



# CONSIGNES SPÉCIFIQUES EXPOSANTS GASTRONOMIE

## 1- MÉTROLOGIE LÉGALE (Vente directe au public)

Pour les exposants qui font de la vente directe au public en proposant des produits au poids (bonbons, fromages, charcuterie...), il est impératif qu'ils détiennent une balance à jour de vérification périodique (vignette vente valide), accompagnée de son carnet métrologique.

## 2- RÉGLEMENTATION HYGIENE

### ARRÊTÉ DU 9 MAI 1995

RÉGLEMENTANT L'HYGIÈNE DES ALIMENTS

REMIS DIRECTEMENT AU CONSOMMATEUR (JORF du 16/05/1995)

Modifié par :

**\*1\* Arrêté du 6 juillet 1998 (JORF du 28/07/1998)**

**\*2\* Arrêté du 19 octobre 2001 (JORF du 30/01/2002)**

### **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 toxines 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 :

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 présentation à la vente pour permettre le dégivrage des équipements ;

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 ;

A 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 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 1<sup>er</sup> 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 :

A 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 1<sup>er</sup> 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<sup>o</sup> du décret du 10 février 1955 susvisé dans des 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) 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.

2 Art. 16 Bis – Les carcasses, demi-carcasses, quartiers et morceaux de découpe, de bovins âgés de 12 mois et plus, comportant les os de la colonne vertébrale, à l'exclusion des vertèbres caudales et des apophyses transverses des vertèbres lombaires, ne peuvent être détenus que dans les boucheries autorisées, conformément aux dispositions du présent article.

Cette autorisation est délivrée par le préfet (services vétérinaires) du département du lieu d'implantation de la boucherie, sur la base d'un engagement du responsable juridique et du responsable des opérations de découpe, à respecter les prescriptions d'un cahier des charges diffusé par instruction du ministère de l'agriculture et de la pêche ou du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie ou du ministère de la santé.

Cette autorisation sera retirée en cas de non-respect des engagements visés au présent article.

Une liste des bouchers autorisés est établie au plan national par le ministère de l'agriculture et de la pêche.

Au sens du présent arrêté, on entend par « boucherie » le lieu de désossage et de découpe des carcasses, demi-carcasses, quartiers et morceaux de découpe destinés à être cédés directement aux particuliers pour leur propre consommation ou à des intermédiaires en application des dispositions de l'arrêté du 8 septembre 1994 susvisé.

Les dispositions du présent article s'appliquent sans préjudice des dispositions de l'article 16. Elles entrent en application à compter du 1<sup>er</sup> novembre 2001. 2 \*