

TITRE VII

Hygiène de l'Alimentation

Section 1 - Mesures générales concernant la vente et le transport des denrées alimentaires

ART. 711 - Prescriptions générales concernant la VENTE des denrées alimentaires (1)
(R.S.T. 125)

711-1- Magasins de vente

Sans préjudice des dispositions en vigueur relatives aux installations classées pour la protection de l'Environnement (2), les responsables des centres d'abattage d'animaux et des établissements dans lesquels des denrées animales ou d'origine animale sont préparées, traitées, transformées, entreposées, exposées, mises en vente ou vendues, sont tenus d'adresser une déclaration à l'autorité compétente.

Toute personne désireuse de préparer, traiter, transformer, entreposer, exposer, mettre en vente ou vendre des denrées alimentaires altérables d'origine animale, devra présenter à l'autorité compétente les plans des aménagements qu'elle se propose de réaliser. Une visite de contrôle sera effectuée avant l'ouverture des magasins, entrepôts, ateliers et laboratoires de préparation des aliments.

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 fenêtre 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.

Tout nouvel aménagement de locaux à usage de magasin d'alimentation comportera la réalisation de murs constitués de surfaces planes, lisses, lavables et de couleur claire. De plus, les angles de raccordement des murs avec le sol seront exécutés en gorges arrondies. L'ensemble doit être tenu en parfait état de propreté.

(1) En outre, pour les magasins d'alimentation distribuant des denrées animales, décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 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 (J.O. du 1er août 1971) et arrêtés subséquents.

(2) Loi du 19 juillet 1976
Décret du 21 septembre 1977
Circulaire du 27 janvier 1978

Le sol doit être en matériaux durs ou recouverts d'un revêtement imperméable et, dans toute la mesure du possible, antidérapant. Il est lavé au moins une fois par jour. L'écoulement des eaux de lavage doit être assuré au moyen de dispositifs d'évacuation à occlusion hydraulique. Le balayage à sec et l'usage de la sciure sont interdits.

Lorsqu'il est nécessaire de pallier le caractère glissant des sols, l'utilisation de granulés absorbants antidérapants, de nature minérale, conformes à la réglementation est autorisée.

En l'absence de réseau d'assainissement collectif, les eaux et matières usées sont traitées et évacuées conformément aux dispositions relatives aux locaux d'habitation.

Lorsque les conditions le justifient, il sera aménagé un bac décanteur, dégraisseur, un bac à fécules ou tout autre dispositif de prétraitement garantissant une qualité conforme des rejets dans le réseau d'égoût public.

Le raccordement à ce réseau est exigé chaque fois qu'il est possible.

Le passage de canalisations d'eaux usées à travers des locaux où se trouvent des denrées alimentaires 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 (1).

Des installations sanitaires seront mises à la disposition de la clientèle à raison de un cabinet d'aisances, un urinoir et un lavabo par fraction de 500 personnes admises, en moyenne horaire, dans un magasin.

Les magasins recevant entre 200 et 500 personnes par heure, disposeront au moins d'un cabinet d'aisances, un urinoir et un lavabo.

Ces installations seront clairement désignées au public, facilement accessibles et entretenues en bon état de propreté.

Les comptoirs de vente, étals, 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 (2).

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.

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

(1) 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 (J.O. du 17 septembre 1977).

(2) Décret n° 73-139 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 (J.O. du 15 février 1973).

L'accès des animaux, notamment des chiens -à l'exception des chiens guides de personnes mal voyantes- est interdit. 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 (1). Ils doivent faire procéder aux opérations de désinsectisation et de 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.

Dans tous les magasins où sont manipulées directement des denrées animales, la caisse est tenue, dans toute la mesure du possible, par une personne qui ne manipule pas ces denrées.

Sauf, si elle peut disposer, sur le lieu même de son travail, d'un lavabo dûment équipé, et à condition qu'elle s'en serve autant que de besoin une seule personne ne doit pas être préposée :

- à la vente au détail - comprenant la manipulation directe de la denrée alimentaire non préemballée - des viandes, charcuteries, poissons, fromages et produits laitiers.
- en même temps qu'au débit de légumes, de produits non alimentaires ou à la reprise des emballages consignés (bouteilles en particulier).

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

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.

Les produits destinés à l'alimentation des animaux de compagnie sont présentés à part. Ils sont signalés par un affichage parfaitement visible et ne pouvant prêter à aucune confusion.

711-2- 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 maintenus en bon état d'entretien ; 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 ou, si leur récupération est économiquement possible, être stockés dans un lieu spécial ne contenant aucune denrée alimentaire destinée à être vendue.

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

(1) voir aussi article 641 du présent règlement.

711-3- Voitures boutiques

Sans préjudice des réglementations particulières les concernant (1) les voitures boutiques affectées à la vente ambulante de 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.

711-4- Vente hors des magasins : à l'extérieur du magasin, sur les marchés et autres lieux de vente (R.S.T. 126)

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. Celles d'entre elles mises en réserve de vente doivent se trouver à plus de 1 mètre au-dessus du sol.

Les comptoirs de vente et les étalages doivent posséder une bordure de protection dont le niveau supérieur sera situé à 1 mètre de hauteur à partir du sol et être nettoyés chaque jour. Ils doivent être à l'abri du soleil et des intempéries et des pollutions de toute origine. Les étals doivent être en matériaux lisses, lavables et maintenus en bon état de propreté et d'entretien.

Les responsables de ces étalages et comptoirs de vente doivent respecter les températures réglementaires d'exposition à la vente des denrées alimentaires périssables.

711-5- Protection des denrées (R.S.T. 127)

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 des marchandises de la part de la clientèle. (Arrêté Préfectoral du 8/11/83)

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 les denrées altérables sur le panneau supérieur.

Elles 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 (2).

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

711-6- Déchets (R.S.T. 128)

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

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

(1) Arrêté du 1er Février 1974 modifié réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables (J.O. du 20 Mars 1974)

(2) Décret n° 73-138 du 12 février 1973 - (J.O. du 15 février 1973).

Arrêté du 28 juin 1912 modifié - Article 7.

La collecte et le transport de ces détritres doivent être effectués soit dans des récipients étanches munis d'un couvercle, soit dans des véhicules spécialement aménagés. Ces opérations ne sont entreprises qu'après la fermeture des magasins et des marchés.

711-7- Distribution automatique d'aliments (1) (R.S.T. 131)

711-7-1 - Emplacement

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

711-7-2 - 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.

711-7-3 - 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.

711-7-4 - Prescriptions concernant les matériaux

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

La tuyauterie de distribution ne doit comporter que des 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.

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.

Tout appareil réfrigéré sera doté intérieurement d'un thermomètre à minima - maxima judicieusement placé pour que soient connus les réchauffements dus aux pannes accidentelles de secteur.

(1) Arrêté du 20 septembre 1980 - (J.O. du 15 octobre 1980) - chapitre VI

711-7-5 - Contrôle

En vue de permettre le contrôle de l'état d'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.

ART. 712 - Prescriptions concernant le TRANSPORT des denrées alimentaires (R.S.T. 129)

712-1- Généralités

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 les dites denrées.

Les citernes transportant des liquides alimentaires 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 ». (Arrêté Préfectoral du 8/11/83)

712-2- Transports terrestres de denrées périssables

Les conditions de transport terrestre des denrées périssables qu'elles soient à l'état frais, congelé ou surgelé sont précisées par 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 gibier.
- de poissons, mollusques et crustacés, vivants ou non
- du lait et des œufs,
- des glaces et crèmes glacées,
- des produits transformés d'origine animale (produits laitiers, ovoproduits, produits de charcuterie),
- des denrées d'origine végétale surgelées,
- plats cuisinés et préparations culinaires, crèmes pâtisseries, pâtisseries, entremets.

712-3- Transport de glace alimentaire

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

712-4- 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)

(1) Arrêté du 1er février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables (J.O. du 20 mars 1974), et arrêté du 20 juin 1984 modifiant l'arrêté du 1er février 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) (J.O. du 26 août 1961)
(3) Décret n° 73-138 du 12 février 1973 (J.O. du 15 février 1973)

Section 2

Mesures particulières à certaines activités

ART. 721 - Construction, aménagement, réouverture et transfert de fonds des boulangeries et boulangeries-pâtisseries (R.S.T. 146)

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 émission de suies.

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

ART. 722 - Installation des locaux de vente en cas de création, d'extension, de réouverture, ou de transfert de boulangerie et de dépôts de pain (R.S.T. 147)

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.

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 :

722-1- Fonds de boulangerie ou exploitation conjointe d'une boulangerie et d'un autre commerce :

- un magasin de vente d'une superficie minimale de 16 mètres carrés ;
- le pain doit être placé sur des 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. Une affiche interdit la manipulation du pain par la clientèle ;
- une panneterie d'une superficie minimale de 8 mètres carrés, 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 du plafond la plus éloignée de l'accès extérieur et s'élevant jusqu'au dessus de la partie la plus élevée de la construction ou toute autre installation assurant une ventilation efficace.

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

722-2- Dépôts de pain

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

Dans le cas où un dépôt de pain est annexé à un débit de boisson à consommer sur place ou à un magasin débitant ou entreposant des produits toxiques ou odorants, il sera installé dans un emplacement nettement séparé.

Dans la vente en libre service, tout pain entier ou en morceau ne devra être livré à l'acheteur qu'après avoir été complètement enveloppé d'un papier neuf non imprimé.

ART. 723 - Pâtisseries et confiseries (R.S.T. 148)

Ces commerces doivent satisfaire aux dispositions de l'article 711 ci-dessus en ce qui concerne les locaux de vente et de l'article 730 ci-après, en ce qui concerne les laboratoires de fabrication des produits alimentaires.

Les gâteaux sont placés sous la protection de cloisons transparentes et maintenus à l'abri du soleil. Ceux qui sont à base de crème facilement altérables, ne doivent être exposés qu'en nombre aussi réduit que possible, la majorité étant entreposée dans une enceinte réfrigérée munie d'un thermomètre (3 degré C).

Ils ne doivent être manipulés que par les vendeurs et à l'aide de pelles ou de pinces.

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.

ART. 724 - Fabrication et vente des glaces et crèmes glacées (2) (R.S.T. 136)

Ces denrées doivent répondre aux dispositions réglementaires, 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.

-
- (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 du détail (J.O. du 14 octobre 1972).
 - (2) 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 des 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 des crèmes glacées (J.O. du 17 octobre 1967).
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 octobre 1967).

ART. 725 - Denrées alimentaires liquides (R.S.T. 133)

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 fûts ou en bouteilles des vins et spiritueux sont assujettis aux dispositions suivantes :

1) Les locaux doivent satisfaire aux prescriptions de l'article 730 relatif aux ateliers de préparation des aliments,

2) Seule une eau reconnue potable distribuée 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 additionnée 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. (Arrêté Préfectoral du 8/11/83).

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

ART. 726 - Hygiène des débits de boisson (R.S.T. 134)

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 731 ci-dessous, 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.

Dans ces établissements, il est interdit d'exposer des gâteaux, pâtisseries, confiseries, morceaux de sucre, pain, fruits frais, secs ou confits sans les protéger contre les poussières et souillures, notamment lorsqu'ils sont mis sur les tables ou les comptoirs à la disposition des clients avant que ceux-ci les aient demandés.

(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. 28-1 du Code de la Santé Publique (eaux potables) (J.O. du 26 août 1961)
Circulaire du 15 mars 1962 relative aux instructions générales concernant les eaux d'alimentation et la glace alimentaire (J.O. du 27 mars 1962 et rectificatif J.O. du 13 avril 1962).

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

ART. 727 - Magasin de vente des produits laitiers (R.S.T. 135)

Outre les dispositions des 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 (1).

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.

ART. 728 - Boucheries, charcuteries, triperies, magasins de vente, de préparation de charcuterie, de volailles, de gibier et plats cuisinés (2) (R.S.T. 137)

Outre les prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation (Art. 711), ces établissements doivent respecter les obligations suivantes :

- les murs et cloisons jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres sont revêtus de matériaux durs, résistants aux chocs, imperméables, imputrescibles et à surface lisse. Si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils doivent être parfaitement jointifs. Le reste des murs doit être enduit de peinture lavable. Les angles sont arrondis, tout au moins aux raccordements avec le sol.
- le sol doit être en matériaux imperméables imputrescibles, rigoureusement étanches, faciles à nettoyer et à désinfecter, non glissants ; il est lavé au moins une fois par jour. L'écoulement des eaux de lavage doit être assuré.
- 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 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.

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

Décret n° 73-138 du 12 février 1973 (J.O. du 15 février 1973)

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).

Décret du 21 Mai 1955 (J.O. du 9 juin 1955)

(2) Arrêté du 26 Juin 1974 (J.O. du 16 juillet 1974).

— 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 maintenue à l'abri des pollutions. Les opérations de préparation et de débit ne doivent se faire qu'à l'intérieur du magasin.

Les abats sont placés dans des récipients en matériau imperméable, conformes à la réglementation en vigueur, faciles à nettoyer et à désinfecter et réservés à ce seul usage (1).

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 (2). Elle ne doit être préparée qu'au fur et à mesure de la demande.
- La viande hachée pour les animaux doit être préparée à l'aide d'un hachoir réservé exclusivement à cet usage ; elle doit être mise en vente sous l'appellation «viande destinée à l'alimentation animale», sans contact possible avec les viandes destinées à l'alimentation humaine.
- L'attendrissage mécanique de la viande est interdit.
- Par exception aux dispositions des articles 711 et 730-5, des tables peuvent être en bois debout, mais elles sont réservées aux opérations de découpage comportant le sectionnement de parties osseuses.
- Les magasins de triperies 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.

ART. 729 - Dispositions particulières pour les denrées animales ou d'origine animale dont la vente constitue une activité partielle de l'établissement (R.S.T. 138)

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.

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

(2) Arrêté du 15 mai 1974 concernant les viandes hachées destinées à la consommation humaine (J.O. du 26 juin 1974).

ART. 730 - Ateliers et Laboratoires de préparation des aliments (R.S.T. 130)

Sans préjudice de la réglementation en vigueur (1) et des dispositions spéciales visées à l'article 711 ci-dessus relatif aux prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation, les règles suivantes sont applicables aux ateliers et laboratoires de préparation des aliments y compris ceux de la restauration collective.

730-1- *Caractéristiques des locaux et entretien*

D'une façon générale les locaux et leurs annexes doivent être de dimensions suffisantes pour que les activités professionnelles, relatives à la confection de repas ou de collations, puissent s'y exercer dans des conditions d'hygiène convenables (2).

Les locaux et postes de travail doivent être disposés de façon à assurer une progression continue des différentes opérations. L'acheminement des denrées ou aliments vers les lieux d'entreposage, de préparation, de distribution ou de consommation, doit suivre un circuit distinct de celui des déchets et ordures afin que le secteur propre et le secteur souillé ne se chevauchent pas .

Le sol, les murs et cloisons jusqu'à une hauteur d'au moins 2 mètres sont revêtus de matériaux durs résistant aux chocs, imperméables, imputrescibles et permettant un lavage efficace. Si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils 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.

730-2- *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 par l'article 323.

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 et pour le personnel (voir article 323-2 et tableaux).

Toutefois, dans le 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.

(1) Arrêté du 26 septembre 1980 (J.O. du 15 octobre 1980) relatif aux 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.

(2) On pourra se référer aux dimensions indiquées dans le document établi par le GPEM/DA (J.O. n° 5542)

730-3- *Usage des locaux*

Ces locaux ne doivent en aucun cas servir à l'habitation ni être utilisés à d'autres usages que ceux auxquels ils sont destinés. Les locaux affectés à la préparation même des aliments ne doivent être approvisionnés qu'en eau potable chaude et froide, sous pression suffisante.

Les locaux ne doivent pas être traversés par des tuyaux d'évacuation d'eaux usées ou pluviales ou aboutissant à des fosses d'aisance. Au cas où de tels tuyaux préexistaient, ils doivent être isolés de telle sorte qu'aucune pollution ne puisse en résulter.

730-4- *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. La présence de plantes ou fleurs est également interdite.

730-5- *Entretien des appareils servant à la préparation et au conditionnement 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 et à l'abri des pollutions. 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. Ce lavage sera suivi d'un rinçage à l'eau, de manière à éliminer tout résidu alimentaire et à éviter toute contamination. (1)

Le matériel en cuivre et en fer quand son usage est autorisé, doit faire l'objet d'un soin particulier.

Les tables à découper et à préparer doivent être en matériaux durs, lisses, conformes à la réglementation. Elles sont tenues constamment propres et nettoyées au moins une fois par jour à l'aide d'eau chaude additionnée de produits autorisés suivi d'un rinçage à l'eau tel qu'il ne puisse entraîner aucune contamination.

730-6- *Élimination des déchets*

La collecte des déchets et détritiques doit être effectuée dans des sacs étanches à usage unique ou dans des récipients étanches munis de couvercle affectés au seul local de préparation qui seront nettoyés et désinfectés avant d'être réintroduits dans les ateliers et laboratoires. Les récipients contenant les déchets rebuts ou détritiques de toute sorte sont évacués des locaux de travail dès qu'ils sont pleins ainsi qu'après chaque période de travail et placés dans des poubelles de voirie munies de couvercles qui ne doivent jamais pénétrer dans les locaux servant à la préparation des aliments.

Ces poubelles de voirie sont entreposées dans des locaux fermés, réservés à cet effet, distincts des réserves à aliments, bien ventilés, à l'abri des insectes et rongeurs, faciles à nettoyer, à laver (poste d'eau) et à désinfecter.

Les poubelles de voirie sont, après chaque usage, nettoyées et désinfectées.

(1) Décret n° 73-138 du 12 février 1973 (J.O. du 15 février 1973).

730-7- 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. Les frigos et chambres froides devront être munis d'un thermomètre à maxima et minima. Le revêtement intérieur de ces installations et leur aménagement doivent être constitués de matériaux résistant aux chocs, imperméables, imputrescibles, lisses, faciles à nettoyer, à laver et à désinfecter. L'usage du bois est interdit, en particulier pour les étagères et les clayettes.

730-8 - Fumoirs - Rôtisseries - Crêperies - Friteries

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

730-9- Établissements 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 des conditions d'hygiène correctes.

ART. 731 - Hygiène des restaurants et locaux similaires (2) (R.S.T. 152)

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 (3).

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 du sol et son nettoyage doivent être opérés après chaque service. Le balayage à sec et l'usage de la sciure sont interdits. Lorsqu'il est nécessaire de pallier le caractère glissant des sols, l'utilisation de granulés absorbants, antidérapants, de nature minérale et conformes à la réglementation est autorisée.

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

4 - Des cabinets d'aisances en nombre suffisant (4), 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 253 du présent règlement.

(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 (J.O. du 2 juillet 1974).

Décret du 21 mai 1955 (J.O. du 9 Juin 1955)

(2) Arrêté du 26 septembre 1980 (J.O. du 15 octobre 1980)

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

(4) Au moins 1 wc et 1 urinoir par tranche de capacité d'accueil de 100 personnes.

Des lavabos ainsi que des produits nécessaires au nettoyage sont annexés, en nombre suffisant aux cabinets d'aisances (5). Ces eaux usées seront évacuées conformément aux prescriptions prévues à l'article 711.

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

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. Elle est ensuite rincée à l'eau courante et séchée à l'abri de toute contamination. Elle doit être 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 les 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 séchage à l'abri de toutes contaminations.

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° C dans l'attente du service. Cette enceinte sera munie d'un thermomètre.

8 - 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 cœur des 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).

(5) Au moins 1 lavabo par tranche de capacité d'accueil de 100 personnes.

(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.

Les plats cuisinés à l'avance conservés par la chaleur ou par un procédé de réfrigération, de congélation ou de surgélation, doivent répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur (températures, délai de consommation) (1).

9 - Le personnel doit observer la plus grande propreté corporelle et vestimentaire sous la responsabilité de l'employeur. Sauf impossibilité, il sera mis à sa disposition des locaux de toilette distincts de ceux de la clientèle et conformes aux prescriptions de l'article 732.

10 - Dans les locaux où l'entrée des animaux de compagnie est tolérée, ils doivent être tenus en laisse ou attachés. (Arrêté Préfectoral du 8/11/83)

ART. 732 - Hygiène du personnel (R.S.T. 132)

Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur (2), les personnes appelées en raison de leur emploi à manipuler les 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 (notamment des mains) et vestimentaire (vêtements de couleur claire et port d'une coiffure) ; ces prescriptions sont placées sous la responsabilité de l'employeur.

Dans les ateliers de préparation des aliments, il est interdit de fumer (3).

La manipulation des denrées alimentaires est interdite

- aux personnes n'ayant pas subi une visite médicale prévue par la réglementation (4)
- aux personnes susceptibles de contaminer les aliments, 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 les installations sanitaires mises à sa disposition. Ces installations comportent :

- des vestiaires qui doivent être prévus en nombre suffisant,
- des cabines 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'aisance (5),
- des lavabos placés à côté des cabinets d'aisances et à proximité des lieux de travail. Ces lavabos à commande non manuelle sont pourvus d'eau courante froide et chaude ainsi que des produits nécessaires au nettoyage et à la désinfection des mains.

-
- (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) Code du travail
Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 (J.O. du 1er 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 ou d'origine animale (J.O. du 31 mars 1977)
 - (3) 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 (J.O. du 17 septembre 1977).
 - (4) Arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et l'hygiène du personnel appelé à manipuler des denrées animales ou d'origine animale (J.O. du 31 mars 1977).
 - (5) Il est interdit d'aménager, dans les cabinets d'aisances, des installations dites « à la turque ».

Pour le séchage des mains, des serviettes à usage unique (en papier à jeter ou en tissu) ou des appareils automatiques à air chaud sont mis à la disposition des usagers.

ART. 733 - Magasins et réserves de produits de la mer et d'eau douce (R.S.T. 141)

Sans préjudice de l'application des articles ci-dessus, les conditions d'exploitation de produits de la mer et d'eau douce sont définies par les règlements particuliers relatifs à ces denrées (1).

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

Sont notamment interdits :

- 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.

ART. 734 - Abattoirs (R.S.T. 140)

Les conditions d'inspection sanitaire et qualitative des abattoirs sont définies par les textes en vigueur (2).

Section 3 - Mesures particulières à certains produits

ART. 741 - Mesures générales visant les aliments d'origine végétale (R.S.T. 142)

a) le déversement ou le dépôt de déchets, vidanges, ordures ménagères, gadoues, boues de station d'épuration non pasteurisées, matières fécales sont interdits 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).

-
- (1) 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)
Arrêtés du 1er, 2, 3, 4 octobre 1973 fixant les règles d'hygiène relative aux produits de la mer et d'eau douce (J.O. du 25 novembre 1973).
- (2) Décret n° 71 636 du 21 juillet (J.O. du 1er août 1971)
Arrêté du 20 novembre 1961 relatif aux abattoirs privés de type industriel ou d'expédition (J.O. du 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 8 septembre 1972).
- (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).

**ART. 742 - Protection des cressonnières et des cultures maraîchères immergées
(R.S.T. 143)**

742 - 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.

La reconnaissance de la salubrité est fondée sur les constatations suivantes :

1) Eaux indemnes d'intestation 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 10 coliformes fécaux ni plus de 10 streptocoques fécaux pour 100 ml. Les analyses bactériologiques et parasitologiques sont effectuées une fois par mois pendant les 3 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 les moutons, chèvres et bovins.

3) Établissement 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 chimiques est interdite.

742-2- 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.

742-3- *Contrôle des ventes des cressonnières*

Tout colis dans lequel sont placés en vue de la vente des produits récoltés dans des 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 des mentions similaires à celles précitées.

ART. 743 - Fruits et légumes (R.S.T. 144)

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 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.

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

Si le lavage de 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 secs et les légumes deshydratés, autres que ceux vendus sous préemballage, sont conservés dans des compartiments fermés.

ART. 744 - Les champignons (R.S.T. 145)

744-1- 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 :

- les nom et adresse de l'emballleur ou son identification symbolique délivrée par le service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité ;
- les nom et adresse du producteur dans le cas où ils ne se confondent pas avec ceux de l'emballleur ;
- le nom de l'espèce et lorsque celle-ci n'est pas notoirement connue, son nom botanique.

(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).

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 services de contrôle, le détaillant doit être en mesure de faire connaître la provenance de la marchandise.

744-2- Champignons sauvages

Les champignons sauvages, 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.

ART. 745 - Œufs (R.S.T. 139)

Les œufs ne doivent en aucun cas être entreposés au contact de matières susceptibles de les altérer. En particulier, l'emploi de paille est interdit. La réutilisation des plateaux alvéolaires n'est autorisée qu'à condition que ceux-ci soient indemnes de toute souillure visible et qu'ils soient préalablement désinfectés.

Les œufs vendus en coquille doivent être naturellement propres et à coquille intacte.

Les dispositions relatives à l'entreposage et à la commercialisation des œufs sont précisées par la réglementation en vigueur (1).

ART. 746 - Denrées congelées et surgelées (R.S.T. 149) (2)

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 (3) :

- à 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.

En restauration collective, les opérations de congélation dans les «meubles conservateurs (4), sont interdites, mais les denrées congelées ou surgelées peuvent être entreposées dans ces appareils à condition que les températures réglementaires d'entreposage soient respectées.

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

(2) Circulaire n° 8002 du 5 janvier 1981 pour l'application de l'arrêté du 26 septembre 1980 relatif aux conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration où sont préparés, servis et distribués des aliments comportant des denrées animales ou d'origine animale (cf. Recueil des Textes officiels «Hygiène Alimentaire n° 1488).

(3) Circulaire du 15 juillet 1953 fixant les dénominations de vente des produits alimentaires traités par le froid.

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

(4) Il s'agit ici de congélateurs de type familial.

ART. 747 - Aliments non traditionnels (R.S.T. 150)

747-1- Définition des 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 considérés, par exemple, comme aliments non traditionnels :

- des 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'herbes ou de levures grâce auxquelles sont élaborées les protéines texturées et les A.I.V. (aliments imitant la viande).

747-2- 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 de 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.

Température de conservation des denrées alimentaires

