadre de la restauration collective peut jouer à deux niveaux. Le premier concerne l'approvisionnement de l'établissement. L'article 15 précise ces règles en renvoyant sur les différents arrêtés qui ont été pris sur la base de l'article 260 du code rural. Le second niveau concerne la livraison de repas à partir de l'établissement.

L'arrêté du 8 septembre 1994 s'applique à tous les établissements qui préparent des viandes et des produits à base de viandes. Dès lors, cet arrêté s'applique aux établissements de restauration collective. Dans ces conditions, la livraison de repas à l'extérieur de l'établissement peut se faire dans le respect des dispositions fixées par cet arrêté, à savoir, l'ensemble des cinq points suivants :

a) la limitation géographique de 80 km entre l'établissement de production et le lieu de livraison ;  
 b) la limitation à 30% de l'activité de livraison par rapport à l'activité de consommation sur place,  
 c) la limitation des quantités fixées à 400 repas par semaine avec un maximum de 30 convives par repas.  
 Exemple : un restaurateur qui produit 1.340 repas par semaine consommé sur place peut être sollicité :

- pour porter à domicile 7 jours par semaine 2 repas à 20 personnes âgées (280 repas par semaine représentent bien moins de 400 repas/semaine et de 30% de son activité principale) ou

- pour fournir les 30 repas de l'école communale 5 jours par semaine.

Si ce restaurateur souhaite approvisionner l'ensemble des classes de l'école en semaine c'est-à-dire plus de 30 convives/ jour, et continuer à exercer sa seule activité commerciale les fins de semaine ou en période touristique, son activité de restauration collective devient principale par rapport à son activité commerciale et il se conforme alors à l'arrêté du 29 septembre 1997 et à celui du 9 mai 1995.

d) le respect du Titre I de l'arrêté du 29 septembre 1997 ;  
 e) le respect obligatoire du guide de bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective (lorsqu'il sera publié).

Lorsque l'activité de livraison est supérieure au seuil ci-dessus rappelé, il convient de demander l'agrément de l'établissement de production sur la base du Titre III.

En ce qui concerne les établissements visés par l'arrêté du 9 mai 1995, la dispense d'agrément leur permet d'en livrer la production à des établissements de restauration collective à caractère social ou à des collectivités de consommateurs (portage à domicile) sous les mêmes conditions. Notamment, il convient de vérifier qu'ils respectent strictement la réglementation qui leur est applicable, à savoir l'arrêté du 9 mai 1995.

### III Relation entre les agréments

Un établissement agréé conformément à l'arrêté du 29 septembre 1997 peut solliciter son agrément au titre de l'arrêté du 22 janvier 1993 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande lorsqu'il met sur le marché des produits répondant à la définition de l'article 2 dudit arrêté. Toutefois, l'un des agréments ne prévalant pas sur l'autre, il est indispensable que l'établissement réponde aux prescriptions de l'ensemble des deux arrêtés. Ceci peut répondre notamment au cas des cuisines centrales approvisionnant des cuisines satellites situées dans un autre Etat-membre.

Il conviendra de veiller au respect des conditions d'étiquetage des produits conformément aux dispositions du décret du 7 décembre 1984 portant application de la loi du 1er août 1990 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires. En outre la marque de salubrité communautaire instaurée par l'arrêté du 22 janvier 1993 ne pourra être apposée que sur les produits répondant strictement à la définition des produits couverts par ce texte. Ainsi les pâtisseries sucrées, les fromages et certaines des entrées froides ne pourront pas être revêtus de cette marque de salubrité de forme ovale.

Enfin, je vous rappelle que les établissements agréés sur la base de l'arrêté du 22 janvier 1993 ne peuvent s'approvisionner en matières premières qu'après d'établissements agréés, et en aucun cas auprès d'établissements bénéficiant de la dispense.

Vous vous attacherez à faire parvenir systématiquement par courrier au gestionnaire de l'établissement, un compte-rendu de votre inspection relatant les manquements éventuels que vous aurez constatés et à l'informer de l'intérêt pour lui d'en transmettre la copie à son propriétaire afin que ce dernier puisse remédier aux insuffisances relevant de sa compétence.

Afin de sensibiliser les Maires et les élus responsables de la restauration, il serait opportun que le Préfet leur adresse une lettre rappelant l'échéance du 23 octobre 1998.

Pour le Chef de Service  
 de la Qualité Alimentaire et  
 des Services Alimentaires et Hygiéniques

*M. Robert*

Monique MOTT



# MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

**Arrêté du 29 septembre 1987 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social**

NOR : AGR69700715A

Le ministre de la défense, le ministre de l'agriculture et de la pêche, le secrétaire d'Etat à la santé et le secrétaire d'Etat aux pêches et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat, Vu la directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires ;

- Vu le code rural, et notamment ses articles 258 à 262 ;
- Vu le code de la santé publique, et notamment ses articles L. 1, L. 11, L. 12 et L. 772 ;
- Vu le code de la consommation ;
- Vu le décret n° 71-636 du 21 juillet 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 ou d'origine animale, et notamment ses articles 3, 5, 7, 8, 25 et son article 26 ;

Vu le décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984 modifié portant application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ;

Vu le décret n° 83-755 du 19 juillet 1983 relatif à l'hygiène, à la sécurité du travail et à la prévention au ministère de la défense ;

Vu le décret n° 86-770 du 10 juin 1986 modifié fixant la liste des maladies à déclaration obligatoire ;

Vu le décret n° 89-3 du 3 janvier 1989 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine à l'exclusion des eaux minérales naturelles ;

Vu le décret n° 91-409 du 26 avril 1991 fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 du code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des produits, naturels, et notamment ses articles 2, 3, 4, 5, 10, 15, 19 et 20 ;

Vu le décret n° 91-685 du 14 juillet 1991 fixant les attributions du service de santé des armées, et notamment son article 1<sup>er</sup> ;

Vu l'arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance ;

Vu l'arrêté du 23 mars 1993 relatif aux végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi destinés à la consommation humaine ;

Vu l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'après-vente sanitaire des établissements menant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité ;

Vu l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France, Arrêtent :

**Art. 1<sup>er</sup>.** - 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 gratuit ou onéreux, et dont au moins une partie de la clientèle est constituée d'une collectivité de consommateurs réguliers.

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 1<sup>er</sup> peuvent se référer comme moyen d'application du présent arrêté à un guide de bonnes pratiques hygiéniques valide 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 faisabilité 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 1<sup>er</sup> doivent procéder à des autocorrections régulières afin de vérifier la conformité des installations et du fonctionnement de leurs établissements aux dispositions du présent arrêté, ainsi que la conformité des méthodes préventives et produits finis aux critères microbiologiques des règlements auxquels ils doivent satisfaire, lorsqu'ils existent.

Ces autocorrections 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 autocorrections, ils doivent identifier tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la salubrité des aliments, et veiller à ce que des procédures de sécurité adéquatées 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. Etablir 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 œuvre.

7. Revoyr 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 relatives aux bonnes pratiques d'hygiène sont définies.

Les procédures relatives à ces risques sont documentées, justifiant de leur application du présent arrêté, et sont conservées à la disposition des services officiels lors du contrôle.

## TITRE I<sup>er</sup>

### DISPOSITIONS GÉNÉRALES

#### CHAPITRE I<sup>er</sup>

**Art. 6.** - Par leur implantation, leur conception, leurs dimensions, leur construction et leur agencement, les locaux dans lesquels se déroulent les activités mentionnées, ainsi que l'équipement en matériel de ces locaux, doivent :

a) Permettre le stockage des différentes denrées alimentaires (matières premières, produits semi-fabrics, produits finis) dans des conditions compatibles avec leur bonne conservation, notamment du fait des incompatibilités de température et d'hygroscopie ;

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'encombrement, le contact avec des matériaux ou fluides toxiques, 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 relatives 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, connue et rationnelle dans l'espace des différentes opérations élémentaires conduisant à l'élaboration des produits finis (matrice 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 situation ;

g) Permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment en prévenant les sources de contamination extérieures, tels les animaux sauvages, les plantes, les insectes, les rongeurs et autres animaux nuisibles, et évitant la contamination croisée entre les denrées alimentaires, les personnes, les matériels, les matériaux, l'eau, l'aération, le personnel, en tant que 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 1<sup>er</sup> doit comporter au minimum :

a) Des toilettes en nombre suffisant pour le personnel de cuisine, comprenant des cabanons d'habillage à cuvettes dites « à l'anglaise », raccordées à un système d'évacuation efficace et équipées de distributeurs à usage individuel ;

b) Des locaux réservés à l'usage du personnel, suffisamment spacieux et réservés à l'usage du personnel propres et coupés de manière à éviter les risques de contamination des denrées alimentaires ;

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 ;

f) Dans les différents locaux où sont manipulés les denrées alimentaires ainsi qu'à la sortie des toilettes du personnel, un nombre suffisant de lave-mains à commande non manuelle judicieusement situés, alimentés en eau courante chaude et froide et équipés 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 ;

j) Des 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 ;

k) Des vêtements de sol faciles à nettoyer et à désinfecter constitués de matériaux échantés, non absorbants, résistants aux chocs, impénétrables, de couleur claire, lavables et non toxiques ;

l) Au besoin, des dispositifs d'évacuation des eaux de lavage efficaces ;

m) Des surfaces murales faciles à nettoyer et à désinfecter, constituées de matériaux étanches, non absorbants, résistants aux chocs, de couleur claire, impénétrables, lavables, non toxiques, et présentant une surface lisse ;

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

o) Des portes faciles à nettoyer, en matériaux lisses et non absorbants, résistants aux chocs, lavables et impénétrables ;

p) Des fondres et autres ouvertures conçues de manière à prévenir l'encombrement et, au besoin, lorsqu'elles donnent sur l'environnement, équipées de systèmes de protection contre les insectes, qui doivent pouvoir être facilement entravés pour le nettoyage ;