

## TITRE VII

### HYGIENE DE L'ALIMENTATION

#### Section 1 - Dispositions générales

#### **Article 125 - Prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation (1)** (Arrêté du 28/06/83 )

##### **125-1 - Magasins de vente**

Ces locaux doivent être aérés, ventilés et correctement éclairés. Ils doivent pouvoir être fermés sur la voie publique par un ou plusieurs dispositifs appropriés de manière à protéger les denrées du soleil et des pollutions de toute nature. L'utilisation des sous-sols, ainsi que des pièces sans fenêtres est interdite, sauf dérogation autorisée.

Les murs et les plafonds doivent être maintenus en parfait état de propreté. Ils doivent être blanchis au moins une fois par an. S'ils sont passés à la chaux, ou lavés régulièrement.

Le sol doit être en matériaux durs (carrelages, ciment), lisses ou recouverts d'un revêtement imperméable. Il est lavé au moins une fois par jour. L'écoulement des eaux de lavage doit être assuré. Le balayage à sec est interdit.

Les magasins ne doivent en aucun cas servir à l'habitation ni abriter aucune activité industrielle ou artisanale autre que celles visées au présent titre.

Il est interdit de fumer dans ces locaux et cette interdiction de fumer fait l'objet d'une signalisation apparente (2).

Les comptoirs de vente, étales, tables et tout matériel analogue, en contact avec les denrées alimentaires, sont revêtus d'un matériau imperméable et lisse, maintenu en état permanent de propreté et conforme aux dispositions de la réglementation en vigueur (3).

Toutes précautions sont prises pour que les denrées non présentées sous emballage d'origine soient à l'abri des pollutions. Les denrées altérables à la chaleur, emballées ou non, doivent être conservées dans une enceinte réfrigérée ; les autres étant protégées par des cloisons transparentes ou de fins treillis.

Il est interdit de déposer sur le sol des denrées alimentaires non emballées, même pendant les opérations d'approvisionnement.

L'accès des animaux, notamment des chiens, est interdit, à l'exception des chiens guide de personnes mal voyantes. Cette interdiction doit être affichée à l'entrée de chaque magasin.

Les exploitants sont tenus de veiller à la protection contre les insectes et les rongeurs. Ils doivent faire procéder aux opérations de désinsectisation et dératisation nécessaires, notamment celles qui seront prescrites par l'autorité locale, toutes précautions étant prises pour que les denrées ne soient pas atteintes en particulier par les pulvérisations ou émanations des produits employés.

Lorsque dans les magasins d'alimentation, il est vendu d'autres marchandises (produits d'entretien ou de droguerie, par exemple) ces dernières doivent être stockées et débitées dans une partie du local, nettement distincte pour éviter toute confusion ou toute contamination;

*(1) En outre, pour les magasins d'alimentation distribuant des denrées animales ou d'origine animale, décret n°71-636 du 21 Juillet 1971 pour l'application des articles 258,259 et 262 du code rural relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale(Journal Officiel du 1er août 1971).*

*(2) Décret n°77-1042 du 12 septembre 1977 relatif aux interdictions de fumer dans certains lieux affectés à un usage collectif où cette pratique peut avoir des conséquences dangereuses pour la santé (Journal Officiel du 17 septembre 1977).*

*(3) Décret n°73-138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les produits chimiques dans l'alimentation humaine et les matériaux et objets au contact des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux ainsi que les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage de ces matériaux et objets (Journal Officiel du 15 février 1973)*

Si un débit de boisson à consommer sur place est installé dans le même local, il doit être nettement séparé du lieu de débit des denrées alimentaires.

### **125-2 - Resserres**

Ces locaux sont soumis aux mêmes règles que les magasins de vente en ce qui concerne l'aménagement et l'entretien. Ils ne doivent pas servir à d'autres usages, notamment de garage. Ceux qui sont situés en sous-sol doivent être tout particulièrement aérés et ventilés.

Les denrées ne sont jamais entreposées à même le sol, mais placées sur des étagères, rayons ou dans des casiers ou paniers ; celles qui sont altérables sont conservées dans une enceinte réfrigérée appropriée. Les produits altérés et ceux dont la date limite de vente est périmée doivent être aussitôt éliminés.

Les mesures nécessaires doivent être prises pour supprimer insectes et rongeurs, sans qu'il puisse en résulter une contamination des denrées.

### **125-3 - Voitures boutiques**

Sans préjudice des réglementations particulières les concernant (1), les voitures boutiques affectées à la vente ambulante des denrées alimentaires sont soumises aux mêmes règles d'entretien et d'aménagement que les magasins de vente, à l'exception de certaines règles, relatives à la construction qui ne peuvent être appliquées à des véhicules.

### **Article 126 - Vente hors des magasins : à l'extérieur du magasin, sur les marchés et autres lieux de vente**

Les denrées alimentaires vendues à l'extérieur des magasins sont soumises aux conditions générales ou particulières les concernant et font l'objet d'une protection rigoureuse contre les pollutions de toute nature.

Les comptoirs de vente et les étalages doivent posséder une bordure de protection dont le niveau supérieur sera situé à un mètre de hauteur à partir du sol et être nettoyés chaque fois que nécessaire et au moins une fois par jour. Ils doivent être à l'abri du soleil et des intempéries et des pollutions de toute origine. Les étals doivent être en matériaux lavables et maintenus en bon état de propreté et d'entretien.

### **Article 127 - Protection des denrées (Arrêté du 28/06/1983)**

A l'exception des denrées naturellement protégées ou conditionnées, les vendeurs ne doivent pas permettre à la clientèle de manipuler les denrées alimentaires, celles-ci doivent être protégées par le moyen de panneaux transparents disposés en avant de l'étal du côté du public, sur les faces latérales et supérieures. Il est interdit de placer des denrées altérables sur le panneau supérieur.

En outre, et dans tous les cas, les étalages devront être maintenus à une hauteur minimale de 70 cm comptée à partir du sol.

Les denrées doivent être délivrées aux consommateurs soit préemballées ou conditionnées, soit protégées d'une enveloppe en matière isolante ou en papier. Ces matériaux et papiers doivent présenter toute qualité hygiénique et être conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur. (1)

Le papier imprimé et le papier journal peuvent toutefois être utilisés au contact de fruits en coque (tels que le noix), des racines, tubercules, bulbes non épluchés ni lavés pour lesquels l'acheteur procède normalement à un nettoyage avant consommation.

"En ce qui concerne les fruits et légumes qui ne sont pas naturellement protégés, la commercialisation en libre choix peut être admise si le responsable de la vente veille à éviter toute manipulation excessive de marchandises de la part de la clientèle".

### **Article 128 - Déchets**

Il est interdit de jeter sur le sol les déchets produits en cours de vente. Les déchets de toute sorte provenant des viandes, du vidage des poissons, volailles et gibiers sont immédiatement placés dans des récipients étanches munis d'un couvercle, qui doivent être vidés et nettoyés au moins une fois par jour.

(1) Décret n°73-138 du 12 février 1973 (Journal Officiel du 15 février 1973).

Toutes les denrées avariées, conditionnées ou non, doivent être retirées de la vente et éliminées selon un procédé autorisé.

La collecte et le transport des récipients ne sont entrepris qu'après la fermeture des magasins et des marchés.

#### **Article 129 - Transport des denrées alimentaires.**

##### **129-1 - Généralités (Arrêté du 28/06/1983)**

Les moyens de transport utilisés pour les denrées alimentaires ne doivent pas constituer du fait de leur aménagement, de leur état d'entretien ou de leur chargement, un risque de contamination d'altération ou de souillure pour ces denrées.

Ils sont dotés des équipements nécessaires à la bonne conservation des denrées.

Ils ne doivent pas être utilisés pour le transport d'animaux vivants ou de marchandises susceptibles d'altérer ou de contaminer lesdites denrées.

"Les citernes transportant des liquides alimentaires, doivent être affectées exclusivement à cet usage. Elles doivent être affectées exclusivement à cet usage. Elles doivent porter sur chacun de leurs côtés, en caractères indélébiles d'au moins 30 mm de hauteur et de façon inamovible, la mention Liquides alimentaires.

##### **129-2 - Transport terrestre de denrées périssables**

Les conditions de transport terrestre des denrées périssables, qu'elles soient à l'état frais congelé ou surgelé, sont précisées par la réglementation spécifique en vigueur (1).

Il s'agit notamment du transport :

- \* Des viandes et abats, c'est-à-dire de toutes les parties d'animaux de boucherie, de volailles, de lapins et de gibiers ;
- \* De poissons, mollusques et crustacés, vivants ou non ;
- \* Du lait et des oeufs ;
- \* Des glaces et crèmes glacées ;
- \* Des produits transformés d'origine animale (produits laitiers, ovo produits, produits de charcuterie) ;
- \* Des denrées d'origine végétales surgelées.

##### **129-3 - Transport de glace alimentaire**

Ce transport est effectué selon les dispositions de la réglementation en vigueur (2).

##### **129-4 - Transport du pain**

Le pain doit être transporté contenu dans un matériau du type emballage perdu ou dans des récipients facilement nettoyables, maintenus constamment en bon état de propreté et conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur(3).

Les véhicules affectés à la livraison de pain doivent être aménagés de telle sorte que le pain n'entre pas en contact avec les parois ou le plancher.

(1) Arrêté du 1er février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables (Journal officiel du 20 mars 1974).

(2) Arrêté modifié du 10 août 1961 relatif à l'application de l'article L 25-1 du code de la santé publique (eaux potables) (Journal officiel du 26 août 1961)

(3) Décret n°73-138 du 12 février 1973 (Journal officiel)

## **Article 130 - Ateliers et laboratoires de préparation des aliments**

Sans préjudice des dispositions spéciales visées à l'article 125 ci-dessus relatif aux prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation, les règles suivantes sont applicables aux cuisines ateliers et laboratoires de préparation des aliments.

### **130-1 - Entretien des locaux**

Le sol, les murs et cloison jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres, sont revêtus de matériaux durs résistants aux chocs, imperméables, imputrescibles et permettant un lavage efficace. Si des éléments juxtaposés sont utilisés, il doivent être strictement jointifs. Les murs et les cloisons dans le reste de leur étendue ainsi que les plafonds doivent être recouverts, à défaut desdits matériaux, de peinture lisse et lavable.

Les angles sont arrondis tout au moins au raccordement avec le sol.

### **130-2 - Evacuation des eaux**

L'écoulement des eaux de lavage des locaux et du matériel doit être assuré. Notamment le sol doit être lavé au moins une fois par jour. Le balayage à sec est interdit.

### **103-3 - Aération et ventilation**

L'aération et la ventilation doivent être assurées en permanence et permettre l'évacuation rapide des buées et vapeurs de cuisson. Si ces locaux sont situés en sous-sol, la ventilation doit être mécanique et l'air introduit dans le local doit faire l'objet d'une filtration préalable dans les conditions définies à l'article 64.

Les fourneaux et chaudières dégageant des émanations et des buées doivent être pourvus de hottes débordantes assurant un captage total ; ces hottes sont desservies par un conduit de ventilation unique de section suffisante, indépendant des conduits de fumée desservant les foyers des appareils.

Toutes dispositions sont prises pour que ce conduit assure un tirage satisfaisant sans être une cause d'insalubrité ou de gêne pour le voisinage.

Toutefois, dans les cas d'appareils chauffés au gaz, les produits de combustion et les buées peuvent être évacués par un conduit commun de section suffisante, construit selon les règles de l'art. Des précautions doivent être prises pour éviter les refoulements : en particulier, le conduit aura une hauteur suffisante et sera surmonté d'un aspirateur statique assurant la constance du tirage.

### **130-4 - Usage des locaux**

Ces locaux ne doivent en aucun cas servir à l'habitation. Les locaux affectés à la préparation même des aliments ne doivent être approvisionnés qu'en eau potable.

### **130-5 - Protection contre les insectes**

Les propriétaires ou gérants doivent prendre toutes mesures pour éviter la pénétration des mouches et autres insectes, oiseaux, rongeurs et autres animaux, et faire procéder si nécessaire aux opérations de désinsectisation et de dératisation en évitant toutes contaminations des denrées alimentaires.

### **130-6 - Entretien des appareils servant à la préparation et à la conservation des aliments**

Tous les ustensiles servant à la préparation ou au conditionnement des aliments, tels que moules, marmites, plats et casseroles, planches, couteaux et hachoirs, fourchettes et cuillères, passoirs et étamines, doivent être maintenus constamment en bon état de propreté. Ils seront nettoyés au fur et à mesure de leur emploi par un lavage manuel ou mécanique, à l'eau chaude additionnée de produits autorisés, suivi d'un rinçage à l'eau tel qu'il ne puisse entraîner aucune contamination et éliminant tout résidu alimentaire(1).

(1) Décret n°73-138 du 12 février 1973 (Journal Officiel du 15 février 1973)

Le matériel en cuivre et en fer doit faire l'objet d'un soin particulier.

Les tables à découper et à préparer doivent être en matériaux durs, conformes à la réglementation. Elles sont tenues constamment propres et nettoyées au moins un fois par jour à l'aide d'eau chaude additionnée de produits autorisés puis rincées à l'eau de façon à n'entraîner aucune contamination ; les tables en bois sont interdites sauf un billot pour la découpe des parties osseuses.

#### **130-7 - Elimination des déchets**

Les déchets, rebuts et détritiques de toutes sortes sont immédiatement déposés dans un récipient, muni d'un couvercle rabattable, vidé, nettoyé et désinfecté au moins une fois par jour. En dehors des heures de service, il doit être placé dans un local, réservé à cet usage, situé hors des cuisines.

#### **130-8 - Conditions de conservation des denrées périssables**

La conservation éventuelle des denrées périssables utilisées dans ces ateliers et laboratoires, doit se faire en chambre froide, réglée à la température appropriée.

#### **130-9 - Fumoirs**

La conception et le fonctionnement de fumoirs doivent être tels qu'ils ne provoquent aucune gêne pour l'environnement.

#### **130-10 - Etablissements de collecte et de transformation du lait**

Les établissements de collecte et de transformation du lait et des produits laitiers sont soumis à la réglementation en vigueur(1).

Une attention particulière doit être apportée aux modalités d'entreposage du matériel de conditionnement (capsules, récipients) qui doit être effectué à l'abri de l'humidité et dans les conditions d'hygiène correctes.

### **Article 131 - Distribution automatiques d'aliments**

#### **131-1 - Emplacement**

Les appareils distributeurs automatiques d'aliments doivent être situés sur des emplacements éloignés de toutes sources de contamination.

#### **131-2 - Conditions applicables aux denrées**

Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur, les denrées placées dans les appareils distributeurs automatiques doivent être maintenues à une température convenant à leur conservation et placées à l'abri de toute souillure provenant notamment des pièces de monnaie et des billets de banque. Elles sont renouvelées en temps utile de manière à demeurer constamment saines, en bon état de conservation.

#### **131-3 - Appareils distributeurs de bonbons et de friandises**

Les appareils distributeurs de bonbons et de friandises ne doivent débiter que des denrées incluses dans des emballages individuels.

#### **131-4 - Prescriptions concernant les matériaux**

Les parties des appareils distributeurs de boissons destinés à être en contact avec les liquides doivent être constituées de matériaux pour les récipients en contact avec les denrées alimentaires.

La tuyauterie de distribution ne doit comporter que de éléments courts, sans coudes accentués, à 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. Le rinçage de la tuyauterie doit être ensuite effectué avec de l'eau potable.

(1) Arrêté du 15 mai 1974 fixant les conditions d'hygiène relatives aux établissements de collecte et de transformation du lait et des produits laitiers (Journal Officiel du 2 juillet 1974).

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 distribue 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, tenu en parfait état de propreté, recueille les gobelets après usage ; ceux-ci sont enlevés au moins une fois par jour.

### **131-5 - Contrôle**

En vue de permettre le contrôle de l'état de l'entretien de l'appareil par les agents sanitaires autorisés, le nom du responsable ou les indications permettant de le joindre sont apposés sur une plaque extérieure.

### **Article 132 - Hygiène du personnel**

Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur(1), les personnes appelées en raison de leur emploi à manipuler des denrées alimentaires, tant au cours de leur collecte, préparation, traitement, transformation, conditionnement, emballage, transport, entreposage, que pendant leur exposition, mise en vente et distribution sont astreintes à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire ; ces prescriptions sont placées sous la responsabilité de l'employeur. Pour le personnel manipulant des denrées non préemballées le port d'une coiffe de couleur claire est obligatoire.

Dans les ateliers de préparation des aliments, il est interdit de fumer(2).

La manipulation des denrées alimentaires est interdite aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment celles qui sont atteintes d'infection cutanéomuqueuses, respiratoires ou intestinales.

Tout sujet atteint d'une telle affection constatée par examen clinique ou bactériologique doit être écarté jusqu'à guérison complète confirmée par attestation médicale.

Le personnel doit utiliser des installations sanitaires mises à sa disposition.

Ces installations comportent :

Des vestiaires qui doivent être prévus en nombre suffisant ;

Des cabinets d'aisances ne communiquant pas avec les locaux visés au présent titre. Une affiche recommandera aux utilisateurs le lavage des mains en sortant des lieux d'aisances ;

Des lavabos si possible à commande non manuelle placés à côté des cabinets d'aisances et à proximité des lieux de travail. Ces lavabos sont pourvus d'eau courante ainsi que de produits nécessaires au nettoyage et à la désinfection des mains.

Pour le séchage de mains, des serviettes à usage unique ou des appareils automatiques à air chaud sont mis à la disposition des usagers.

## **Section 2 - Boissons**

### **Article 133 - Boissons autres que le lait (Arrêté du 28/06/1983)**

Les établissements de fabrication, de conditionnement et de vente des denrées alimentaires liquides tels que fabriques de sodas et limonades, d'eaux gazeuses, de sirops, brasseries, cidreries et les établissements où l'on procède à la mise en fût ou en bouteilles des vins spiritueux sont assujettis aux dispositions suivantes :

(1) Code du travail. Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 (Journal officiel du 1 août 1971) et arrêté d'application Arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et d'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales (Journal officiel du 31 mars 1977)

(2) Décret n° 77-1042 du 12 décembre relatif aux interdictions de fumer dans certains lieux affectés à un usage collectif où cette pratique peut avoir des conséquences dangereuses pour la santé (Journal officiel du 17 septembre 1977)

1° - Les locaux doivent satisfaire aux prescriptions de l'article 130 relatif aux ateliers de préparation des aliments;

2° - seule une eau reconnue potable distribué en tous points par des canalisations distinctes peut être utilisée pour la fabrication des limonades et sodas, des eaux gazeuses, ainsi qu'en brasserie et cidrerie.

3° - les machines et appareils de toute sorte utilisés pour la fabrication et le conditionnement de ces denrées liquides doivent être conçus pour permettre si nécessaire un démontage facile de leurs différents éléments en vue de leur entretien.

Ils sont nettoyés à l'eau potable additionnés de produits autorisés rincés et égouttés, après arrêt de l'installation et avant nouvel usage.

Les récipients divers destinés au stockage de ces denrées sont nettoyés de la même façon.

4° - Les matériaux de conditionnement et de bouchage en contact avec la boisson doivent répondre aux prescriptions réglementaires en vigueur relatives aux matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Ils doivent être dans un état de propreté excluant toute contamination.

En outre les dispositifs de bouchage doivent être neufs et s'ils sont séparés de la boisson par un matériau poreux - tel que le liège - ils doivent être considérés comme étant en contact avec la boisson.

5° - La fabrication de la glace avec des eaux d'alimentation est réglementée par les textes en vigueur (1) .

#### **Article 134 - Hygiène des débits de boisson**

Les cafés, brasseries, bars et buvettes, les salons de thé, les débits de boissons, quel que soit leur emplacement, sont soumis aux dispositions de l'article 125 ci-dessus en ce qui concerne l'hygiène générale des lieux où le public est admis, ainsi que le nettoyage de la vaisselle et de la verrerie.

Par ailleurs, la vente ambulante des boissons doit être réalisée de telle sorte qu'elle n'entraîne aucune souillure ou altération des produits.

Les chalumeaux pour boisson distribués ou mis à la disposition des consommateurs dans les lieux publics et les collectivités doivent être présentés en emballages individuels.

### **Section 3 - Produits laitiers**

#### **Article 135 - Magasin de vente des produits laitiers**

Outre les dispositions de articles ci-dessus relatifs aux magasins de vente des denrées alimentaires, les magasins de vente de produits laitiers sont soumis à la réglementation en vigueur, notamment en ce qui concerne le nettoyage des appareils et des récipients employés (2).

Le matériel utilisé pour le débit du lait doit être d'un entretien facile. En particulier, les parois des récipients doivent avoir des angles arrondis et ne présenter ni creux, ni saillie.

Les laits et produits laitiers dits frais vendus tant sous emballage d'origine qu'au détail doivent être maintenus à l'abri de toute altération et exposés pour la vente en quantité aussi réduite que possible, et aux températures convenables selon les procédés considérés.

Les crèmes préparées et notamment les crèmes foisonnées ne peuvent être vendues en vrac. Elles doivent être protégées contre toute contamination.

(1) Décret n°61\_859 du 1er août 1961 (J.O. du 5 août 1961)

Arrêté du 10 août 1961 relatif à l'application de l'article L. 25.1 du code de la santé publique (eaux potables) (Journal officiel du 26 août 1961) . Circulaire du 15 mars 1962 relatives aux instructions générales concernant les eaux d'alimentation et la glace alimentaire (J.O. du 27 mars 1962 et rectificatif J.O. du 13 mars 1962)

(2) Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 (J.O. du 1er août 1971) Arrêté du 15 mai 1974 fixant les conditions d'hygiène relatives aux établissements de collecte et de transformation du lait et des produits laitiers (J.O. du 2 juillet 1974)

**Article 136 - Fabrication et vente des glaces et crèmes glacées.**

Ces denrées doivent être répondre aux dispositions réglementaires(1) notamment en ce qui concerne :

Le matériel servant à la fabrication ;

La température des produits mis en vente ;

Leur manipulation.

Ces prescriptions s'appliquent aussi bien à la vente ambulante qu'à celle pratiquée en magasin;

Au cas où ces préparations constitueraient un danger pour la santé publique, leur écoulement pour la consommation doit être immédiatement suspendu.

**Section 4 - VIANDE - GIBIER - VOLAILLE - OEUFS.**

**Article 137 - Boucheries, charcuteries, triperies, magasin de vente,  
de préparation de charcuterie, de volailles, de gibiers et plats cuisinés**

Outre les prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation, ces établissements doivent respecter les obligations suivantes :

Les murs et cloisons jusqu'à un hauteur d'au moins deux mètres sont revêtus de matériaux durs, résistants aux chocs, imputrescibles et à surface libre. Si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils doivent être facilement jointifs. Le reste des murs et plafond doivent être enduits de peinture lavable. Les angles sont arrondis, tout au moins aux raccordements avec le sol.

Le sol est en carrelage ou en ciment lisse et lavé au moins une fois par jour. L'écoulement des eaux de lavage doit être assuré.

Lorsque les conditions du commerce exploité le justifient il peut être exigé que l'orifice d'évacuation des eaux des lavage soit muni d'un panier grillagé ou d'un bac de décantation capable d'arrêter les corps solides susceptibles d'en gêner le fonctionnement puis d'un siphon avant raccordement à la canalisation publique.

Les tringles et crochets où sont suspendues les viandes sont à une distance telle des murs et cloisons qu'il n'y ait jamais contact entre la denrée et la paroi. Ces tringles et crochets doivent être en matériau inaltérable et maintenus parfaitement propres.

Toute boucherie, charcuterie ou triperie doit être équipée d'une resserre froide située dans le local même ou dans un local attenant et capable de recevoir sans surcharge, la totalité des denrées détenues par l'exploitant.

D'une manière générale, et quel que soit le lieu d'exposition des viandes à l'intérieur ou à l'extérieur du magasin, celles-ci ne doivent être exposées en dehors de la resserre froide que le temps nécessaire aux opérations de préparation et de débit ; les pièces découpées et préparées sont placées sur des plats ou étagères dans une vitrine réfrigérée. Les opérations de préparation et de débit ne doivent se faire qu'à l'intérieur du magasin.

Les abats sont placés dans les récipients en matériau imperméable, conformes à la réglementation en vigueur, faciles à nettoyer et à désinfecter et réserver à ce seul usage (2).

*(1) Décret modifié du 15 avril 1912 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne les denrées alimentaires. Décret 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 (J.O. du 30 mars 1949). Arrêté du 13 septembre 1967 relatif à la qualité hygiénique et au contrôle bactériologique des glaces et crèmes glacées (J.O. du 17 octobre 1967).*

*Arrêté du 13 septembre 1967 fixant les prescription 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 17-10-1967)*

*(2) Arrêté du 1er février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables (J.O. du 20 mars 1974)*



Si dans les magasins et resserres visés au présent article, il est fait usage d'une machine à débiter en tranches, les tranches de jambon, de saucisson ou de viande cuite ne doivent pas être saisies avec les mains. Elles sont soit reçues directement sur un papier conforme aux prescriptions réglementaires, soit saisies à l'aide de spatules, fourchettes ou pinces réservées à cet usage.

La viande hachée par le boucher est préparée conformément à la réglementation en vigueur(1).

L'attendrissage mécanique de la viande ne peut avoir lieu qu'à la demande et à la vue du client, avec toutes les précautions d'hygiène concernant l'outillage et le mode opératoire. La consommation d'une viande attendrie devra être faite dans les moindres délais.

L'attendrissage de la viande est interdit dans les collectivités notamment dans les établissements scolaires et universitaires (2);

Par exception aux dispositions des articles 126 et 130 les tables peuvent être en bois debout et réservées strictement aux opérations de découpe.

Les magasins de triperie doivent être équipés d'un ou plusieurs bacs de lavage et de trempage de capacité en rapport avec l'importance du commerce exercé.

Une resserre fixe ou mobile, publique ou privée, répondant aux prescriptions ci-dessus énumérées pour chacun des commerces visés, est obligatoire pour les commerçants ambulants et pour ceux qui exercent leur activité sur les marchés.

#### **Articles 138 - Dispositions particulières pour les denrées dont la vente constitue une activité partielle de l'établissement.**

1° Les denrées non conditionnées doivent être exposées à la vente dans un meuble réfrigéré. Leur préparation doit s'effectuer dans les conditions conformes aux articles précédents.

Les comptoirs et emplacements voisins ne doivent pas être la cause de leur modification ou de leur altération en particulier par des odeurs, poussières, souillures, parcelles organiques ou minérales.

2° Les denrées conditionnées doivent être exposées dans un meuble réfrigéré, situé de façon telle que l'enveloppe de protection de la denrée ne soit altérée en aucune façon.

#### **Article 139 - Oeufs**

Les oeufs ne doivent en aucun cas être entreposés au contact de matières susceptibles de les altérer. En particulier, l'emploi des paille est interdit. Les plateaux alvéolaires propres destinés à leur transport sont désinfectés en cas de réutilisation.

Les oeufs vendus en coquille doivent être naturellement propres.

Les dispositions relatives à l'entreposage et à la commercialisation des oeufs sont précisées par la réglementation en vigueur(3).

Les oeufs de cane qui doivent être naturellement propres ne peuvent être exposés en vue de la vente ou vendus que si, sur une pancarte placée au dessus du lot, figure, en caractères lisibles (d'au moins un centimètre de hauteur) l'indication "A faire bouillir 10 minutes" en plus de la dénomination réglementaire "Oeufs de cane" S.

(1) Arrêté du 15 mai 1974 concernant les viandes hachées destinées à la consommation humaine (Journal Officiel du 26 juin 1974).

(2) Circulaire du 6 mars 1968 relative aux mesures de prophylaxie à prendre en matière alimentaire dans les établissements publics scolaire et universitaires (Journal officiel du 5 mai 1968)

(3) Décret du 17 septembre 1969 (J.O. du 19 septembre 1969), modifié par le décret du 11 août 1976 relatif au commerce des oeufs (J.O. du 19 août 1976)

#### **Article 140 - Abattoirs**

Les conditions d'inspection sanitaire et qualitative des abattoirs sont définies par les textes en vigueur. (1)

#### **Section 5 - PRODUITS DE LA MER**

#### **Article 141 - Magasins et réserves de produits de la mer**

Sans préjudice de l'application des articles ci-dessus, les conditions d'exploitation de produits de la mer et d'eau douce définies par les règlements particuliers relatifs à ces denrées (2).

La vente des coquillages pendant l'été n'est autorisée que si les installations permettent leur conservation en bon état :  
Sont notamment interdit :

L'arrosage des huîtres et des coquillages et le trempage en eau de mer ;

Le rafraîchissement avec de la glace non alimentaire ou au moyen de feuillages, d'herbes ou de tissus imbibés d'eau non potable ;

La vente de lots non munis de l'étiquette de salubrité apparente ;

L'ouverture des huîtres et coquillages en dehors de ceux destinés à une consommation immédiate.

#### **Section 6 - ALIMENTS D'ORIGINE VEGETALE. LEGUMES FRUITS CRESSONNIEUES, CHAMPIGNONS**

#### **Article 142 - Généralités**

a) Le déversement ou le dépôt de déchets , vidanges, ordures ménagères, gadoues, boues de station d'épuration non pasteurisées, matières fécales sont interdit sur tous les terrains où sont cultivés des fruits et légumes susceptibles d'être consommés crus et dont la partie comestible peut se trouver au contact de ces déchets. Les engrais organiques, fumiers et composts ne doivent être épandus qu'un mois au plus tard avant la récolte.

b) La réglementation sur les pesticides s'applique à l'ensemble des aliments végétaux (3).

#### **Article 143 - Protection des cressonnières et des cultures maraîchères immergées.**

##### **143-1 - Conditions d'exploitation**

Toute cressonnière ou culture maraîchère immergée doit faire l'objet d'une déclaration au maire, qui en informe aussitôt le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales.

Elle ne peut être exploitée que si elle remplit les conditions de salubrité déterminées ci-dessous.

A cet effet, les exploitants sont tenus de se soumettre à une enquête de l'autorité sanitaire qui établit si les cultures sont reconnues salubres. L'analyse de l'eau, à la charge de l'exploitant, est pratiquée par le laboratoire départemental agréé pour le contrôle sanitaire des eaux.

*(1) Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 (J.O. du 1er août 1971). Arrêté du 20 novembre 1961 relatif aux abattoirs privés de type industriel ou d'expédition (12 décembre 1961). Arrêté du 28 mars 1967 fixant les prescriptions techniques relatives à la construction des abattoirs publics (J.O. du 11 avril 1967)*

*Arrêté du 25 août 1972 fixant les normes auxquelles doivent satisfaire les abattoirs agréés pour l'exportation des viandes et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire dans ces établissements (J.O. du 9 septembre 1972).*

*(2) Décret du 20 août 1939 relatif à la salubrité des huîtres, moules et autres coquillages.*

*Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 (J.O. du 1er août 1971).*

*Arrêté des 1, 2, 3, et 4 octobre 1973 fixant les règles d'hygiène relatives aux produits de la mer et d'eau douce (J.O. du 25-11-73)*

*(3) Arrêté du 20 juillet 1956. Arrêté du 5 juillet 1973 relatif aux teneurs en résidus de pesticides dans et sur les fruits et légumes (J.O. du 4 octobre 1973)*

La reconnaissance de salubrité est fondée sur les constatations suivantes :

1° Eaux indemnes d'infestation parasitologique et utilisées dans le voisinage immédiat des puits ou des sources dont elles proviennent, à condition que ces dernières ne soient pas alimentées par des eaux courantes de surface ; ces eaux doivent être d'une qualité bactériologique satisfaisante et, notamment ne pas contenir plus de dix coliformes fécaux ni plus de dix streptocoques fécaux pour 100ml. Les analyses bactériologiques et parasitologiques sont effectuées un fois par mois pendant les trois mois qui précèdent la première ouverture. De plus, les eaux doivent faire l'objet d'au moins une analyse chimique destinée à mettre en évidence les substances toxiques ou les constituants organiques révélateurs d'une contamination.

2° Protection suffisante des cultures limitrophes contre les incursions d'animaux sauvages ou domestiques, notamment le mouton.

3° Etablissement d'un périmètre de protection des cultures et des points d'eau qui les alimentent, contre les eaux de ruissellement provenant de pâturages, parcs à bestiaux, étables, mares, fosses à purin ou toutes installations pouvant être contaminantes.

L'utilisation d'engrais non chimique est interdite.

#### **143-2 - Contrôle des exploitations**

A la suite de l'enquête ou des contrôles effectués, l'autorité sanitaire délivre un certificat de salubrité exigible pour la poursuite de l'exploitation. Une copie est transmise au maire du lieu d'exploitation.

Si une exploitation n'est ouverte que quelques mois par an, une analyse bactériologique et parasitologique sera faite dans le mois précédent l'ouverture.

L'administration départementale et l'administration communale tiennent à jour et à la disposition du public la liste des cultures ainsi agréées.

Le certificat de salubrité pourra être retiré lorsqu'un contrôle aura révélé un défaut d'exploitation :

Les eaux, pénétrant dans les cressonnières exploitées, sont régulièrement contrôlées au cours de la saison, à raison d'analyses bactériologiques trimestrielles à la charge de l'exploitant. La qualité des eaux devra rester constante et elles devront présenter les mêmes critères que ceux fixés précédemment.

#### **143-3 - Contrôle de ventes des cressonnières**

Tout colis dans lequel sont placés en vue de la vente des produits récoltés dans les cultures immergées doit porter, en caractères bien apparents et indélébiles, les nom et adresse du producteur, le lieu de son exploitation, le lieu et la date de délivrance du certificat de salubrité. Ces mêmes indications doivent également apparaître sur le lien des marchandises conditionnées en bottes. Les produits importés doivent avoir été récoltés dans les mêmes conditions de salubrité et être vendus sous étiquette portant les mentions similaires à celles précitées.

#### **Article 144 - Fruits et légumes**

Les fruits frais et les légumes frais sont exposés à la vente soit dans leur emballage d'origine, soit en vrac. Toutes précautions sont prises afin que les fruits frais et les légumes frais non préemballés soient protégés des pollutions de toute nature.

Tout colis ou dans le cas de vente en vrac, tout lot de fruits ou de légumes doit être exempt de corps étrangers, tels que branchages, débris végétaux, sous réserve des usages particuliers à la présentation traditionnelle de certains produits.

Les fruits et légumes doivent être conformes aux prescriptions en vigueur en matière de résidus de pesticides (1). Ils doivent en outre ne présenter ni odeur, ni goût anormaux. Les fruits doivent être exempts de terre, de même que les légumes lavés. Les légumes non lavés doivent être débarrassés de toutes impuretés grossières.

(1) Arrêté du 5 juillet 1973 relatif aux teneurs et résidus de pesticides dans et sur les fruits et légumes (J.O. du 4 octobre 1973)

Les fruits et légumes doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité conforme aux usages locaux et constants du commerce et les produits altérés doivent être éliminés de la vente.

Si le lavage des fruits ou de légumes s'avère nécessaire, de l'eau potable sera seule utilisée, et l'opération sera suivie d'un égouttage approprié.

Les légumes et les fruits secs et les légumes déshydratés, autres que ceux vendus sous pré emballage, sont conservés dans des compartiments fermés.

#### **Articles 145 - Les champignons**

##### **145-1 - Champignons cultivés**

1° Les champignons ne peuvent faire l'objet de culture que s'ils appartiennent à une espèce comestible.

2° Chaque emballage ou chaque lot présenté en vrac ne doit contenir que des champignons de même espèce. Ceux-ci doivent être de bon état sanitaire et toujours constitués de toutes leurs parties.

3° Chaque emballage doit porter, soit par inscription directe, soit au moyen d'une étiquette solidement fixée :

Le nom et adresse de l'emballer ou son identification symbolique délivrée par le service de la répression des fraudes.

Le nom de l'espèce et lorsque celle-ci n'est pas notoirement connue, son nom botanique.

4° Au stade de la vente au détail, le nom de l'espèce doit être porté par affichage à la connaissance du consommateur. Sur demande des service de contrôle, le détaillant doit être en mesure de faire connaître la provenance de la marchandise.

##### **145-2 - Champignons sauvages**

Les champignons sauvages ou (sylvestres) c'est-à-dire ceux qui ne proviennent pas d'une culture, ne pourront être commercialisés que s'ils sont accompagnés d'un certificat de comestibilité délivré par les agents habilités à cet effet. Toutefois, pourront être commercialisées, sous la responsabilité des vendeurs, certaines espèces notoirement connues et nommément désignées par l'autorité sanitaire ; celles-ci doivent être en bon état sanitaire et constituées de toutes leurs parties.

#### **Article 146 - Construction, aménagement, réouverture et transfert de fonds des boulangeries et boulangeries pâtisseries**

1° Les règles auxquelles sont soumis la construction et l'aménagement des boulangeries et des boulangeries pâtisseries sont déterminées par la réglementation en vigueur(1).

2° Les projets de construction et d'aménagement sont soumis à l'autorité sanitaire.

3° Dans le cas où le combustible de chauffage est le mazout, le foyer ne doit comporter aucune communication directe avec le four, les brûleurs doivent être réglés de manière à éviter toute émissions de suies.

4° Le nettoyage des fours et des surfaces, sur lesquelles sont déposés les pains, doit être effectué périodiquement à l'aide d'un produit autorisé.

#### **Article 147 - Installation de locaux de vente en cas de création, d'extension, de réouverture, ou de transfert de boulangeries et de dépôts de pain**

1° La création, l'extension, la réouverture, le transfert d'un magasin de boulangerie, d'un dépôt de pain et l'adjonction d'un rayon de vente de pain à un fonds de commerce existant sont déclarés à l'autorité sanitaire.

(1) Arrêté du 23/10/1967 relatif à la construction et à l'aménagement des boulangeries (J.O. du 5/11/1967)

2° Outre leur conformité aux règles générales définies ci-dessus pour les magasins de vente de denrées alimentaires ces locaux doivent comporter les installations particulières suivantes :

**147-1 - Fonds de boulangerie ou exploitation conjointe d'une boulangerie et d'un autre commerce**

Un magasin de vente d'une superficie minimale de 16 m<sup>2</sup> ;

Le pain doit être placé sur les grilles ou étagères à une hauteur minimale d'environ 70 cm au dessus du sol et de manière qu'il ne puisse entrer en contact avec d'autres produits ;

Un comptoir avec balance et appareil à couper est réservé au débit de pain. Sauf s'il est préemballé le pain est présenté de telle sorte que la clientèle ne puisse se servir elle-même.

Une affiche interdit la manipulation du pain par la clientèle ;

Une paneterie d'une superficie minimale de 8 m<sup>2</sup>, close et en communication directe avec le magasin de vente, munie de casiers, étagères ou paniers afin que les pains tenus en réserve soient à l'abri de toute pollution.

Les locaux de vente doivent être disposés de manière que l'air y soit constamment renouvelé. Dans le cas où ils ne présentent pas d'ouverture du côté opposé à la façade, ils doivent comporter un conduit de ventilation réglementaire s'ouvrant dans la partie la plus élevée de la construction ou toute autre installation assurant un ventilation efficace.

**147-2 - Dépôts de pain**

Ces locaux doivent disposer d'un emplacement réservé à la vente du pain, distinct des autres activités. Le pain peut être entreposé dans une armoire fermée.

**Article 148 - Dispositions applicables aux produits de panification ou de pâtisserie**

Les produits de panification ou de pâtisserie présentés préemballés sont soumis aux dispositions de la réglementation en vigueur(1), notamment en ce qui concerne la date limite de vente ou la date de péremption et font l'objet d'une protection rigoureuse contre les pollutions de toutes natures. Les denrées altérables à la chaleur doivent être conservées dans une enceinte réfrigérée.

**Section 7 - DENREES CONGELEES ET SURGELEES**

**Article 149 - Denrées congelées et surgelées**

Sans préjudice des dispositions spéciales prévues au présent titre pour les différents types de denrées, les denrées congelées et surgelées doivent répondre aux dispositions réglementaires, notamment celles relatives(2) :

A l'emballage et au transport ;

Au maintien d'une température minimum depuis leur fabrication jusqu'à leur mise en vente ;

Aux conditions dans lesquelles la recongélation est autorisée.

(1) Décret n° 72-937 du 12 octobre 1972 portant application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les conditions de vente des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux, ainsi que les règles d'étiquetage et de présentation de celles de ces marchandises qui sont préemballées en vue de la vente au détail (J.O. du 14 octobre 1972);

(2) Circulaire du 15 juillet 1953 fixant les dénominations de vente des produits alimentaires traités par le froid. Arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale (J.O. du 31 juillet 1974)

Décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 relatif aux produits surgelés (J.O. du 13 septembre 1964).

## **Section 8 - ALIMENTS NON TRADITIONNELS**

### **Article 150 - Définition de aliments non traditionnels**

On appelle aliments non traditionnels, les aliments et substances alimentaires provenant :

Soit d'une matière première considérée comme alimentaire mais profondément transformée en vue d'en extraire une ou plusieurs substances nutritives ;

Soit de produits non habituellement obtenus en agriculture, en élevage ou industriellement pour l'alimentation de l'homme ;

C'est ainsi que sont considérées par exemple, comme aliments non traditionnels :

\* les farines d'origine animale ou végétale riches en protéines ;

\* les levures cultivées sur alcanes ou autres substrats non alimentaires ;

\* les isolats de protéines préparées à partir de diverses farines animales ou végétales, de feuilles, d'herbe ou de levure grâce auxquelles sont élaborées les protéines texturées et les AIV (aliments imitant la viande).

### **Article 151 - Prescriptions applicables à la fabrication, à la détention et à la mise en vente d'aliments non traditionnels**

La fabrication, la détention et la mise en vente d'aliments non traditionnels destinés à l'alimentation de l'homme, sont soumises à l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique en France, de l'académie nationale de médecine et éventuellement d'autres commissions spécialisées, en application du code de la santé et de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes et ses décrets d'application.

## **Section 9 - LA RESTAURATION COLLECTIVE**

### **Article 152 - Hygiène des restaurants et des locaux similaires**

Toute ouverture de restaurant doit faire l'objet d'une déclaration à l'autorité sanitaire qui vérifiera que les dispositions suivantes relatives à l'hygiène et à la salubrité de ces locaux sont respectées.

Ces dispositions s'appliquent aux salles à manger et annexes des restaurants, buffets et brasseries servant des repas, ainsi qu'aux établissements de restauration collective visés par la réglementation en vigueur (1).

1 - Les murs, parois et sols doivent être maintenus en bon état de propreté. Leur revêtement doit être lavable ou facile à nettoyer ;

2 - Le lavage des sols et son nettoyage doivent être opérés après chaque service. Le balayage à sec et l'usage de la sciure sont interdits ;

3 - Les locaux doivent être bien aérés et ventilés. Les arrivées d'eau non potable y sont interdites ;

4 - Des cabinets d'aisances en nombre suffisant, sont mis à la disposition de la clientèle. Ils ne doivent jamais communiquer directement avec la salle où sont servis les repas ni avec tous les autres locaux renfermant des denrées alimentaires; ils doivent répondre aux prescriptions de l'article 46 du présent règlement.

Des lavabos équipés de produits de nettoyage sont annexés en nombre suffisant aux cabinets d'aisances ;

Pour le séchage des mains, des serviettes à usage unique ou des appareils automatiques à air chaud sont mis à la disposition des usagers ;

(1) Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 (J.O. du 1er août 1971)

5 - Les tables doivent être recouvertes d'un matériau lavable et nettoyées après le départ de chaque client. Après chaque service, elles sont lavées à l'eau chaude additionnée d'un détergent autorisé, rincées et séchées. Les nappes imperméables sont entretenues de la même manière.

Les nappes en tissu sont changées au minimum à chaque service et recouvertes de napperons de papier renouvelables à chaque client ;

6 - Les carafes d'eau doivent être vidées et entretenues en parfait état de propreté, dans l'intervalle des repas, lavées après chaque service. La vaisselle ébréchée est retirée du service. La vaisselle est nettoyée dans un emplacement distinct de celui qui sert à la préparation des aliments, afin d'éviter leur souillure.

La vaisselle, y compris les carafes, doit être lavée à l'eau chaude additionnée d'un produit autorisé, rincée à l'eau potable courante et séchée à l'abri de toute contamination. Elle est ensuite entreposée dans des placards ou armoires fermées ou, à défaut, sur des tables et, dans ce cas, recouverte d'un linge propre.

Les pièces d'argenterie ou de métal inoxydable ainsi que des couverts sont rangés dans des tiroirs ou corbeilles après avoir été lavés et rincés. Le polissage éventuel de ces couverts doit toujours être suivi d'un lavage, d'un rinçage et d'un séchage à l'abri de toute contamination.

7 - Les plats chauds doivent être apportés dès leur préparation, directement de la cuisine au consommateur et ne pas être déposés en attente dans la salle à manger.

Les plats froids préparés le jour même de leur consommation, doivent être entreposés dans une enceinte réfrigérée à 3° dans l'attente du service.

Dans les établissements dits "libre-service", les différents plats doivent être exposés en nombre aussi réduit que possible et apportés au fur et à mesure du débit.

Toutes précautions sont prises pour les maintenir à l'abri des souillures.

La température à coeur de plats cuisinés destinés à être consommés chauds doit être constamment égale ou supérieure à 65°, depuis la fin de la cuisson jusqu'au moment de la remise au consommateur(1).

Les plats cuisinés chauds ou consommés le jour de leur préparation ne peuvent être réutilisés conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur(2).

*(1) Arrêté du 26 juin 1974 (J.O. des 15 et 16 juillet 1974) réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance.*

*(2) 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 (Journal Officiel du 16 juillet 1974)*