

# Normes européennes en matière d'hygiène, conditions de conservation des aliments

## 96-145 - Hygiène / Conditions de Conservation / Températures

(DG: 83-834)

Application de l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur - conditions de conservation.

### I - TEMPÉRATURES

L'article 10, dans son point 1°, fixe un principe : les températures appliquées doivent limiter les altérations, notamment microbiennes, qui pourraient être dangereuses pour la santé.

Les températures de conservation à cœur pour certaines denrées sont précisées à l'annexe de l'arrêté.

J'appelle votre attention sur l'interprétation qu'il convient de donner à l'application des températures de cette annexe.

1. Pour les denrées non conditionnées, les températures mentionnées à l'annexe sont obligatoires (sous réserve des dispositions dérogatoires envisagées ci-après); leur inobservation constitue donc une infraction.

2. Pour les denrées préemballées, sauf lorsque des températures de conservation sont fixées par des textes spécifiques (récapitulés en annexe de la présente note), le conditionneur peut avoir indiqué dans l'étiquetage, conformément aux dispositions de l'article 17 du décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984 (J.O. du 21/12/1984), la température de conservation requise en fonction de la date de durabilité retenue (le plus souvent la date limite de conservation (DLC)) ; dans ce cas, cette température doit être respectée sous peine d'infraction à l'article 18 du décret de 1984 ; les températures mentionnées en annexe sont alors à considérer comme un indicateur pour le conditionneur. Celui-ci peut en effet s'écarter de ces températures, notamment si celles-ci peuvent avoir une incidence sur l'altération des caractéristiques autres que sanitaires de ses produits ; il lui appartient alors de procéder à une validation scientifique de la température prescrite en fonction de la durée de vie retenue.

Je vous demande également d'attirer l'attention des agents de contrôle sur la vérification de ces températures. Ainsi, ces vérifications étant le résultat de mesures physiques, il est nécessaire de tenir compte de l'erreur globale sur cette mesure et de considérer de ce fait qu'une éventuelle infraction ne peut être relevée que lorsque la mesure fait apparaître une différence de + 2° C par rapport à la température fixée à l'annexe de cet arrêté, dans les textes réglementaires plus spécifiques ou mentionnée dans l'étiquetage.

### II - DÉROGATIONS

Sous réserve que la sécurité alimentaire soit assurée, le point 2° de l'article 10 introduit les principes d'une certaine souplesse dans le respect de ces températures de conservation. Les recommandations contenues dans les guides de bonnes pratiques hygiéniques validés trouvent tout à fait leur place dans ce cadre.

Les dérogations aux températures de conservation des denrées alimentaires proposées par l'article 10 sont différentes suivant le type d'opérations (chargement, déchargement, présentation à la vente, etc.), le type de denrées (plus ou moins altérables) et le type de distribution (commerces non sédentaires sur les marchés de plein air ou autres) ; le tableau 1 en annexe présente ces dispositions.

Remarque 1 : Les dérogations prévues dans le cadre de « l'exposition des produits pour leur remise immédiate aux consommateurs » ne concernent que les vitrines réfrigérées traditionnelles dont l'approvisionnement doit être limité. Elles ne sont pas applicables aux linéaires et meubles de vente de produits en libre-service qui constituent un mode de « présentation aux consommateurs » ne relevant pas de la dérogation dans la mesure où existent sur le marché des équipements dont les performances techniques permettent le respect des températures de conservation prescrites par l'arrêté; pour ceux-ci, seules les mesures prévues pour les opérations de chargement, déchargement ou de dégivrage des meubles (cf. ci-dessous) sont applicables.

Remarque 2 : D'une manière générale, les aliments qui ont été conservés à des températures dérogatoires et qui n'ont pu être vendus à la fin du service ne peuvent être remis en vente.

Néanmoins, si le professionnel apporte la preuve qu'il maîtrise la qualité sanitaire de ses produits, cette revente peut être acceptée. Cette maîtrise implique que les produits, qui doivent être restés propres à la consommation, soient restockés aux températures normales, qu'ils soient identifiés de manière à permettre leur écoulement en priorité, qu'ils ne restent pas au total aux températures dérogatoires plus d'un temps déterminé (1); cette durée devra être précisée dans les guides de bonnes pratiques; à défaut et dans cette attente, des valeurs indicatives sont fournies ci-après.

1. Les opérations de chargement, de déchargement ou de dégivrage des meubles.

Sauf pour les denrées conservées à température négative qui relèvent de dispositions spécifiques évoquées ci-dessous les mesures dérogatoires de l'article 10, point 2, a) i), s'appliquent, quel que soit le type de vente, aux opérations de transferts des denrées (chargement et déchargement aux interfaces) et à celles de dégivrage des meubles de froid.

La remontée en température doit être limitée le plus possible; la maîtrise de ce paramètre est donc subordonnée à la rapidité de ces opérations. Dans le cas du dégivrage des meubles, en référence à la norme NF EN 441-6-NF D 74-005-6, ces dérogations ne devraient pas excéder + 1° C pour le seuil de 4°C, + 2° C pour le seuil de température de 8° C.

-----  
1) Par exemple, si la durée maximale de conservation à une température dérogatoire est de 6 heures et que le produit est resté 4 heures à cette température le premier jour, il ne pourra y rester que 2 nouvelles heures le lendemain.

2. Suivant la nature de la denrée (réfrigérée, congelée ou surgelée)

2.1.- Denrées réfrigérées préemballées dont la température est fixée au travers d'un texte réglementaire:

Ce sont les denrées dont la température est définie par un arrêté sectoriel de transposition d'un texte communautaire et denrées préemballées dont la température est fixée par le fabricant conformément au décret de 1984.

Pour ces denrées dont la température de conservation est fixée par une réglementation sectorielle (voir tableau 2), seules les mesures dérogatoires de l'article 10, point 2, a) i), sont applicables.

Aucune élévation de température n'est tolérée au moment de la présentation à la vente.

Il en est de même pour les denrées présentées préemballées. En effet, d'une part il existe un rapport étroit entre la température de conservation et la DLC établie sous la responsabilité du conditionneur et d'autre part les dispositions de l'article 18 du décret de 1984 interdisent la vente ou la distribution à titre gratuit des denrées alimentaires entreposées dans des conditions non conformes à celles qui sont prescrites dans leur étiquetage.

2.2. - Autres denrées réfrigérées (déballées ou non préemballées)

L'annexe de l'arrêté précise les températures maximales de conservation à coeur pour ces denrées.

Elles ont été définies selon une analyse des risques sanitaires en tenant compte de la vitesse d'évolution hygiénique des produits en cas d'absence de maîtrise de la température. Elle retient, pour les aliments réfrigérés, 2 plages de températures (< + 4° C ; < + 8° C). Dans cette annexe, la liste des aliments entrant dans ces deux plages n'est pas exhaustive. Les denrées concernées par la première plage (< + 4° C) correspondent à celles dont la composition, le pH, l'activité de l'eau (aw) et l'absence de traitement assainissant ou stabilisant permettent le développement rapide de micro organismes pathogènes.

Le point 2, a) ii), permet de soustraire, pour leur exposition à la vente, les denrées aux températures normales de conservation, c'est-à-dire soit la température prévue à l'annexe pour les denrées non préemballées, soit la température qui était inscrite sur le produit préemballé avant son déballage. Les conditions de température et de délai seront précisées dans les guides de bonnes pratiques spécifiques à chaque secteur.

Dans cette attente, le tableau 1 précise ces valeurs en fonction du caractère plus ou moins périssable des produits.

2.3. - Denrées conservées à température négative

Les denrées conservées à température négative bénéficient des dérogations prévues à l'article 10, point 2, b) i), pour la réalisation de certaines opérations, notamment le chargement et déchargement des produits aux interfaces pour de courtes périodes. Dans ce cas, la remontée en température admise est fixée à +3°C, conformément aux principes de la directive « surgelés » n°89/108/CEE du 21 décembre 1988, soit par exemple un maximum de -15°C pour les surgelés et les glaces qui doivent normalement rester à un maximum de -18°C.

De plus, selon le point 2, b) ii), les glaces présentées à la vente pour leur consommation immédiate (glace au cornet, Esquimau à l'unité, part de glace dans la restauration, etc.) peuvent être conservées à -10°C maximum (décret du 29 mars 1949 (2)), dans la mesure où l'approvisionnement du rayon se fait dans des quantités strictement limitées aux besoins du service.

-----  
2) Décret modifié n°49-438 du 29 mars 1949 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne le commerce des glaces et crèmes glacées.

3 - Selon le type de distribution: les commerces non sédentaires sur les marchés de plein air  
Au sens de l'arrêté, doivent être considérés comme des marchés de plein air, les marchés ne comportant pas d'installations permanentes qui permettraient, le cas échéant après de légères adaptations, aux commerçants de respecter les obligations faites aux autres commerçants.

Les dispositions développées ci-après ne sont pas applicables aux marchés de plein air qui seraient créés après la publication de l'arrêté (16 mai 1995) et qui doivent dès lors proposer aux commerçants des installations adéquates. En tout état de cause, les dérogations spécifiques ci-dessous ne sont applicables que pour une durée de 5 ans (du 16 mai 1995 jusqu'au 15 mai 2000), qui doit permettre l'équipement des commerçants en matériels adéquats et l'équipement des marchés. Dans ce but, les élus locaux seront sensibilisés à la nécessité de mettre à la disposition des commerçants non sédentaires les fluides nécessaires au respect des règles d'hygiène du présent arrêté (bornes électriques adaptées, sources d'eau potable) et de veiller à la présence de cabinets d'aisances équipés à proximité.

Tout d'abord, les conditions de conservation (froid positif) des denrées préemballées ou des denrées dont la température est fixée réglementairement sont les mêmes pour les commerçants non sédentaires sur les marchés de plein air que pour les autres commerçants (voir ci-dessus).

Pour les autres denrées réfrigérées, l'arrêté prévoit que, pour un délai de 5 ans et sous réserves du premier alinéa ci-dessus, le respect des températures citées en annexe n'est pas obligatoire. Durant ces cinq années, les commerçants non sédentaires devront toutefois conserver les denrées à des températures limitant leur altération lors de leur présentation à la vente conformément à l'alinéa 1er de l'article 10-1. Pour satisfaire à cet objectif, ils doivent donc disposer de moyens permettant d'abaisser la température ambiante, notamment lors de fortes chaleurs, et l'approvisionnement des étals doit s'effectuer en quantités limitées.

Les produits de la pêche qui sont normalement vendus sur lit de glace ne sont pas concernés par ces mesures dérogatoires.

Enfin, je vous précise que, lorsque les conditions de conservation mentionnées à l'article 10 de l'arrêté du 9 mai 1995 et précisées ci-dessus ne sont pas respectées, il appartient au détenteur de ces marchandises de faire procéder à leur retrait de la consommation en l'état. L'inobservation de cette obligation est passible d'une contravention de 5<sup>ème</sup> classe.

#### 96-192 - Hygiène / Pénalités / Règlements Sanitaires Départementaux (DG:83)

Application de l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur - pénalités, devenir des règlements sanitaires départementaux (RSD) et de l'arrêté du 23 octobre 1967

Vous nous avez demandé de vous apporter des précisions quant à l'application de l'arrêté du 9 mai 1995, en ce qui concerne son champ d'application, ses pénalités et le devenir de textes comme les règlements sanitaires départementaux ou l'arrêté du 23 octobre 1967 sur les boulangeries.

1- Le champ d'application de l'arrêté du 9 mai 1995 vise l'ensemble des établissements dont l'activité est la remise directe d'aliments au consommateur. Y sont ainsi soumis les artisans qui, de manière exclusive, commercialisent directement des aliments aux consommateurs ainsi que ceux qui ont en complément une petite activité de remise indirecte, par exemple la fourniture d'aliments à des restaurateurs. Dans ce dernier cas, lorsqu'il s'agit de produits carnés ou de plats cuisinés, cette activité doit s'inscrire dans la limite des critères fixés par l'arrêté du 8 septembre 1994 (1).

Toutes les denrées alimentaires et tous les types d'activité de remise directe au consommateur sont donc concernés, y compris les activités de fabrication et de conditionnement des aliments lorsqu'elles sont réalisées sur le lieu de distribution ou par le même opérateur pour les marchés de proximité.

Sont ainsi visées les activités :

\* artisanales ou commerciales sédentaires (boucherie, charcuterie, traiteur, boulangerie, pâtisserie, épicerie, commerce de fruits et légumes, confiserie, etc.; vente au détail dans des magasins attenants à des établissements de transformation ; ou autre point de vente appartenant au même exploitant);

\* artisanales ou commerciales non sédentaires (marchés couverts ou de plein air, ventes sur le domaine public, etc.);

\* de distribution en grandes et moyennes surfaces;

\* de vente à la ferme (sur l'exploitation ou les marchés de proximité);

\* de vente occasionnelle (foires et salons, manifestations des associations type « vente caritative », noces et banquets, etc.);

\* de remise d'aliments à titre gratuit (activités des « restos du coeur », banque alimentaire », etc.);

\* de distribution en automates de vente;

\* de distribution à domicile de produits alimentaires (livraison aux particuliers);

\* de restauration commerciale sous toutes ses formes (traditionnelle, cafétéria, restauration rapide, ferme auberge, table d'hôte, noces et banquets, etc.).

---

(1) arrêté du 8 septembre 1994 fixant les conditions dans lesquelles les établissements préparant des viandes et des produits à base de viande dont l'essentiel est destiné à être cédé directement au particulier pour leur propre consommation sont dispensés de l'agrément (J.O. du 20/09/94).

La fabrication d'aliments avec vente par correspondance au consommateur est couverte par les réglementations sectorielles applicables à ces fabrications. S'agissant des artisans ou des exploitants agricoles se livrant à cette activité pour les produits à base de viande (foies gras, confits, etc.), les conditions hygiéniques de cette pratique sont dorénavant couvertes par l'arrêté du 15 septembre 1995 (J.O. du 27.09.95) modifiant 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.

Les dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 ne s'appliquent pas à la restauration collective à caractère social ; aussi, dans l'attente de la publication d'un texte spécifique en cours de préparation par les services de la direction générale de l'alimentation, celles des arrêtés du 26 juin 1974 et du 26 septembre 1980 demeurent applicables à ce secteur.

2- Concernant les pénalités, je vous rappelle que cet arrêté est pris sur le fondement des décrets n° 71-636 du 21 juillet 1971 et n°91-409 du 26 avril 1991. L'inobservation de ses dispositions constitue donc une infraction punie des peines d'amende mentionnées à l'article 26 du décret de 1971 ou à l'article 20 du décret de 1991 (contravention de 5ème classe).

De ce fait, lorsque vous constatez des infractions concernant les denrées animales ou d'origine animale mises en vente, qui portent soit sur des produits eux-mêmes (conditions de conservation, pratiques comme la décongélation, le déconditionnement, le tranchage, l'élaboration de conserves, etc.), sur l'environnement immédiat de ces produits (entretien, nettoyage, désinfection des équipements et matériels) ou sur l'absence des vérifications prévues à l'article 17 de l'arrêté, vous viserez les pénalités du décret du 21 juillet 1971; lorsque les infractions concerneront les autres denrées, ce sont les pénalités du décret du 26 avril 1991 qui seront prises en compte.

Il ne me paraît pas inutile que vous sensibilisiez les parquets sur ce texte et sur cette mécanique. J'appelle votre attention sur l'inobservation des températures mentionnées dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées conformément au décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984, qui constitue une réglementation spécifique au sens du 2ème paragraphe de l'article 10-1 de l'arrêté du 9 mai 1995. Ce non-respect constitue une infraction à l'article 18 du décret du 7 décembre 1984, étant entendu qu'il vous est également possible de relever une infraction au dernier alinéa de l'article 10 de l'arrêté du 9 mai 1995 si le détenteur des aliments ainsi en infraction n'a pas fait procéder à leur retrait de la consommation en l'état. 3- Enfin, vous m'interrogez sur le devenir des règlements sanitaires départementaux et de l'arrêté du 23 octobre 1967 sur les boulangeries.

Je vous rappelle que l'article 28 de l'arrêté du 9 mai 1995 a abrogé certaines dispositions réglementaires : arrêté du 13 septembre 1967 relatif aux glaces et crèmes glacées (2), arrêté du 4 octobre 1973 (3) relatif aux produits de la mer et d'eau douce, titres II et IV de l'arrêté du 26 juin 1974 (4) relatif à la congélation et décongélation des denrées animales, arrêté du 26 septembre 1980 (5) relatif à la restauration (hormis pour les activités de restauration collective à caractère social).

Pour les règlements sanitaires départementaux, le décret 91-409 du 26 avril 1991 (dont les visas mentionnent le code de la santé publique et notamment son article L 1) et l'arrêté du 9 mai 1995 pris pour l'application de ce décret rendent caduques les dispositions équivalentes de ces règlements. De ce fait, seules demeurent d'application les dispositions des articles 142 et 143 (cultures maraîchères et protection des cressonnières et des cultures maraîchères immergées), 145 (champignons), 150, 151 (aliments non traditionnels) et 152 (restauration collective) du titre VII du règlement sanitaire départemental type (circulaire du 9 août 1978 modifiée).

A noter toutefois que les dispositions de l'article 130 (ateliers et laboratoires de préparation des aliments) restent applicables pour les établissements de fabrication de denrées autres qu'animales non visés par l'arrêté du 9 mai 1995, jusqu'à la publication de l'arrêté réglementant l'hygiène dans les établissements de transformation et de conditionnement de certaines denrées, pris en application du décret du 26 avril 1991, qui est actuellement signé de deux des trois ministres signataires.

En ce qui concerne les boulangeries, la direction générale va proposer aux autres administrations concernées l'abrogation des dispositions de l'arrêté du 23 octobre 1967 (6) concernant l'hygiène, qui sont traitées dorénavant par l'arrêté du 9 mai 1995; celles relatives à la sécurité des travailleurs devraient être maintenues.

---

(2) 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 (J.O. du 17/10/67).

(3) 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 (J.O. du 25/11/73).

(4) arrêté du 26 juin 1974 relatif à la réglementation des conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales ou d'origine animale (J.O. du 31/07/74).

(5) 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 ou d'origine animale (J.O. NC du 15/10/80).

(6) arrêté du 23 octobre 1967 relatif à la construction et à l'aménagement des boulangeries (J.O. du 05/11/67).