



**MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE,  
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Version 2.5 – Mars 2026**

Domaine de la

**Sécurité Sanitaire des Aliments**

# VADE-MECUM SECTORIEL REMISE DIRECTE

Les modifications apportées à la version précédente **V2.4 d'octobre 2024** sont surlignées de gris pour les ajouts.

Cette version :

- attire l'attention des exploitants sur le fait que la liste de dangers évoquées à l'item C1 ne saurait être exhaustive et ne se substitue pas à l'analyse des dangers de l'exploitant, et qu'il convient de se reporter à l'item C1L04 du VMG ;
- intègre des dispositions sur les boucles de réemploi des contenants/conditionnements ;
- intègre des dispositions sur l'information du niveau d'hygiène ;
- intègre les nouvelles dispositions réglementaires, notamment celles relatives à la formation hygiène pour les établissements de restauration commerciale (Item F2L02).

# UTILISATION DU VADE-MECUM SECTORIEL

## REMISE DIRECTE

Ce vade-mecum sectoriel vient **préciser** certains attendus du vade-mecum général sécurité sanitaire des aliments dans le secteur de la remise directe. Il doit être utilisé **en complément du vade-mecum général, dont la lecture est indispensable avant utilisation de ce vade-mecum sectoriel.**

Ce document s'applique à tous les établissements effectuant de la remise directe (établissements de restauration commerciale, métiers de bouche, producteurs fermiers, etc.), y compris aux dérogateurs à l'obligation d'agrément.

**Des items ou des lignes sont identifiés « non exigibles » pour certaines catégories d'établissements comme les stands de marchés, foires ou salons n'effectuant pas d'opération de transformation de denrées alimentaires.**

Afin de s'assurer du respect de la portée de l'investigation de la complétude du champ du contrôle et de l'observation effective des différents points de contrôle relevant du même item :

-- dans le cas des items évalués conformes, l'inspecteur indiquera : « Les points de contrôle de cet item sont évalués conformes au vu des observations ».

-- dans le cas des items évalués non-conformes pour lesquels l'inspecteur se limite au relevé des points non-conformes, l'inspecteur indiquera : « Les autres points de contrôle de cet item sont évalués conformes au vu des observations ».

**Fait exception à cette règle générale de bon sens, si l'indication de points conformes permet d'aider à l'objectivation de l'évaluation de l'item, et qu'ils sont utiles au rapport.**

La population sensible est une catégorie de consommateurs pour laquelle des dangers notamment biologiques pourraient avoir de forts impacts préjudiciables à leur santé. Généralement désignée par l'acronyme YOPI (Young => jeunes, Old => personnes âgées, Pregnant => femmes enceintes, Immunodéficient => immunodéprimés), il s'agit des personnes âgées, des femmes enceintes, des personnes immunodéprimées, des personnes hospitalisées ou séjournant dans des établissements médico-sociaux, des enfants et des jeunes enfants.

La distinction entre les jeunes enfants et les enfants est établie en fonction de leurs âges.

Les jeunes enfants ont moins de 6 ans (Cf Articles L.214-1 à L.214-7 du Code de l'action sociale) : crèches, écoles maternelles, accueils de loisirs, centres de vacances.

Les enfants sont âgés de 6 ans à 15 ans (Cf Avis Anses Saisine 2016-SA-0121) : écoles primaires, accueils de loisirs, centres de vacances, collèges.

Comme précisé par le vade-mecum général :

- l'utilisation d'un GBPH validé peut remplacer le système documentaire ;
- Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité :
  - les procédures ne sont pas forcément écrites, elles peuvent être orales ;
  - la surveillance des PrP (BPH, BPF, etc.) peut se limiter à l'enregistrement des non-conformités et des mesures correctives, les procédures ne sont pas forcément écrites, elles peuvent être orales ;
- dans le cas des process à risque devant faire l'objet d'une surveillance particulière, et/ou pour les étapes retenues comme des CCP ou des PrPO par l'établissement, un système documentaire complet est attendu (analyse des dangers, détermination des limites critiques et des niveaux des seuils de maîtrise, définition des mesures correctives et les modalités de surveillance et de vérification).

Toutefois si des manquements sont constatés, et qu'ils compromettent la réalisation des objectifs fixés par la réglementation, certaines mesures de flexibilité pourront être suspendues à l'issue du contrôle officiel.

Par ailleurs, des points de flexibilité sont évoqués pour les items concernés, et reprennent les attendus de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2024-528 qui définit les critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et des lignes directrices en matière de mise en œuvre de cette flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire. Cette nouvelle version d'instruction n'apporte pas de modification par rapport à la précédente version pour les éta-

blissements concernés par ce vade-mecum sectoriel. Elle est complétée par des fiches sectorielles téléchargeables dont celle relative à la restauration commerciale : **Flexibilité**

Le vade-mecum manipulation et transformation de grenouilles et escargots s'applique aux établissements de remise directe (établissements de restauration commerciale, métiers de bouche, producteurs fermiers, etc.), y compris dérogatoires pour ces activités énoncées.

# Table des matières

CHAPITRE A : IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT.....	7
Ligne AL01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	7
Ligne AL02 : Déclaration d'activité et organisation générale de l'établissement.....	7
Ligne AL03 : Conformité des agréments, dérogations ou autorisations en cours d'obtention, obtenus ou supprimés.....	7
CHAPITRE B : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS.....	10
Item B1 : Conception et circuits de l'établissement.....	10
Ligne B1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	10
Ligne B1L03 : Superficie et capacité des locaux adaptées à la circulation, la production et le stockage des denrées.....	10
Ligne B1L05 : Maîtrise des flux d'air, condensation et contamination aéroportée.....	11
Ligne B1L07 : Sectorisation physique adaptée au fonctionnement de l'atelier.....	11
Ligne B1L09 : Gestion des eaux résiduaires, effluents et odeurs.....	12
Item B2 : Équipements adaptés à la production et engins de transport.....	13
Ligne B2L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	13
Ligne B2L02 : Équipements adaptés au N-D et aptes au contact alimentaire.....	13
Ligne B2L03 : Aptitude des conteneurs et véhicules au transport des denrées.....	14
Ligne B2L04 : Métrologie.....	14
Item B3 : Lutte contre les nuisibles.....	15
Ligne B3L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	15
Ligne B3L02 : Gestion des produits de lutte contre les nuisibles.....	15
Ligne B3L03 : Absence de nuisibles ou de traces de leur passage dans l'ensemble des locaux.....	15
Ligne B3L04 : Vérification du plan et actions correctives.....	15
Item B4 : Maintenance des locaux et des équipements.....	16
Ligne B4L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	16
Ligne B4L02 : Gestion des produits de maintenance.....	16
Ligne B4L03 : Locaux et équipements en bon état.....	16
Ligne B4L04 : Vérification du plan et actions correctives.....	17
Item B5 : Nettoyage-désinfection des locaux et équipements.....	18
Ligne B5L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	18
Ligne B5L02 : Gestion des produits de nettoyage et désinfection.....	18
Ligne B5L03 : Système de nettoyage et désinfection.....	18
Ligne B5L04 : Propreté des locaux et équipements.....	18
Ligne B5L05 : Vérification du plan et actions correctives.....	19
CHAPITRE C : MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION.....	20
Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers.....	20
Ligne C1L03 : Diagramme de fabrication pour chaque catégorie de produits finis.....	20
Ligne C1L04 : Analyse des dangers complète et pertinente pour l'activité considérée.....	20
Item C2 : Identification des points déterminants.....	25
Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières.....	26
Ligne C3L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	26
Ligne C3L02 : Conformité des matières premières.....	26
Ligne C3L03 : Améliorants : additifs (ADD), auxiliaires technologiques (AT) et arômes (ARM) conformes et bien utilisés.....	31

Ligne C3L04 : Contrôle à réception.....	31
Item C4 : Mesures de maîtrise de la production.....	32
Sous-item C401 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires.....	32
Ligne C401L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	32
Ligne C401L02 : Maintien de la chaîne du froid ou du chaud lors des étapes de fabrication et de stockage.....	32
Ligne C401L03 : Présence de dispositifs de contrôle de la température et modalités d'enregistrement.....	33
Ligne C401L04 : Conditions de stockage des produits.....	33
Sous-item C402 : Gestion des conditionnements et emballages.....	36
Ligne C402L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	36
Ligne C402L02 : Conditions d'entreposage et gestion des conditionnements et emballages.....	36
Ligne C402L03 : Conformité des conditionnements et emballages.....	36
Sous-item C403 : Autres mesures de maîtrise de la production.....	38
Ligne C403L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	38
Ligne C403L02 : Congélation.....	38
Ligne C403L03 : Décongélation.....	39
Ligne C403L04 : Décontamination des fruits/légumes.....	39
Ligne C403L05 : Hachage et mixage.....	40
Ligne C403L06 : Appertisation.....	42
Ligne C403L07 : Mise sous vide.....	43
Ligne C403L08 : Cuissons spécifiques.....	43
Ligne C403L09 : Refroidissement rapide.....	46
Ligne C403L10 : Remise en température.....	47
Ligne C403L11 : Fumage.....	48
Ligne C403L12 : Autres mesures de maîtrise des dangers biologiques.....	48
Ligne C403L13 : Maturation à sec de la viande bovine.....	51
Item C5 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable.....	53
Ligne C5L02 : Eau potable : Autorisation, utilisation.....	53
Ligne C5L06 : Vérification des eaux et actions correctives.....	54
Item C6 : Conformité des produits finis.....	55
Ligne C6L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	55
Ligne C6L02 : Plan d'autocontrôles microbiologiques sur le produit fini et actions correctives.....	55
Ligne C6L03 : Plans d'autocontrôles chimiques.....	55
Ligne C6L06 : Conformité es produits finis – Maîtrise de la salubrité des produits finis.....	56
Ligne C6L04 : Validation de la durée de vie.....	56
Item C7 : Contrôle à expédition et affichage / Étiquetage des produits finis.....	57
Ligne C7L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	57
Ligne C7L02 : Étiquetage et affichage des produits.....	57
Ligne C7L03 : Marque d'identification / salubrité conforme, lisible et apposée dans les temps.....	62
Ligne C7L04 : Contrôle à expédition.....	62
Ligne C7L05 : Vérification et actions correctives.....	62
CHAPITRE D : TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS.....	63
Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents.....	63

Ligne D1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	63
Ligne D1L02 : Système et procédures de traçabilité amont et aval.....	63
Ligne D1L03 : Définition d'un lot et traçabilité interne.....	63
Ligne D1L04 : Archivage des documents.....	63
Item D2 : Réactivité.....	64
CHAPITRE E : GESTION DES DÉCHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX.....	65
Item E1 : Gestion des déchets.....	65
Ligne E1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	65
Ligne E1L02 : Gestion des déchets au sein des locaux de production.....	65
Ligne E1L03 : Évacuation des déchets vers des dispositifs de stockage et traitement par une structure habilitée.....	65
Item E2 : Gestion des sous-produits animaux.....	66
Ligne E2L02 : Gestion des sous-produits animaux (SPAN).....	66
CHAPITRE F : GESTION DU PERSONNEL.....	70
Item F1 : Hygiène et équipements du personnel.....	70
Ligne F1L02 : Organisation du vestiaire et des toilettes.....	70
Ligne F1L03 : Lave-mains, lave-bottes, lave-chaussures.....	70
Ligne F1L05 : Tenues propres, complètes et adaptées.....	70
Ligne F1L06 : Connaissance et application des BPH par le personnel.....	71
Ligne F1L07 : Vérification et actions correctives.....	71
Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel.....	72
Ligne F2L01 : Lignes directrices de l'item.....	72
Ligne F2L02 : Formation pertinente du personnel.....	72
Ligne F2L03 : Instructions spécifiques disponibles sur site.....	74
Ligne F2L04 : Sensibilisation et instructions concernant l'état de santé du personnel.....	74

## CHAPITRE A : IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

### LIGNE AL01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
La déclaration de l'établissement (formulaire cerfa 13984) ne correspond pas aux activités réalisées dans l'établissement	<b>C</b>
Production et mise sur le marché de lait cru sans autorisation	<b>D</b>
Production de viande hachée à l'avance sans déclaration préalable (cerfa 13984), cédée en l'état au consommateur final	<b>C</b>

### LIGNE AL02 : DÉCLARATION D'ACTIVITÉ ET ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉTABLISSEMENT

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>Dans le cas d'un producteur fermier de lait cru, contrôler que l'activité de production et de mise sur le marché de lait cru est correctement déclarée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dans le cas d'un producteur fermier de lait cru mettant sur le marché du lait cru livré en l'état au consommateur : <ul style="list-style-type: none"> <li>→ L'exploitant est en mesure de présenter le récépissé de la déclaration originale (cerfa n°14788).</li> <li>→ Les éléments suivants sont repris dans la déclaration : volume de production, modes de commercialisation (vrac ou distributeurs automatiques).</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Dans le cas de la vente d'œufs de poules de l'espèce <i>gallus gallus</i> par le producteur directement au consommateur final, sans passage dans un centre d'emballage d'œufs, contrôler que cette activité est correctement déclarée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dans le cas d'un producteur d'œufs de poules de l'espèce <i>gallus gallus</i>, non classés, souhaitant les céder directement au consommateur final : <ul style="list-style-type: none"> <li>→ L'exploitant est en mesure de présenter le récépissé de la déclaration originale (cerfa n°15296).</li> <li>→ L'élevage compte moins de 250 poules pondeuses.</li> <li>→ L'activité de remise directe d'œufs est effectuée en complément d'une activité principale agricole.</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Dans le cas de la fabrication à l'avance de viande hachée, contrôler que cette activité est correctement déclarée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dans le cas où un établissement (boucher, producteur fermier) élabore à l'avance des viandes hachées, pour les céder en l'état au consommateur final, l'exploitant présente le récépissé de la déclaration (cerfa n°13984).</li> </ul>

### LIGNE AL03 :

## CONFORMITÉ DES AGRÈMENTS, DÉROGATIONS OU AUTORISATIONS EN COURS D'OBTENTION, OBTENUS OU SUPPRIMÉS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour l'établissement désossant des carcasses ou de parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme MRS : (bovins de plus de 30 mois en provenance d'un pays à risque ESB contrôlé) : → Contrôler la présence de son autorisation. → En cas d'absence d'autorisation, contrôler les factures permettant de remonter au fournisseur (livraison de carcasses contenant de l'os vertébral considéré comme MRS à un établissement non autorisé à le recevoir).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dans le cas où un boucher détaillant effectue le désossage de carcasses ou de parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme MRS (bovins de plus de 30 mois en provenance d'un pays à risque ESB contrôlé), l'exploitant est en mesure de présenter la copie de l'autorisation originale.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler que la fourniture de denrées d'origine animale à d'autres commerces de détail relève bien de la dérogation à l'obligation de l'agrément sanitaire.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dans le cas d'un commerce de détail, fournissant d'autres commerces de détail, et ne disposant pas d'un agrément sanitaire : → l'établissement est en mesure de présenter le récépissé de la déclaration pour dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire (cerfa n°13982) ; → les catégories de denrées d'origine animale, les volumes cédés, les destinataires, et les distances sont correctement déclarés et respectés.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler que l'établissement d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréé (EANA) est bien autorisé à commercialiser ses produits.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dans le cas où l'EANA cède une partie de sa production à des commerces de détail locaux : → Il est en mesure de présenter le récépissé de la déclaration (cerfa n°13984). → La liste de tous les établissements fournis figure dans la déclaration. Ces établissements sont localisés dans un rayon de 80 km autour de l'exploitation (sauf dérogation particulière). ➤ Dans le cas où l'EANA participe à des manifestations ayant lieu sur toute la France (salon de l'agriculture...), 3 conditions sont requises : → les manifestations sont annuelles ou bis-annuelles au plus ; → l'éleveur participe lui-même à la manifestation (pas de « sous-traitance » auprès de salariés) ; → seuls des produits stabilisés (conserves, produits séchés, etc.) sont exposés.</li> <li>➤ La vente par correspondance (prospection active) est interdite.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler que l'établissement qui fait germer des graines en vue de les proposer à la vente directe ou à la consommation en l'état (graines germées prêtes à être consommées) est agréé à cette fin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La production de graines germées nécessite un agrément sanitaire au titre du règlement (UE) n°210/2013, qu'il s'agisse d'un commerce de détail ou d'un établissement spécialisé pour cette production.</li> <li>➤ La production de « germes », est un produit obtenu par germination et développement d'une graine dans l'eau ou dans un autre milieu, récolté avant que les premières feuilles ne se déve-</li> </ul>

	loppent et destiné à être consommé entier, avec la graine.
--	--

## Pour information

### Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire :

Les limites de quantité et de distance ne s'appliquent pas en cas de cession à titre gratuit de denrées alimentaires d'origine animale à des établissements gérés par des associations ou personnes morales de droit public œuvrant dans le domaine de l'aide alimentaire au sens de l'article L.266-2 du Code de l'action sociale et des familles, ci-après dénommés établissements caritatifs.

En cas de cession à la fois à des établissements caritatifs et aussi à d'autres commerces de détail, seules sont prises en compte pour la détermination des seuils des quantités pouvant être cédées, uniquement les quantités cédées aux commerces de détail qui ne relèvent pas de la catégorie des établissements caritatifs.

La cession de viande hachée à un autre commerce de détail est interdite dans le cadre de la dérogation.

### Production de graines germées :

On entend par « graines germées » le produit obtenu par germination et développement d'une graine dans l'eau ou dans un autre milieu, récolté avant que les premières feuilles ne se développent et destiné à être consommé entier, avec la graine (Règlement (UE) n°208-2013).

Elles ne doivent pas être confondues avec les pousses (absence de graines et de racines) et les jeunes pousses (plante entière dans son substrat) dont la production ne nécessite pas d'agrément.

Le pôle « inspection » du service régional de l'alimentation en D(R)-(I)-AAF est en charge du suivi et de la délivrance de l'agrément au titre du règlement (UE) n°210/2013, de tout établissement produisant des graines germées, qu'il soit spécialisé dans ce domaine ou qu'il s'agisse d'une activité annexe (pour un commerce de détail par exemple).

La liste des établissements agréés pour cette production est consultable sur le portail internet du Ministère en charge de l'agriculture :

<https://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-agrees-ce-conformement-au-reglement-ce-ndeg8532004-lists-ue-ap-proved>

### MRS :

Statut officiel des Membres de l'OMSA vis-à-vis du risque ESB : <https://www.woah.org/fr/maladie/encephalopathie-spongiforme-bovine/#ui-id-2> et Décision de la Commission du 29 juin 2007 (2007/453/CE) modifiée.

## CHAPITRE B : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

### ITEM B1 : CONCEPTION ET CIRCUITS DE L'ÉTABLISSEMENT

Cet item peut ne pas être évalué dans le cas des établissements de remise directe provisoires (étals de marché, stands de foire...).

#### LIGNE B1L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
L'accès au vestiaire s'effectue depuis une zone de manipulation des denrées	C
Absence de local ou de dispositif pour le stockage des déchets	D
Les circuits d'eau potable et non potable ne sont pas distingués	D

#### LIGNE B1L03 : SUPERFICIE ET CAPACITÉ DES LOCAUX ADAPTÉES À LA CIRCULATION, LA PRODUCTION ET LE STOCKAGE DES DENRÉES

Non exigible pour les étals sans transformation sur place des marchés, foires ou salons.

#### Adaptation possible pour tout type d'établissement

Un local ou une enceinte unique peuvent être acceptés, sous réserve de garantir une sectorisation stricte des catégories de produits, et une protection des denrées.

Un local réservé aux légumes terreux n'est pas obligatoire, il est préconisé pour éviter les risques de contamination croisée, mais l'isolement de ces produits pourra se faire également dans des conteneurs distincts, adaptés et non ajourés.

## LIGNE B1L05 :

### MAÎTRISE DES FLUX D'AIR, CONDENSATION ET CONTAMINATION AÉROPORTÉE

Non exigible pour les étals sans transformation sur place des marchés, foires ou salons.

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Contrôler la capacité des systèmes d'aération et d'extraction :</li></ul> <p>→ Contrôler la capacité d'extraction de la hotte en plaçant un morceau de papier essuie-tout devant la grille.</p> <p>→ Contrôler l'entrée d'air en partie basse.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Le ramonage du conduit de la hotte d'extraction est réalisé périodiquement.</li><li>➤ Une casquette au niveau de la hotte est préconisée de façon à capter tout le flux et éviter la condensation au plafond.</li><li>➤ Lors du fonctionnement de l'extracteur, l'entrée d'air neuf doit être suffisante pour éviter de mettre la cuisine en dépression et d'attirer un flux polluant (la hotte à double flux peut être une solution adaptée).</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Dans les plonges, contrôler la prévention des contaminations aéroportées des ustensiles de cuisine.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ En cas de stockage des ustensiles de cuisine dans les plonges, les ustensiles propres sont isolés de préférence dans des contenants fermés afin d'éviter les risques de contaminations.</li></ul>

#### Pour information :

Le GBPH des fruits et légumes non transformés recommande d'installer une bâche pour isoler les présentoirs des pots d'échappement lorsqu'ils sont dos à la rue.

## LIGNE B1L07 :

### SECTORISATION PHYSIQUE ADAPTÉE AU FONCTIONNEMENT DE L'ATELIER

Non exigible pour les étals sans transformation sur place des marchés, foires ou salons.

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Contrôler que la salle de restaurant ne constitue pas une source de contamination pour la production, ou pour les denrées exposées.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Dans la salle de restaurant :<ul style="list-style-type: none"><li>→ les plantes sont éloignées des circuits des denrées (toxicité de certaines plantes).</li><li>→ les seuls emplacements de manipulation de denrées sont :<ul style="list-style-type: none"><li>▪ l'office où le personnel prépare les desserts et/ou coupe le pain, etc.</li><li>▪ La desserte/chariot sur lesquels le personnel réalise des découpes/flambages devant le client.</li></ul></li></ul></li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Contrôler que les toilettes du restaurant ne constituent pas une source de contamination pour la production, ou pour les denrées exposées.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Les toilettes de la clientèle et du personnel peuvent être communes.</li><li>➤ Les toilettes peuvent donner directement sur la salle du restaurant, mais pas dans une zone de production des denrées (office, cuisine, etc.).</li></ul>

**LIGNE B1L09 :**  
**GESTION DES EAUX RÉSIDUAIRES, EFFLUENTS ET ODEURS**

Non exigible pour les étals sans transformation sur place des marchés, foires ou salons.

<b>Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Contrôler le devenir des eaux de fusion des étals de poissonniers, lors des marchés de plein air, des foires, des tournées.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Les eaux de fusion des étals de poissonniers sont collectées.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Dans le cas d'une absence de raccordement au réseau public, interroger l'exploitant sur le devenir des eaux sales après utilisation.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Les eaux sales ne sont pas déversées dans l'environnement.</li></ul>

## ITEM B2 : ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS À LA PRODUCTION ET ENGIN DE TRANSPORT

### LIGNE B2L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

#### Situation pouvant conduire à une note C ou D de l'item

Les matériaux des conteneurs utilisés pour le transport des denrées alimentaires ne sont ni nettoyables ni désinfectables

**C**

### LIGNE B2L02 : ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS AU N-D ET APTES AU CONTACT ALIMENTAIRE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Contrôler la qualité et le bon état de la vaisselle, des plateaux, des planches à découper, et des cloches.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Absence de plateaux, de billots, de planches à découper, de cloches ou de vaisselles en mauvais état (assiettes ébréchées, verres et cruches entartrés, vaisselle en plastique rayée, etc.).</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Contrôler que la vaisselle est bien protégée des sources contaminations lors du stockage.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ La vaisselle, les petits ustensiles et les couverts doivent être rangés dans une zone protégée des contaminations, et de préférence dans un meuble fermé spécifique.</li><li>➤ Le stockage des couteaux et autres petits ustensiles dans les fentes des billots et des meubles est à éviter.</li></ul>

#### Adaptation possible pour tout type d'établissement

L'utilisation du bois brut peut être tolérée dans le cadre de la réglementation afférente aux denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles.

Les billots en bois sont tolérés dans la mesure où seules des opérations de sections des parties osseuses (côtes par exemple) sont réalisées au moyen de feuilles de boucher.

#### Pour information

Des nouveaux matériaux sont mis sur le marché comportant des fibres végétales combinées à des matières plastiques : <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/materiaux-organiques-a-base-fibres-vegetales>

## **LIGNE B2L03 :** **APTITUDE DES CONTENEURS ET VÉHICULES AU TRANSPORT DES DENRÉES**

### **Pour information**

Les engins (véhicules ou conteneurs) utilisés pour le transport de denrées périssables sous température dirigée doivent être conformes aux normes techniques définies par l'accord ATP (attestation ATP + marquages), sauf dans les situations prévues par l'article 4 de l'arrêté ministériel du 27 novembre 2020.

La principale dérogation concerne le transport de tout aliment à l'état réfrigéré ou congelé, sur une distance depuis le lieu de chargement inférieure à 80 km, sans rupture de charge.

Pour le transport des denrées périssables en liaison chaude, l'article R.231-45 du Code rural et de la pêche maritime prévoit l'utilisation d'engins de transport (conteneurs, glacières, voire véhicules) isothermes ou dotés d'un équipement calorifique.

Il n'existe pas à ce jour de protocole de tests réglementaire pour les « équipement[s] spécia[ux] calorifique[s] » pour vérifier leur performance. La norme EN 12571 définit des standards auxquels les conteneurs chauffants peuvent répondre. Elle définit notamment un protocole de test de la performance du conteneur, au cours duquel celui-ci doit maintenir une température intérieure au moins égale à + 65 °C pendant 3 heures, sans ouverture des portes. La certification du conteneur selon cette norme est volontaire, de même que l'utilisation ou non de conteneurs certifiés pour ce type de transport.

Dans tous les cas, chaque engin (véhicule, conteneur ou glacières) doit permettre le respect des objectifs du Règlement n°852/2004, des arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013 en matière de conception, d'hygiène et de température de conservation.

## **LIGNE B2L04 :** **MÉTROLOGIE**

Non exigible pour les étals de marchés/foires/salons sans transformation sur place.

L'étalonnage des appareils de mesure (sondes thermométriques, balances, manomètres) n'est pas exigible en remise directe. Cependant leur vérification l'est.

Certains équipements sont soumis à des vérifications réglementaires périodiques pour des raisons de :

- loyauté : les balances pour s'assurer de la concordance de la masse des denrées mises en vente par exemple ;
- sécurité des équipements sous pression (notamment les autoclaves), selon les exigences de l'arrêté du 20 novembre 2017 *relatif au suivi en service des équipements sous pression et des récipients à pression simples*.

La loyauté et la sécurité (prévention des risques pour les opérateurs) ne relèvent pas de la compétence des inspecteurs SSA, aucun constat n'est donc attendu.

## ITEM B3 : LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

### LIGNE B3L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Présence de produits biocides non identifiés dans les locaux de production	C
Les produits de lutte contre les nuisibles ne sont pas utilisés conformément aux préconisations du fabricant	C
Les produits biocides sont stockés à proximité immédiate des denrées alimentaires, pouvant générer un risque de déversement	D
Absence d'archivage des non-conformités relevées et des mesures correctives mises en œuvre en lien avec le plan de lutte contre les nuisibles	C

### LIGNE B3L02 : GESTION DES PRODUITS DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

Non exigible pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

### LIGNE B3L03 : ABSENCE DE NUISIBLES OU DE TRACES DE LEUR PASSAGE DANS L'ENSEMBLE DES LOCAUX

Exigible pour tout type d'établissement de remise directe.

### LIGNE B3L04 : VÉRIFICATION DU PLAN ET ACTIONS CORRECTIVES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Demander à consulter le contrat de désinsectisation (et/ou dératisation), si cette opération est confiée à une entreprise extérieure.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Les fiches d'intervention d'une entreprise extérieure relevant une non-conformité en lien avec le plan de lutte contre les nuisibles sont archivées.</li></ul>

Non exigible pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

### Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, l'existence d'une procédure formalisée par écrit de lutte contre les nuisibles n'est pas obligatoire. Mais sont attendus *a minima* :

- les fiches techniques (notices, étiquettes) des produits biocides utilisés ;
- en cas de présence constatée de nuisibles, l'enregistrement de la non-conformité et des mesures correctives : nature exacte, dates des traitements.

## ITEM B4 : MAINTENANCE DES LOCAUX ET DES ÉQUIPEMENTS

### LIGNE B4L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Des opérations de maintenance sont effectuées dans les locaux de production pendant la manipulation des denrées	<b>D</b>

### LIGNE B4L02 : GESTION DES PRODUITS DE MAINTENANCE

Non exigible pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

### LIGNE B4L03 : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS EN BON ÉTAT

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>• Contrôler en particulier les attestations de maintenance : → du matériel utilisé pour la mise sous vide, → des systèmes d'humidification (brumisation, nébulisation), → des tunnels de lavage.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Maintenance régulière des membranes de filtration des systèmes d'humidification (brumisation, nébulisation).</li><li>➤ Le réglage des dispositifs d'humidification (brumisation, nébulisation) tient compte des conditions climatiques, du taux d'humidité de l'air ambiant.</li><li>➤ L'apport d'humidité ne doit pas être trop important, afin d'éviter le risque élevé d'accumulation d'eau et de développement de pourritures sur les produits humidifiés, et de dégradation du mobilier.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Contrôler le certificat d'entretien du conduit de la hotte d'extraction et des VMC.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Le défaut de leur entretien est une source de contamination et favorise des phénomènes de condensation.</li></ul>

### Flexibilité

La formalisation par écrit de la maintenance des locaux n'est pas obligatoire pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité. Les fiches d'intervention, leurs factures sont considérées comme des éléments d'enregistrement de la surveillance et/ou de la vérification.

**LIGNE B4L04 :**  
**VÉRIFICATION DU PLAN ET ACTIONS CORRECTIVES**

Non exigible pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

<b>Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Demander à consulter les contrats de maintenance, si cette opération est confiée à une entreprise extérieure.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Les fiches d'intervention d'une entreprise extérieure relevant une non-conformité en lien avec le plan de maintenance sont archivées.</li></ul>

### **Flexibilité**

La formalisation par écrit de la maintenance des locaux n'est pas obligatoire pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité. Les fiches d'intervention, leurs factures sont considérées comme des éléments d'enregistrement de la surveillance et/ou de la vérification.

## ITEM B5 : NETTOYAGE-DÉSINFECTION DES LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

### LIGNE B5L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Absence d'identification ou d'étiquetage des produits d'entretien	<b>C</b>
Les produits d'entretien sont stockés à proximité immédiate des denrées alimentaires, pouvant générer un risque de déversement	<b>D</b>
Absence d'enregistrement des non-conformités et des mesures correctives concernant le plan de nettoyage et désinfection	<b>C</b>

### LIGNE B5L02 : GESTION DES PRODUITS DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Non exigible pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

Des lingettes destinées à la désinfection des surfaces et des matériels en milieu alimentaire, avec la mention « sans rinçage », peuvent être acceptées, uniquement sur les marchés ou sur les stands de certaines manifestations (salon par exemple), sous réserve du respect de leurs modalités d'utilisation (validité d'utilisation, temps de contact).

### LIGNE B5L03 : SYSTÈME DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Non exigible pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

### LIGNE B5L04 : PROPRETÉ DES LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>En fonction du statut sanitaire du pays, d'où provient la carcasse, vis-à-vis de l'ESB (cf. site OMSA : <a href="https://www.woah.org/fr/maladie/encephalopathie-spongiforme-bovine/#ui-id-2">https://www.woah.org/fr/maladie/encephalopathie-spongiforme-bovine/#ui-id-2</a>), en boucherie, interroger l'opérateur sur le protocole de nettoyage-désinfection du matériel utilisé pour le retrait de la colonne vertébrale de bovins classée MRS.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Respect du protocole de désinfection « boucher MRS », avec utilisation de produits autorisés et homologués pour la désinfection du matériel dédié au retrait des parties de la colonne vertébrale de bovins considérées comme MRS (Cf. Chapitre II de la section I de l'annexe V de l'arrêté du 21 décembre 2009 et note de service relative aux modalités de mise en œuvre et de contrôle des dispositions spécifiques liées au retrait des MRS en ateliers de découpe et ateliers de boucherie).</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>En boucherie, interroger l'opérateur sur le protocole de nettoyage désinfection du matériel utilisé pour le retrait des éventuels restes de moelle épinière classée comme MRS pour les petits ruminants âgés de plus de 12 mois ou qui présentent une incisive permanente ayant</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Respect du protocole de désinfection avec utilisation de produits autorisés et homologués pour la désinfection du matériel dédié au retrait des éventuels reliquats de moelle épinière considérée comme MRS (Cf. paragraphe B du chapitre II de la note de service relative aux modalités de mise en œuvre et de</li></ul>

percé la gencive.	contrôle des dispositions spécifiques liées au retrait des MRS en ateliers de découpe et ateliers de boucherie).
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour les ambulants, contrôler les produits utilisés et interroger l'exploitant sur ses pratiques.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les produits utilisés sont adaptés à l'usage qu'il en est fait (se reporter au VMG).</li> <li>➤ Les produits sont utilisés dans le respect des mentions d'étiquetage.</li> <li>➤ Les produits ne sont pas transvasés dans des fioles sans étiquetage, ni mélangés.</li> <li>➤ Leurs fiches techniques peuvent être uniquement disponibles au siège de l'établissement.</li> </ul>

## Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de nettoyage peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements de sa surveillance, peuvent se limiter aux non-conformités détectées et aux actions correctives.

### LIGNE B5L05 : VÉRIFICATION DU PLAN ET ACTIONS CORRECTIVES

Non exigible pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour les établissements qui externalisent le nettoyage des différents conditionnements (collectifs ou individuels : bacs gastronomes, vaisselle, etc.), contrôler l'existence d'une procédure de vérification spécifique et que ce suivi soit intégré dans le plan de vérification global de la cuisine.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La procédure définit les modalités de suivi en interne au sein de la cuisine, les éventuelles exigences analytiques si elles sont imposées au prestataire, etc.</li> <li>➤ Les autocontrôles sont exploités.</li> <li>➤ Les non-conformités sont enregistrées, exploitées pour définir des actions correctives elles aussi enregistrées.</li> </ul>

## Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de surveillance peut ne pas être formalisée par écrit.

# CHAPITRE C : MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION

## ITEM C1 : DIAGRAMME DE FABRICATION ET ANALYSE DES DANGERS

Cet item est noté A quand l'établissement applique le contenu du GBPH d'application HACCP compatible avec les process ou activité(s) qu'il met en œuvre. Il est attendu de l'inspecteur de mentionner l'intitulé du ou des GBPH d'application HACCP concernés.

### LIGNE C1L03 :

#### DIAGRAMME DE FABRICATION POUR CHAQUE CATÉGORIE DE PRODUITS FINIS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Pour les process à risque devant faire l'objet d'une surveillance particulière, contrôler la présence de diagrammes de fabrication prenant en compte certaines informations (ex : barèmes de cuissons, etc.).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Pour les process à risque devant faire l'objet d'une surveillance particulière (par exemple : appertisation, pasteurisation, cuisson sous vide, cuisson basse température, etc.), un diagramme est requis.</li><li>Pour les familles de produits courantes, les GBPH proposent des diagrammes sous forme de fiches de fabrication.</li></ul>

#### Pour information

Les GBPH charcutier, traiteur, boucher, restauration par exemple mentionnent des diagrammes de fabrication parfois avec des DLC indicatives.

#### Flexibilité

Les établissements qui utilisent un GBPH d'application HACCP validé ou le document « COMMUNICATION DE LA COMMISSION Lignes directrices relatives aux plans de maîtrise sanitaire de toutes les activités du commerce de détail alimentaire y compris les dons alimentaires » (2020/C 199/01), n'ont pas besoin de formaliser par écrit les diagrammes de fabrication, ni l'analyse des dangers, dès lors qu'ils correspondent aux activités portées par les champs d'application de ces documents.

### LIGNE C1L04 :

#### ANALYSE DES DANGERS COMPLÈTE ET PERTINENTE POUR L'ACTIVITÉ CONSIDÉRÉE

La liste de dangers ci-dessous ne saurait être exhaustive.

La liste ne se substitue pas à l'analyse des dangers de l'exploitant (se reporter à l'item C1L04 du VMG).

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<p><b><u>DANGER «ACRYLAMIDE» (friture, etc.)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Contrôler le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente.</li></ul>	<p><b><u>DANGER «ACRYLAMIDE» (friture, etc.)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>La formation de l'acrylamide dans les aliments est principalement liée à la réaction de l'asparagine (un acide aminé) avec les sucres réducteurs (notamment le glucose et le fructose) dans le cadre de la réaction de Maillard. Lorsque les aliments prennent en cours de cuisson une couleur brune pouvant aller jusqu'au noircissement, ce changement de couleur</li></ul>

	<p>s'accompagne d'une production d'acrylamide.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'acrylamide est présent plus particulièrement dans les pommes de terre, le café et les produits à base de céréales comme le pain ou les biscuits, les produits grillés, torréfiés ou frits trop longtemps et/ou à trop haute température.</li> </ul>
<p><b><u>DANGER «COMPOSÉS POLAIRES NÉOFORMÉS»</u></b> <b><u>(huile de friture)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente.</li> </ul>	<p><b><u>DANGER «COMPOSÉS POLAIRES NÉOFORMÉS»</u></b> <b><u>(huile de friture)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les teneurs en composés polaires dans les huiles de cuisson sont conformes au Décret n°2008-184.</li> </ul>
<p><b><u>DANGER «ECHINOCOCCUS MULTILOCULARIS»</u></b> <b><u>(végétaux cueillis)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente.</li> </ul>	<p><b><u>DANGER «ECHINOCOCCUS MULTILOCULARIS»</u></b> <b><u>(végétaux cueillis)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risque après ingestion d'œufs du parasite, soit de façon directe par contact avec les animaux infectés (renards principalement mais aussi chiens et chats ayant consommé des rongeurs contaminés), soit de façon indirecte par consommation de végétaux souillés.</li> <li>➤ Tous les aliments récoltés près du sol dans les zones d'endémie de la maladie sont une source possible de contamination (salades, pissenlits, légumes du potager, champignons, fruits tels que fraises, mûres et autres baies).</li> <li>➤ Les œufs survivent dans l'environnement (au moins trois mois l'été et plus de huit mois dans les conditions hivernales et automnales).</li> <li>➤ La congélation domestique ne permet pas l'inactivation des œufs de parasite.</li> <li>➤ Le lavage des végétaux même intensif ne peut garantir l'élimination complète des œufs de parasite déposés en surface.</li> <li>➤ L'utilisation de vinaigre, alcool ou eau de Javel diluée ne permet pas de réduire la contamination des aliments.</li> <li>➤ Les principaux cas humains se situent principalement dans la partie Est de la France (Grand-Est, Franche-Comté, Auvergne Rhône-Alpes).</li> <li>➤ Précautions préalables à prendre : <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Éviter de cueillir des végétaux situés à moins de 50 cm du sol (pissenlits, champignons, fruits tels que fraises, mûres et autres baies sauvages, etc.) et qui pourraient être contaminés par des déjections.</li> <li>→ Pour les jardins potagers, vérifier avant la cueillette que les fruits et légumes sont protégés des déjections par la mise en place par exemple d'une barrière dissuasive.</li> <li>→ Pour les aliments collectés près du sol (salades, pissenlits, légumes du potager, champignons, fruits tels que fraises, mûres et autres baies) dans les zones de forte endémie, il est recommandé dans la mesure du possible de les consommer cuits (70 °C, 5 min).</li> </ul> </li> </ul>

<p><b><u>DANGER « HAP » (cuisson, barbecue, fumage, etc.)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente.</li> </ul>	<p><b><u>DANGER « HAP » (cuisson, barbecue, fumage, etc.)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) se forment au cours des processus de pyrolyse (décomposition chimique des matières organiques à température élevée et en l'absence d'oxygène) et de combustion incomplète de matières organiques.</li> <li>➤ La contamination des denrées alimentaires par les HAP peut être liée à la mise en œuvre de procédés qui permettent aux produits de combustion d'entrer en contact direct avec l'aliment lors de sa préparation tels que le séchage, le fumage, le grillage et la cuisson à haute température.</li> <li>➤ Certains HAP ont des propriétés cancérogènes et génotoxiques (pouvant provoquer l'altération de l'ADN).</li> </ul>
<p><b><u>DANGER «HISTAMINE»</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente.</li> </ul>	<p><b><u>DANGER «HISTAMINE»</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tout produit, frais ou transformé, à base de poissons riches en histidine : liste des familles concernées citées dans le Règlement (CE) n°2073/2005 (annexe I, chapitre 1, point 1.26) : <i>Scombridae</i> (thons, bonites, maquereaux, thazards), <i>Clupeidae</i> (sardines, harengs, aloses), <i>Engraulidae</i> (anchois), <i>Coryfenidae</i> (dorade coryphène ou mahi-mahi), <i>Pomatomidae</i> (tassergal ou pomatome), <i>Scombrosidae</i> (balaous ou sauris), auxquelles il faut ajouter les <i>Istiophoridae</i> (voilier, marlin, makaire), les <i>Xiphiidae</i> (espadon) et les <i>Carangidae</i> (sérieoles) (Cf. Avis de l'Anses n°2008-SA-0310).</li> <li>➤ La formation d'histamine peut également intervenir lors de la fabrication d'aliments fermentés (fromages, boissons alcoolisées, charcuterie et végétaux) (Cf. Avis de l'Anses n°2016-SA-0270).</li> <li>➤ Les catégories d'aliments à considérer en terme de risque sanitaire au regard de l'histamine peuvent être hiérarchisées selon l'ordre décroissant suivant, se basant sur la teneur moyenne en histamine : les anchois salés, les sauces de poissons, les légumes fermentés (ex. choucroute), les fromages, les autres poissons et produits de la pêche (poissons frais, congelés ou en conserve non fermentés) et les saucisses fermentées (Cf. Avis de l'Anses n°2016-SA-0270).</li> <li>➤ <b>L'histamine est une molécule thermostable.</b></li> <li>➤ La maîtrise du danger histamine en remise directe repose principalement sur le respect des températures de conservation.</li> </ul>
<p><b><u>DANGER «mycotoxines» (fruits/légumes/jus)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler, le cas échéant, pour les commerces de détail, élaborant des jus, ou des découpes de denrées d'origine végétale, conditionnées, que ce danger est bien pris en compte et que les mesures de maîtrise choi-</li> </ul>	<p><b><u>DANGER «mycotoxines» (fruits/légumes/jus)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les mycotoxines sont des contaminants naturels de nombreuses denrées d'origine végétale.</li> <li>➤ Les mycotoxines sont produites par certaines moisissures (ou champignons) sur les végétaux (fruits, légumes) au champ ou en cours de stockage.</li> </ul>

<p>sies sont pertinentes (<i>a minima</i> est attendue une sélection rigoureuse de la matière première (absence de moisissures ou de pourriture).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sont concernés les céréales mais aussi les fruits, noix, amandes, pommes et les produits manufacturés issus de ces filières destinés à l'alimentation humaine. Elles sont également présentes dans les grains, fourrages et aliments composés destinés à l'alimentation animale et peuvent être retrouvées dans le lait, les œufs, les viandes ou les abats, si les animaux ont été exposés à une alimentation contaminée.</li> <li>➤ Certaines mycotoxines, comme la patuline, les aflatoxines, l'alternariol, l'acide ténuazonique ou l'ochratoxine sont connues sur les fruits.</li> <li>➤ Leur présence n'est constatée qu'exceptionnellement soit sur des fruits pourris (patuline, ochratoxine, alternariol, acide ténuazonique) ou moisiss (aflatoxines).</li> <li>➤ Généralement thermostables, elles ne sont pas détruites par les procédés habituels de cuisson et de stérilisation.</li> <li>➤ Ces substances peuvent se rencontrer dans les jus de fruits, les compotes, les purées, des lots de fruits secs mal conservés.</li> </ul>
<p><b><u>DANGER «PARASITISME : ANISAKIS etc.» (poissons à nageoires ou mollusques céphalopodes, frais, sauvages et d'élevage)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente.</li> </ul>	<p><b><u>DANGER «PARASITISME : ANISAKIS etc.» (poissons à nageoires ou mollusques céphalopodes, frais, sauvages et d'élevage)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risque après ingestion de chairs crues ou insuffisamment transformées. Les symptômes les plus courants sont d'ordres : <ul style="list-style-type: none"> <li>→ gastro-intestinaux : douleurs abdominales violentes, ai-guës, vomissements, malaise qui surviennent de quelques minutes à plusieurs heures après ingestion. Cela peut toute-fois nécessiter une hospitalisation,</li> <li>→ allergiques (choc anaphylactique, œdème de Quincke, etc.) dus à des molécules libérées par les parasites (morts ou vifs) dans la chair du poisson. A ce jour, 14 allergènes provenant de larves d'<i>Anisakis</i> ont été décrits (cf. fiche dan-gers Anses 2017 <i>Anisakis spp</i> et <i>Pseudoterranova spp</i>).</li> </ul> </li> </ul>
<p><b><u>DANGER «PHYTOHÉMAGGLUTININE»</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente.</li> </ul>	<p><b><u>DANGER «PHYTOHÉMAGGLUTININE»</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risque après ingestion de haricots secs ou frais (blancs ou rouges) insuffisamment hydratés ou in-suffisamment cuits (hydratation puis cuisson à 100 °C pendant 30 minutes).</li> </ul>
<p><b><u>DANGER «PRION (ESST)»</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente.</li> </ul>	<p><b><u>DANGER «PRION (ESST)»</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risque après ingestion de matériels à risque spécifié (MRS).</li> </ul>
<p><b><u>DANGER «TRICHINE»</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente.</li> </ul>	<p><b><u>DANGER «TRICHINE»</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dans le cas des établissements cédant à titre gra-cieux ou onéreux, ou manipulant des espèces de gi-bier sensibles à la trichine : sangliers.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risque après ingestion de viandes crues ou mal préparées, par ce parasite présent dans la chair du sanglier.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b><u>DANGER «VIRUS HÉPATITE E»</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b><u>DANGER «VIRUS HÉPATITE E»</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risque après ingestion de saucisses à base de foie de porc non cuites.</li> </ul>

### Flexibilité :

Les établissements qui utilisent un GBPH d'application HACCP validé ou le document « COMMUNICATION DE LA COMMISSION Lignes directrices relatives aux plans de maîtrise sanitaire de toutes les activités du commerce de détail alimentaire y compris les dons alimentaires » (2020/C 199/01), n'ont pas besoin de formaliser par écrit les diagrammes de fabrication, ni l'analyse des dangers, dès lors qu'ils correspondent aux activités portées par les champs d'application de ces documents.

### Pour information

La note d'information relative à la maîtrise du risque *Anisakis* dans les produits de la pêche peut être mise à disposition des exploitants :

- <https://agriculture.gouv.fr/le-parasitisme-des-produits-de-la-peche-quest-ce-que-cest>
- <https://www.cgad.fr/dossiers/alimentation-sante/anisakis-traitement-produits-de-peche-destines-a-etre-consommee-crus-partiellement-crus/>

Les informations relatives à la prévention de la trichinellose, peuvent être communiquées des exploitants :

- <https://agriculture.gouv.fr/consommation-de-viande-de-sanglier-crue-ou-peu-cuite-attention-au-risque-de-trichinellose>
- <https://www.anses.fr/fr/content/la-trichinellose>
- <https://solidarites-sante.gouv.fr/soins-et-maladies/maladies/maladies-infectieuses/article/trichinellose>

Des mésusages liés à la consommation de champignons comestibles, peuvent entraîner des intoxications :

- Avis de l'Anses Saisine n°2015-SA-0180\_Projet d'arrêté relatif aux variétés comestibles de champignons de culture et sauvage
- [Anses Production scientifique Champignon Shiitake](#)

## **ITEM C2 : IDENTIFICATION DES POINTS DÉTERMINANTS**

Cet item est noté A quand l'établissement applique un GBPH d'application HACCP compatible avec les process ou activité(s) qu'il met en œuvre. Il est attendu de l'inspecteur de mentionner l'intitulé du ou des GBPH d'application HACCP concernés.

### **Flexibilité :**

Les établissements qui utilisent un GBPH d'application HACCP validé ou le document « COMMUNICATION DE LA COMMISSION Lignes directrices relatives aux plans de maîtrise sanitaire de toutes les activités du commerce de détail alimentaire y compris les dons alimentaires » (2020/C 199/01), n'ont pas besoin de formaliser par écrit les diagrammes de fabrication, ni l'analyse des dangers, dès lors qu'ils correspondent aux activités portées par les champs d'application de ces documents.

## ITEM C3 : CONTRÔLE À RÉCEPTION ET CONFORMITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES

### LIGNE C3L01 :

#### LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

#### Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item

Absence d'enregistrement des non-conformités et des mesures correctives en lien avec la réception des matières premières	<b>C</b>
--	----------

### LIGNE C3L02 :

#### CONFORMITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Contrôler que l'établissement s'approvisionne auprès de fournisseurs autorisés.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Les dispositions applicables à l'approvisionnement direct en petites quantités de produits primaires (produits de la pêche, miel et gibiers sauvages) par le producteur ou le chasseur sont définies dans les annexes I à III de l'arrêté du 18 décembre 2009.</li><li>➤ Les pêcheurs professionnels exerçant à temps plein ou partiel sont seuls autorisés à vendre le produit de leur pêche (article L.436-13 du Code de l'Environnement).</li><li>➤ Les autres denrées animales ou d'origine animale proviennent de fournisseurs agréés ou dérogataires à l'obligation d'agrément.</li><li>➤ Les graines germées, sont des graines dont les germes destinés à être consommés entiers avec la graine (à savoir avant le développement de la feuille). Elles proviennent d'un établissement titulaire d'un agrément conformément aux dispositions du règlement (UE) n°210/2013.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>S'assurer du respect des températures réglementaires.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'établissement est attentif à la maîtrise des températures à réception en effectuant le cas échéant des prises de température sur les denrées les plus sensibles et en identifiant la denrée sondée.</li><li>➤ Le respect de la température des produits de la pêche frais entre 0 °C et +2 °C est fondamental pour maîtriser le risque lié au développement d'histamine.</li></ul>
<p><b><u>ÉTABLISSEMENT D'ABATTAGE NON AGRÉÉ (EANA)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Contrôler que les denrées fournies par l'EANA sont conformes à la réglementation en vigueur.</li></ul>	<p><b><u>ÉTABLISSEMENT D'ABATTAGE NON AGRÉÉ (EANA)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Le commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, peut s'approvisionner auprès d'un EANA en viandes de volailles et/ou de lagomorphes (distance inférieure à 80 km pouvant</li></ul>

	<p>s'étendre jusqu'à 200 km sous conditions).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les carcasses portent une bague ou une étiquette sur laquelle est inscrit le numéro d'enregistrement de l'établissement d'abattage d'origine.</li> <li>➤ Le conditionnement des denrées découpées ou transformées portent le numéro d'enregistrement de l'EANA.</li> <li>➤ L'approvisionnement du consommateur final ou de commerce de détail en viandes hachées, en préparations de viandes, en saucisses crues et en viandes séparées mécaniquement issues d'un EANA est interdit.</li> <li>➤ L'approvisionnement du consommateur final ou de commerce de détail en denrées congelées provenant d'un EANA est interdit, sauf pour les denrées consommées au sein de la ferme-auberge de l'éleveur gestionnaire de l'EANA (Article D.654-4 CRPM).</li> </ul>
<p><b><u>GIBIERS D'ÉLEVAGE OU SAUVAGES ISSUS D'UN ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler que le gibier d'élevage et/ou le gibier sauvage traités dans un établissement agréé (abattoir et/ou établissement de traitement du gibier) sont conformes à la réglementation en vigueur.</li> </ul>	<p><b><u>GIBIERS D'ÉLEVAGE OU SAUVAGES ISSUS D'UN ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les viandes sont commercialisées après inspection (après recherche négative de trichine pour le sanglier) et apposition de la marque de salubrité sur les carcasses par les services officiels dans un abattoir ou atelier de traitement agréé.</li> <li>➤ Les marques de salubrité et/ou d'identification, sont présentes sur les viandes et/ou sur les conditionnements.</li> <li>➤ Le gibier est accompagné d'un document justifiant de sa provenance (bon de livraison, facture, etc.) sur lequel doivent être précisés le pays d'origine, l'espèce, la quantité, le numéro d'agrément de l'abattoir où ont été inspectées les carcasses, etc.</li> </ul>
<p><b><u>GIBIERS SAUVAGES CÉDÉS DIRECTEMENT PAR LE CHASSEUR AU COMMERCE DE DÉTAIL</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler que le gibier sauvage cédé localement par le chasseur ou le premier détenteur au commerce de détail (sans passage par un établissement agréé) est conforme à la réglementation en vigueur.</li> </ul>	<p><b><u>GIBIERS SAUVAGES CÉDÉS DIRECTEMENT PAR LE CHASSEUR AU COMMERCE DE DÉTAIL</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Respect des exigences applicables à la petite quantité de gibier sauvage remise directement et localement par le chasseur à un commerce de détail local, établies par l'annexe IV, section IV de l'arrêté du 18 décembre 2009 et par l'annexe VIII de l'arrêté du 21 décembre 2009.</li> <li>➤ Le gibier sauvage cédé localement par le chasseur ou le premier détenteur, correspond au gibier tué au cours d'une journée de chasse dans un rayon de 80 km depuis le lieu de chasse (sauf exception des zones soumises à des contraintes géographiques particulières : 200 km).</li> <li>➤ Le petit gibier sauvage doit rester entier, en poils ou en plumes, et non éviscéré.</li> <li>➤ Le grand gibier sauvage doit être éviscéré, non dépouillé et non découpé, sauf cas particulier des contraintes de transport en montagne.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le grand gibier est identifié individuellement, le petit gibier est identifié par lot de manière unique afin que la traçabilité puisse être assurée depuis la mise à mort sur le lieu de chasse.</li> <li>➤ La cession d'abats de grand gibier sauvage est interdite.</li> <li>➤ La cession de gibier congelé est interdite.</li> <li>➤ Les documents suivants sont présents : <ul style="list-style-type: none"> <li>→ compte-rendu d'examen initial, complété par un chasseur formé, dans lequel sont précisées les identifications individuelles ou par lots ;</li> <li>→ compte-rendu de la recherche de trichine (par digestion pepsique) pour le sanglier, avec mention du résultat négatif.</li> </ul> </li> <li>➤ La cession de grand gibier, tué accidentellement à la suite d'une collision par un véhicule automobile, à un commerce de détail est interdite (Article L.424-9 du Code de l'environnement).</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b><u>LAIT CRU</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dans le cas d'un établissement de remise directe mettant sur le marché du lait cru, contrôler l'autorisation au titre de l'arrêté du 13 juillet 2012 du producteur approvisionnant l'établissement.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b><u>LAIT CRU</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Un établissement de remise directe mettant sur le marché du lait cru doit s'approvisionner auprès d'un producteur disposant d'une autorisation au titre de l'arrêté du 13 juillet 2012.</li> <li>➤ Dans ce cas, le lait cru a été conditionné par le producteur sur le site de son exploitation.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b><u>ŒUFS (espèce <i>gallus gallus</i>)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler que les œufs utilisés par l'établissement de remise directe sont conformes à la réglementation en vigueur.</li> <li>• Contrôler le marquage des œufs et l'étiquetage de leur emballage dans le but de s'assurer que les œufs ont été traités par un centre d'emballage agréé, et s'assurer de la cohérence du mode d'élevage porté par les deux supports.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b><u>ŒUFS (espèce <i>gallus gallus</i>)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les œufs doivent provenir d'un centre d'emballage d'œufs agréé : <ul style="list-style-type: none"> <li>→ produits par des troupeaux de poules pondeuses dépistées et négatif vis-à-vis des salmonelles de santé publique ;</li> <li>→ classés, marqués et emballés dans un emballage identifié par des mentions réglementaires ;</li> <li>→ accompagnés d'un bon de livraison (cf. vade-mecum sectoriel centre d'emballages d'œufs).</li> </ul> </li> <li>➤ Les œufs sont obligatoirement de catégorie A.</li> <li>➤ <b><u>Marquage des œufs</u></b>  Les œufs français sont marqués du code du producteur délivré par l'EDE du type « nFRAAA01 ». Ce code est composé d'un 1er chiffre (n) représentant le mode d'élevage des poules, suivi du code ISO du pays de production, suivi de 3 lettres correspondant au code élevage et de 2 chiffres correspondant au numéro de bâtiment.</li> <li>➤ L'emballage des œufs porte les mentions prévues par le Règlement n° 2023/2465 : <ul style="list-style-type: none"> <li>→ le numéro d'agrément du centre d'emballage ;</li> <li>→ la catégorie de qualité (A) ;</li> <li>→ la catégorie de poids (S, M, L, XL) ;</li> <li>→ le mode d'élevage des poules pondeuses ;</li> <li>→ la date de durabilité minimale.</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Une tolérance de 20 % d'œufs portant des marques illisibles est admise conformément à l'article 20 du Règlement n°2023/2465.</li> <li>➤ Ne peuvent pas être cédés à un commerce de détail, les œufs de poule (espèce <i>gallus gallus</i>) issus d'un producteur fermier, ne passant pas par un centre d'emballage d'œuf agréé.</li> <li>➤ Les œufs des espèces mineures (cailles, autruche, canes, oies) ne sont pas soumis aux obligations de passer par un centre d'emballage d'œufs mais proviennent d'un établissement agréé selon les dispositions du Règlement (CE) n°853/2004.</li> </ul>
<p><b><u>PRODUITS DE LA PÊCHE (MOLLUSQUES CÉPHALOPODES POISSONS D'ÉLEVAGE ET/OU SAUVAGES FRAIS)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler que les produits de la pêche sont conformes à la réglementation en vigueur.</li> </ul>	<p><b><u>PRODUITS DE LA PÊCHE (MOLLUSQUES CÉPHALOPODES POISSONS D'ÉLEVAGE ET/OU SAUVAGES FRAIS)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Quelle que soit la nature du produit (sauvage ou élevage, eau de mer ou eau douce) et le mode attendu de consommation (cuit ou non), l'établissement doit réaliser un contrôle visuel efficace pour garantir une absence de parasite visible. Il doit donc contrôler l'absence de parasites dans les chairs. En cas de présence, l'établissement doit être en capacité de gérer ce danger et de l'avoir anticipé : refus ou mise en œuvre d'actions correctives (cf item C403).</li> <li>➤ Pour que les chairs des mollusques céphalopodes et des poissons d'élevage (y compris l'espèce <i>Salmo Salar</i>) destinées à un fumage ou à une consommation crue, ne nécessitent pas un assainissement par congélation, il est attendu la présence d'une attestation garantissant la maîtrise du danger parasitaire. Cette attestation garantit que les conditions d'élevage permettent de maîtriser le risque parasitaire. Elle garantit la qualité de la nourriture. Elle atteste en outre que les poissons, les mollusques céphalopodes proviennent de piscicultures, élevés à partir d'embryons et exclusivement soumis à un régime alimentaire exempt de parasites viables susceptibles de présenter un risque sanitaire.</li> </ul>
<p><b><u>VIANDE HACHÉE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler que la viande hachée est conforme à la réglementation en vigueur.</li> <li>• Contrôler la conformité des matières premières soumises au hachage.</li> <li>• Contrôler la température de conservation de la matière première.</li> <li>• Contrôler la provenance des viandes hachées (étiquetage).</li> </ul>	<p><b><u>VIANDE HACHÉE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La viande hachée provient d'un établissement agréé pour cette activité ou alors le hachage est effectué directement dans l'établissement.</li> <li>➤ La viande qui sera destinée à être hachée, est issue d'une espèce autorisée pour le hachage : espèces bovine, porcine, ovine, caprine, et solipèdes domestiques, volailles, lagomorphes.</li> <li>➤ Les matières premières choisies sont fraîches. Ces matières premières sont conformes au point 2 du chapitre II de la section V de l'annexe III du Règlement n°853/2004.</li> <li>➤ Si l'établissement élabore des viandes hachées à l'avance, il s'assure dans son contrôle à réception, que les carcasses n'ont pas fait l'objet de dérogation aux carcasses chaudes en sortie d'abattoir. Ces carcasses ne proviennent pas d'établissements d'abat-</li> </ul>

	<p>tage et de transport dérogeant aux obligations de température, comme détaillé dans l'instruction technique relative à la dérogation à l'obligation de réfrigération des viandes en abattoir avant le transport à une température inférieure ou égale à +7 °C à cœur.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Si l'établissement élabore des viandes hachées à l'avance, dans son contrôle à réception, il intègre les délais à respecter depuis la date d'abattage qui sont : <ul style="list-style-type: none"> <li>→ 3 jours pour la volaille ;</li> <li>→ 6 jours pour les autres animaux ;</li> <li>→ 15 jours pour les viandes bovines désossées et emballées sous vide.</li> </ul> </li> <li>➤ La cession, par l'EANA, au consommateur final ou au commerce de détail local de viandes hachées, de préparations de viandes et de saucisses crues, à partir de ses carcasses, est interdite.</li> </ul>
--	--

## Pour information

- **Lait cru :**

Dans le cas où l'intégralité du lait cru fait l'objet d'une transformation par l'établissement de remise directe, l'autorisation au titre de l'arrêté du 13 juillet 2012 n'est pas requise pour le producteur approvisionnant l'établissement de remise directe en lait cru.

- **Viande Hachée élaborée par l'établissement de restauration :**

La viande hachée est définie par l'annexe I du Règlement (CE) n°853/2004 : « 1.13 "viandes hachées" : les viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragment et contenant moins de 1 % de sel ».

Les dispositions de l'annexe VII de l'arrêté du 21 décembre 2009 :

- sont uniquement applicables aux établissements qui cèdent de la viande hachée au consommateur final (boucheries par exemple).
- ne sont pas imposables à l'établissement de restauration, qui élaborera de la viande hachée, qui sera ensuite :
  - cuite pour la remise au consommateur (sous la forme d'un burger par exemple), dans ce cas, il s'agit d'un produit à base de viande ;
  - préparée pour l'élaboration de tartare(s), pour sa clientèle, dans ce cas, il s'agit d'une préparation de viande.

- **Graines germées :**

On entend par « graines germées » le produit obtenu par germination et développement d'une graine dans l'eau ou dans un autre milieu, récolté avant que les premières feuilles ne se développent et destiné à être consommé entier, avec la graine (Règlement (UE) n°208-2013).

Elles ne doivent pas être confondues avec les pousses (absence de graines et de racines) et les jeunes pousses (plante entière dans son substrat) dont la production ne nécessite pas d'agrément.

Le pôle « inspection » du service régional de l'alimentation en D(R)-(I)-AAF est en charge du suivi et de la délivrance de l'agrément au titre du règlement (UE) n°210/2013, de tout établissement produisant des graines germées, qu'il soit spécialisé dans ce domaine ou qu'il s'agisse d'une activité annexe (pour un commerce de détail par exemple). La liste des établissements agréés pour cette production est consultable sur le portail internet du Ministère en charge de l'agriculture : <https://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-agrees-ce-conformement-au-reglement-ce-ndeg8532004-lists-ue-approved>

- **Pêche professionnelle :**

Pour être reconnue comme pêcheur professionnel, la personne doit prouver son adhésion à l'association agréée départementale ou interdépartementale de pêcheurs professionnels en eau douce (Art. R434-39 du code de l'environnement). Cette adhésion est en effet le seul document prouvant le statut de pêcheur professionnel.

### LIGNE C3L03 :

## AMÉLIORANTS : ADDITIFS (ADD), AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (AT) ET ARÔMES (ARM) CONFORMES ET BIEN UTILISÉS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>• Contrôler les auxiliaires technologiques.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Le ou les agents utilisés pour la décontamination des fruits et légumes (cf Ligne C403L04) sont autorisés au titre de la réglementation sur les auxiliaires technologiques.</li></ul>

### LIGNE C3L04 :

## CONTRÔLE À RÉCEPTION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b>Contrôle à réception des œufs</b></li></ul> <p>→ Questionner l'établissement sur les conditions de livraison des œufs et sur son fournisseur ;</p> <p>→ Demander à l'établissement les bons de livraison des œufs reçus et s'assurer qu'ils sont <i>a minima</i> rassemblés de sorte qu'il soit aisé de les retrouver et de contrôler leur contenu.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Le commerce de détail ne peut en aucune manière s'approvisionner directement auprès du producteur, sauf si les œufs ont été mirés et classés dans un centre d'emballage d'œufs agréé préalablement.</li><li>➤ À leur livraison, les œufs sont accompagnés d'un document permettant d'en établir :<ul style="list-style-type: none"><li>→ le fournisseur ;</li><li>→ la date de livraison ;</li><li>→ la qualité livrée ;</li><li>→ un numéro de lot codant pour le mode d'élevage de poules pondeuses, la date de durabilité et leur catégorie de qualité et de poids.</li></ul></li></ul>

### Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de contrôle à réception peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements de la surveillance peuvent se limiter aux non-conformités et aux mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

### Pour information

Œufs de l'espèce *gallus gallus*

Utilisation d'œufs de catégorie autre que A : Aucune tolérance.

Absence de marquage des œufs : Aucune tolérance.

Absence de lisibilité du marquage : Une tolérance de 20 % d'œufs portant des marques illisibles est admise conformément à l'article 20 du Règlement 2023/2465.

## ITEM C4 : MESURES DE MAÎTRISE DE LA PRODUCTION

### SOUS-ITEM C401 : MAÎTRISE DES CONDITIONS ET DES TEMPÉRATURES DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

#### LIGNE C401L01 :

#### LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Absence d'enregistrement des non-conformités et mesures correctives en lien avec la maîtrise de la chaîne du froid	<b>C</b>
Non-respect des températures réglementaires de conservation et de transport : l'écart constaté est compris entre [+2 °C ; +3 °C]	<b>C</b>
Non-respect des températures réglementaires de conservation et de transport : l'écart constaté est supérieur à + 3 °C	<b>D</b>

#### LIGNE C401L02 :

#### MAINTIEN DE LA CHAÎNE DU FROID OU DU CHAUD LORS DES ÉTAPES DE FABRICATION ET DE STOCKAGE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Contrôler les températures de conservation.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Respect des températures de conservation des denrées congelées et réfrigérées, fixées réglementairement (Règlement (CE) n°853/2004, Arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013), ou sous la responsabilité du fabricant pour les denrées conditionnées :<ul style="list-style-type: none"><li>→ Oeufs : les œufs sont conservés dans le respect des mentions d'étiquetage. Ils ne doivent pas subir de variations de températures ;</li><li>→ Lait pasteurisé et fromages affinés : température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur ;</li><li>→ Semi-conserves : à conserver sous température dirigée.</li></ul></li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Contrôler la bonne utilisation des vitrines réfrigérées d'exposition à la vente.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Ce matériel est dédié à la conservation au stade de la vente, il ne doit pas servir à refroidir les denrées.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Contrôler la présence, l'utilisation et le fonctionnement du matériel utilisé pour le maintien au chaud (bain marie, étuve, etc.).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Réglementairement les plats cuisinés doivent être maintenus au chaud à une température supérieure ou égale à +63°C.</li><li>➤ Les équipements sont utilisés dans le respect des préconisations de leurs fabricants.</li></ul>

#### Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de maintien au chaud ou au froid peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements de la surveillance peuvent se limiter aux non-conformités et aux mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

**LIGNE C401L03 :**  
**PRÉSENCE DE DISPOSITIFS DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE ET MODALITÉS D'ENREGISTREMENT**

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>Dans les meubles de vente au détail, contrôler les équipements de contrôle de la température des denrées alimentaires surgelées.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dans les meubles de vente au détail de denrées surgelées (article 3 du règlement n°37/2005) :               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ la température d'ambiance au sein du meuble est mesurée ;</li> <li>→ le thermomètre est aisément visible par le consommateur ;</li> <li>→ le thermomètre est placé au retour d'air.</li> </ul> </li> </ul>

**Flexibilité**

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de surveillance des températures peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements de la surveillance peuvent se limiter aux non-conformités et aux mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

**LIGNE C401L04 :**  
**CONDITIONS DE STOCKAGE DES PRODUITS**

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôler les conditions de stockage des œufs.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour les activités de transformation (restauration commerciale, métiers de bouche, etc.), les œufs doivent être conservés dans le respect des mentions d'étiquetage.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôler les conditions de stockage des filets de poisson, des coquillages et des crustacés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il est recommandé de protéger les filets de poisson, les coquillages cuits et les crustacés cuits (film protecteur apte au contact alimentaire), pour éviter toute contamination, toute détérioration néfaste, lors du contact avec l'eau de fusion de la glace.</li> <li>Les coquillages non cuits doivent être vivants au moment de l'achat par le consommateur (Chapitre VIII Section VII de l'annexe III du Règlement n°853/2004). Aucune température de conservation n'est définie réglementairement.</li> <li>Les produits de la pêche sont réfrigérés et conservés :           <ul style="list-style-type: none"> <li>→ sous glace pour les produits de pêche frais, y compris après décongélation, non conditionnés (poissons entiers, filets en vrac) et régulièrement reglacés avec un dispositif permettant l'écoulement de l'eau de fusion de la glace ;</li> <li>→ à la température approchant celle de la glace fondante (entre 0 et +2°C) pour les produits de pêche frais conditionnés (ex en barquettes), ainsi que les mollusques cuits, les crustacés cuits, entiers ou décortiqués-décoquillés (ex. bulots, tourteau entier, demi-tourteau, pinces, crevettes...);</li> <li>→ entre 0°C et +4°C (ou selon les indications du fabricant ou,</li> </ul> </li> </ul>

	<p>si le produit est préparé sur place, sous réserve de sa validation en lien avec l'étude de durée de vie) pour les produits de la pêche transformés autres que les mollusques cuits et les crustacés cuits.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'immersion et la brumisation / nébulisation d'eau sur les mollusques bivalves vivants sont interdites.</li> <li>➤ Les viviers de présentation des crustacés vivants sont entretenus pour leur permettre des conditions de vie favorables (Cf. Note de Service relative à l'autorisation et à l'inspection sanitaire en ateliers de viviers de crustacés et de poissons d'eau de mer et d'eau douce).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler les fruits et légumes non transformés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les règles d'hygiène du Décret n°55-1126 du 19 août 1955, sont respectées : <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Sont concernés les fruits et légumes, frais, ou secs, ou séchés, ou conservés par congélation, y compris les pommes de terre ;</li> <li>→ Ils sont de qualité saine (non moisis, ni autres altérations, etc.), propres et en bon état ;</li> <li>→ Les fruits et légumes d'espèces fragiles doivent être placés dans des contenants de sorte à ne pas être ni altérés, ni écrasés.</li> </ul> </li> <li>➤ Le rayon est organisé de telle sorte qu'il est évité la présence de produits terreux à côté de produits propres ou par tout autre moyen permettant d'éviter une contamination croisée.</li> <li>➤ Lorsque des systèmes d'humidification (brumisation ou nébulisation) sont utilisés, les légumes fruits (courgettes, tomates, haricots verts, etc.) et les champignons, ne sont pas stockés à la proximité de ce système d'humidification afin d'éviter toute détérioration des légumes-fruit.</li> <li>➤ Les fruits et légumes commercialisés sont exempts de toute humidité extérieure anormale (Règlement (UE) n°543/2011).</li> </ul>

## Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure relatives aux conditions de stockage des denrées peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements de la surveillance peuvent se limiter aux non-conformités et aux mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

## Pour information

Le respect des limites maximales de chargement des meubles froids est une bonne pratique afin de ne pas perturber les flux d'air froid.

La brumisation des mollusques bivalves vivants, comme la nébulisation, sont interdites dans la mesure où ces opérations sont assimilables à de l'aspersion (clairement proscrite par le Règlement (CE) n°853/2004).

Les différentes catégories de produits de la pêche se distinguent en fonction des définitions de l'annexe III du Règlement (CE) n°853/2004 :

3.1 "produits de la pêche": tous les animaux marins ou d'eau douce (à l'exception des mollusques bivalves vivants, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants et des gastéropodes marins vivants et de tous les mammifères marins, reptiles et grenouilles), sauvages ou d'élevage, y compris toutes les formes et parties comestibles de ces animaux ;

3.5 "produit frais de la pêche" : tout produit de la pêche non transformé, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, qui n'a subi aucun traitement autre que la réfrigération en vue de sa conservation ;

3.6 "produit préparé de la pêche" : tout produit de la pêche non transformé qui a subi une opération modifiant son intégrité anatomique, telle que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage et le hachage ;

7.4 "produit transformé de la pêche" : les produits transformés résultant de la transformation de produits de la pêche ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés.

Au stade de la mise en vente, le GBPH des fruits et légumes non transformés recommande de surélever les emballages d'au moins 10 cm par rapport au sol.

Les systèmes d'humidification des fruits et légumes reposent sur deux techniques différentes :

- la brumisation génère des brumes denses diffusées par intermittence, au moyen d'une pompe. Au niveau de l'étal, l'eau sous pression passe à travers des buses dont l'orifice est de très petit diamètre, ce qui génère des microgouttelettes ;
- la nébulisation : au niveau du générateur (faisant appel à un transducteur piézoélectrique), les brumes produites sont acheminées jusqu'à l'étal grâce à un mouvement d'air provoqué par un ventilateur.

Leur mauvais réglage, notamment du fait d'une surcharge d'eau peut provoquer le développement de moisissures, le pourrissement, la dégradation du mobilier, en sus de l'aspect loyalé (augmentation de la masse).

## SOUS-ITEM C402 : GESTION DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

### LIGNE C402L01 :

#### LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

##### Situations conduisant à une note C ou D de l'item

Réutilisation inadaptée d'un conditionnement destiné au contact alimentaire, à usage unique (bouteille, seau en plastique, bac à glace, etc.)	<b>C</b>
---	----------

### LIGNE C402L02 :

#### CONDITIONS D'ENTREPOSAGE ET GESTION DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Contrôler l'absence d'alvéoles d'œufs en zone de production.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Retrait des emballages connus comme vecteurs de pathogènes en amont des zones de production/transformation (palettes, alvéoles d'œufs, cartons, etc.).</li><li>➤ Les conditionnements (par exemple boîtes de conserve) peuvent, au besoin, être lavés et désinfectés avant ouverture.</li></ul>

#### Pour information

À l'exception des opérations de reconditionnement des poissons dans les conditionnements d'origine, la réutilisation de caisses en polystyrène est fortement déconseillée.

### LIGNE C402L03 :

#### CONFORMITÉ DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Contrôler l'aptitude au contact alimentaire des conditionnements et particulièrement les feuilles ou papier de conditionnement, y compris ceux en plastiques (bacs, cagettes, sacs, jerricans) ou tout type de matériau entrant en contact des denrées alimentaires, incluant les bacs gastronomes, assiette « ardoise », sets de table, les couvercles, etc.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Les conditionnements en plastique de type bouteille d'eau minérale, pot de crème fraîche, ne sont pas réutilisés comme conditionnements après consommation de leur contenu initial.</li><li>➤ La vinaigrette, ou toute autre sauce, faite dans les bouteilles d'eau minérale récupérées ne sera pas tolérée (plastique composant ces bouteilles, instable pour d'autres denrées, migration de polymères toxiques possible dans les sauces). De même les sacs poubelles ne doivent pas servir au stockage des denrées (exemple : pain), car ils sont traités à l'aide d'insecticides et de répulsifs contre les rongeurs.</li><li>➤ Présence de la déclaration de conformité de ces ma-</li></ul>

	<p>tériels attestant qu'ils peuvent être utilisés au contact des aliments.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les conditionnements et les films d'operculation sont choisis selon l'usage attendu : typologie du milieu (corps gras, milieu acide, aliments chauds, etc.) et modalités d'utilisation (conservation au froid, réchauffage au four, réchauffage au four micro-ondes, avec ou sans film).</li> <li>➤ Par ailleurs, la vaisselle, les conditionnements réutilisables (bacs, couvercles, etc.) sont choisis selon l'usage auquel ils sont destinés : température de chauffe, type de biocide supportés pendant le cycle de lavage, taux de rotation en relation avec les boucles de réemploi.</li> <li>➤ L'établissement respecte un emploi sûr et approprié des conditionnements. Il détient les informations prévues au paragraphe 1 de l'article 15.1.b) du Règlement (CE) n°1935/2004. L'établissement respecte les instructions particulières qui figurent sur les documents d'accompagnement, ou sur les étiquettes ou emballages, ou sur les matériaux et objets eux-mêmes.</li> <li>➤ Les conditionnements demeurent en bon état ; les bacs, les couvercles cabossés, les joints déformés, etc. sont remplacés, dès lors qu'il n'assurent plus une correcte étanchéité.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler la conformité des conditionnements utilisés pour les denrées conservées ou cuites sous vide.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Utilisation d'un conditionnement adapté, et conforme aux spécifications techniques.</li> <li>➤ Les conditionnements utilisés pour les denrées conservées sous glace doivent permettre l'écoulement de l'eau de fusion (bacs, caisses en polystyrène, etc.). L'eau de fusion doit être drainée et ne doit pas être en contact avec les denrées.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dans les commerces de vente au détail, pour les ventes en vrac, en cas de contenant apporté par le consommateur, contrôler les mesures d'hygiène.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Un affichage en établissement informe le consommateur final sur les règles de nettoyage et d'aptitude des contenants réutilisables ou recyclables.</li> <li>➤ L'établissement justifie dans quel cas, il prévoit de refuser de servir le consommateur (contenant sale ou inadapté).</li> </ul>

## Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure des conditionnements peut ne pas être formalisée par écrit.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

## SOUS-ITEM C403 : AUTRES MESURES DE MAÎTRISE DE LA PRODUCTION

### LIGNE C403L01 :

#### LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situation conduisant à une note C ou D de l'item	
Pour les produits de la pêche sauvages, en cas d'infestation massive de parasites	D

### LIGNE C403L02 : CONGÉLATION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Dans les fermes-auberges exploitées par des EANA, contrôler l'origine des denrées congelées.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>L'EANA peut congeler ou surgeler les viandes de volailles et de lagomorphes, ainsi que leurs denrées transformées si et seulement si elles sont consommées au sein de sa ferme-auberge.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Dans l'établissement de vente au détail, contrôler la catégorie des viandes et leurs conditions de congélation en vue de leur redistribution pour des dons alimentaires.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Les viandes autorisées à être congelées en vue de la redistribution pour des dons alimentaires sont uniquement les viandes d'ongulés domestiques, les viandes de volailles et de lagomorphes.</li><li>Dans le cas des viandes auxquelles une date limite de consommation s'applique conformément à l'article 24 du Règlement (UE) n°1169/2011, avant cette date.</li><li>Ces viandes sont congelées sans retard indu, à une température inférieure ou égale à -18 °C.</li><li>La date de congélation est documentée et indiquée soit sur l'étiquette, soit par d'autres moyens.</li><li>Sont exclues les viandes qui ont déjà été congelées, décongelées pour une utilisation ultérieure en tant que denrée alimentaire.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Au sein du commerce de détail, contrôler les modalités de congélation du gibier sauvage fourni directement par le chasseur.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Au sein du commerce de détail, le gibier sauvage cédé directement par le chasseur ne peut pas être congelé en l'état, étant donné que le gibier est cédé en plumes et en poils (Cf Item C03L03).</li></ul>

### Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de congélation à d'autres fins qu'un traitement assainissant (destruction de parasites dans les produits de la pêche) peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements de la surveillance peuvent se limiter aux non-conformités et aux mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

### LIGNE C403L03 : DÉCONGÉLATION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler la technique de décongélation appliquée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La décongélation des denrées pré-emballées doit être réalisée dans le respect des mentions d'étiquetage (conformément aux mentions de leur étiquetage, certaines denrées doivent être utilisées congelées ou dans un délai précis après décongélation).</li> <li>➤ En l'absence de prescriptions sur l'étiquetage, la décongélation est réalisée dans le respect des dispositions de l'annexe VI de l'arrêté du 21 décembre 2009.</li> <li>➤ A défaut d'indication sur l'étiquetage, une nouvelle durée de vie est fixée après décongélation après validation.</li> <li>➤ Pour la décongélation en enceinte réfrigérée, des bacs spécifiques avec grille ou avec un système adéquat permettent aux exsudats de ne pas rester au contact de la denrée.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler les denrées et les viandes hachées mises en décongélation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il est recommandé de mentionner la date de mise en décongélation sur l'étiquetage des denrées.</li> <li>➤ Les éventuelles prescriptions d'étiquetage relatives à leur utilisation sont respectées :               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ certaines denrées doivent être utilisées congelées ;</li> <li>→ la viande hachée congelée est de préférence cuite directement, sans décongélation ;</li> <li>→ la durée de vie maximale fixée après décongélation respecte les mentions d'étiquetage ou à défaut d'indication sur l'étiquetage a été validée.</li> </ul> </li> </ul>

#### Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de décongélation peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements de la surveillance peuvent se limiter aux non-conformités et aux mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

### LIGNE C403L04 : DÉCONTAMINATION DES FRUITS/LÉGUMES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler que les végétaux sont lavés dans un local ou un emplacement dédié (légumerie).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le lavage des légumes peut être effectué dans la zone de plonge si les différentes opérations sont séparées dans le temps.</li> <li>➤ À défaut, l'établissement dispose d'un matériel dédié (ex : bassine ou récipient dédiés au lavage des légumes afin d'éviter la contamination par d'éventuels résidus lessiviels).</li> <li>➤ Avant trempage et/ou cuisson, les légumineuses sèches (pois cassés, lentilles, etc.) sont lavées en</li> </ul>

	<p>fonction des indications de leur fiche technique.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les légumes sont déconditionnés dans un local ou une zone dédiée (hors zone de production), à moins que les opérations soient séparées dans le temps.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler l'utilisation d'un système doseur pour les produits désinfectants, le cas échéant.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Si le lavage est accompagné d'une décontamination, utilisation de produits décontaminants autorisés et utilisés dans le respect de leurs mentions d'étiquetage (produits chlorés de type eau de javel).</li> <li>➤ Les pastilles de dichloroisocyanurate de sodium ne sont pas utilisées.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se référer à la ligne C3L03 du VM général relative aux auxiliaires technologiques.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le ou les agents décontaminants utilisés sont autorisés au titre de la réglementation sur les auxiliaires technologiques.</li> </ul>

### Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de décontamination des végétaux (fruits et légumes) peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements de la surveillance se limiter aux non-conformités et aux mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

### Pour information

Concernant l'utilisation de solution d'hypochlorite de sodium (eau de javel), la solution en chlore libre du bain de chloration ne doit pas dépasser 80 ppm. Le rinçage est obligatoire.

<https://www.eaudejavel.fr/usages.html#la-cuisine-13>

Concernant l'usage du vinaigre alimentaire, il n'a pas ou peu d'effet sur les pathogènes et les parasites (<https://www.anses.fr/fr/system/files/BIORISK2012sa0118Ra-01.pdf>)

## LIGNE C403L05 : HACHAGE ET MIXAGE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler les conditions d'hygiène et de température du hachage :</li> </ul> <p>→ Faire démonter le hachoir, et contrôler qu'il est correctement et régulièrement nettoyé.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les équipements dédiés aux opérations de hachage sont nettoyés et désinfectés, puis stockés à l'abri des souillures.</li> <li>➤ Lavage soigneux des mains et tenue de travail conforme lors du hachage.</li> <li>➤ Une vigilance sera accordée pour le hachage de viandes d'espèces différentes (ordonnancement, matériel dédié, etc.).</li> <li>➤ Les pièces propres du hachoir peuvent être placées au froid, au préalable, afin de limiter la remontée en température des denrées lors de leur hachage.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler les températures de conservation des matières premières.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Strict respect de la chaîne du froid.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler les modalités d'élaboration de la viande hachée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La cession, par l'EANA, au consommateur final ou au commerce de détail local de viandes hachées, de pré-</li> </ul>

parations de viandes et de saucisses crues, à partir de ses carcasses, est interdite.

- La viande hachée provient d'un établissement agréé pour cette activité, ou alors le hachage est effectué directement dans l'établissement.
- En boucherie, la viande hachée est préparée à la demande et à la vue du client, ou à l'avance.
- Le hachage des viandes peut être réalisé en vue de l'élaboration à l'avance de préparation assaisonnée. L'assaisonnement est réalisé immédiatement après hachage.
- La viande est issue d'une espèce autorisée pour le hachage : espèces bovine, porcine, ovine, caprine, solipèdes domestiques, volailles, lagomorphes et le gibier sauvage ou d'élevage.
- Les matières premières choisies sont fraîches.
- La viande hachée est élaborée à partir de muscles squelettiques. Les chutes de parage ne sont pas utilisées pour la préparation de viande hachée. Ces matières premières sont conformes au point 2 de chapitre II de la section V de l'annexe III du Règlement n°853/2004.
- La viande hachée ne doit pas être issue de carcasses ayant fait l'objet de dérogation aux carcasses chaudes en sortie d'abattoir et ne provient pas d'établissements d'abattage et de transport dérogeant aux obligations de température, comme détaillé dans l'instruction technique relative à la dérogation à l'obligation de réfrigération des viandes en abattoir avant le transport à une température inférieure ou égale à +7 °C à cœur.
- Dans le cas où l'établissement élabore de la viande hachée à l'avance :
  - il respecte les dispositions de l'annexe VII de l'arrêté du 21 décembre 2009 ;
  - les délais maximaux d'utilisation ne sont pas dépassés depuis la date d'abattage :
    - 3 jours pour la volaille ;
    - 6 jours pour les autres animaux ;
    - 15 jours pour les viandes bovines désossées et emballées sous vide.

### Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de hachage peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements de la surveillance peuvent ne porter que sur les non-conformités et les mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

### Pour information

Viandes hachées : les viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragment et contenant moins de 1 % de sel.

Les dispositions de l'annexe VII de l'Arrêté du 21 décembre 2009 ne sont applicables qu'à la cession au consommateur de viande hachée.

La fabrication à l'avance de viande hachée par un restaurateur destinée à être servie crue ou assaisonnée (ex : tartare) n'est possible que si ce dernier respecte le plan analytique du Règlement (CE) n°2073/2005 et de l'instruction technique

Les tartares assaisonnés sont des préparations de viande et les viandes hachées cuites sont des produits transformés à base de viande. Ils ne répondent pas à la définition des viandes hachées.

### LIGNE C403L06 : APPERTISATION

<b>Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• S'assurer de l'existence d'une procédure spécifique pour la mise en conserve.</li> <li>• Contrôler la concordance entre les documents et le fonctionnement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Présence et application d'une procédure écrite pour la mise en conserve.</li> <li>➤ ou présence et application du GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler l'application et la surveillance d'un barème de traitement thermique validé (PMS) ou reconnu (normes internationales, GBPH d'application HACCP).</li> <li>• Contrôler que l'établissement respecte les fréquences de contrôle (tests de stabilité) qu'il a définies dans son plan de maîtrise sanitaire.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Se reporter à la note conjointe de la DGCCRF et de la DGAL relative aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et de mise sur le marché de produits végétaux ou animaux appertisés (produits à base de viande et produits de la pêche) et aux modalités de contrôle officiel de ces établissements.</li> <li>➤ Existence de fiches techniques validant les barèmes de traitement thermique (couple temps/température établissant les VP (valeurs pasteurisatrices) ou les VS (valeurs stérilisatrices)), ou le cas échéant respect du GBPH.</li> <li>➤ L'établissement vérifie chaque lot les principaux paramètres : température, temps, pression, scellement, étanchéité, etc. (présence d'enregistrements systématiques) et procède à des tests de stabilité.</li> <li>➤ Si l'établissement se réfère à un GBPH d'application HACCP, il doit le respecter en intégralité.</li> </ul>

### **Pour information**

Dans le cas des petits établissements (production artisanale ou fermière), il peut être pris en compte les dispositions des guides suivants :

- GBPH « conserveur en complément d'une activité de boucher, charcutier, restaurateur, traiteur, poissonnier » (se reporter à la fiche technique n°5 « Stérilisation ») ;
- GBPH « Transformation palmipèdes à foie gras dans les ateliers artisanaux et à la ferme » (se reporter à la partie 2 « Guide d'application de la méthode HACCP » fascicule 3.3 « Conserves stérilisées » point « Stérilisation » et à la fiche technique n°11 « Contrôle des conserves ») ;
- GBPH « Transformation et commercialisation de volailles et de porcs » (se reporter notamment au point 2.8.2 « Contrôle des conserves ») ;
- GBPH « Poissons, mollusques et crustacés en conserves appertisées »

Il est également possible de se référer aux normes AFNOR suivantes :

- NF V08-401 : Microbiologie des aliments – Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés – Méthode de référence.
- NF V08-408 : Microbiologie des aliments – Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés – Méthode de routine.

## LIGNE C403L07 : MISE SOUS VIDE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôler la technique pour la mise sous vide. Elle peut être décrite oralement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Respect de la technique : concordance entre la procédure décrite dans le GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process.</li> <li>➤ Concordance avec les préconisations d'utilisation du fabricant de la machine de mise sous vide et le fonctionnement.</li> <li>➤ Le process ne sert pas à prolonger la DLC de denrées préemballées.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôler le process : contrôler la qualité des thermo-soudures/sertis pour les produits finis ou semi-finis conservés sous vide ou en barquette.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les conditionnements (poches, etc.) doivent être adaptés aux techniques culinaires de l'établissement et leur utilisation conforme aux spécifications techniques.</li> <li>➤ Les conditionnements des produits mis sous vide doivent être étanches et ne pas présenter de défaut apparent (perforation, pli au niveau des thermosoudures).</li> </ul>

### Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de mise sous vide peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements de la surveillance peuvent ne porter que sur les non-conformités et les mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

## LIGNE C403L08 : CUISSONS SPÉCIFIQUES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôler l'application d'un barème thermique adapté et le respect des prescriptions d'utilisation du fabricant du matériel de cuisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Existence de fiches techniques, recettes, codes d'usages professionnels précisant les modalités de ces étapes (barèmes temps-température ou équivalent reconnu).</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b><u>CUISSON BASSE TEMPÉRATURE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>S'assurer de l'existence d'une procédure écrite spécifique.</li> <li>Contrôler la méthode de cuisson à basse température.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b><u>CUISSON BASSE TEMPÉRATURE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Respect des prescriptions d'utilisation du matériel de cuisson.</li> <li>➤ Respect de la procédure ou présence et application du GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process ; concordance entre la procédure décrite et le fonctionnement :</li> </ul> <p>→ Existence de fiches techniques, recettes, se référant aux codes d'usages professionnels précisant les modalités de ces</p>

	<p>étapes (barèmes temps-température ou équivalent reconnu), ou aux GBPH d'application HACCP;  → Le matériel de mesure fonctionnel est présent sur le poste concerné (sonde, afficheur, enregistreur).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>A minima</i> sont attendues : <ul style="list-style-type: none"> <li>→ la validation des barèmes de cuisson (couple temps/température) ;</li> <li>→ la surveillance des couples temps/température de cuisson (en théorie, la température est généralement supérieure ou égale à +63 °C à cœur du produit) ;</li> <li>→ la réactivité du personnel après des résultats non satisfaisants ;</li> <li>→ la validation des DLC ;</li> <li>→ la prise en compte dans le plan d'échantillonnage à DLC.</li> </ul> </li> <li>➤ Enregistrements des contrôles des couples temps/température, des non-conformités et des mesures correctives classés par ordre chronologique.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b><u>CUISSON AU BARBECUE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interroger l'établissement sur l'utilisation de bois traité, ainsi que sur les mesures de maîtrise du danger Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP), le benzo(a)pyrène notamment.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b><u>CUISSON AU BARBECUE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Prise en compte des éventuelles contaminations apportées par le bois (y compris les ceps de vigne) en raison de leur essence (non résineux) ou des traitements phytosanitaires, ou par tout autre combustible.</li> <li>➤ Les aliments doivent être cuits à la chaleur des braises et non pas au contact direct des flammes (qui atteignent des températures d'environ 500 °C).</li> <li>➤ Prise en compte des recommandations de l'Anses : afin d'éviter la formation massive d'Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP), le benzo(a)pyrène notamment, et de dérivés pyrolytiques des acides aminés : <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Ne pas dépasser une température de cuisson de l'ordre de 220 °C, ce qui dans le cas du barbecue revient en général à placer la grille à au moins 10 cm des braises dans le cas d'un barbecue à cuisson horizontale ou, mieux encore, d'opter pour un modèle de barbecue à cuisson verticale ;</li> <li>→ Privilégier l'usage de charbon de bois épuré (supérieure à 85 % de carbone ou de catégorie A) plutôt que de charbon de bois ordinaire ;</li> <li>→ Les allume-feux sont intégralement consommés avant de placer la viande à griller ;</li> <li>→ Éviter la chute de graisse dans les flammes. Plus la viande est maigre, plus le risque de formation d'HAP est faible. Mais si les pratiques de cuisson sont mal maîtrisées, le risque augmente. En effet, la chute de gouttes de graisse provenant de la viande sur les braises peut provoquer des flammes et des fumées qui, au contact de la pièce de viande, contribuent à former des HAP. Il est donc recommandé de recouvrir le foyer d'un léger tapis de cendre, ou de retirer le gras apparent des viandes.</li> </ul> </li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b><u>CUISSON AU FOUR A BOIS</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interroger l'établissement sur le bois utilisé.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b><u>CUISSON AU FOUR A BOIS</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Prise en compte des éventuelles contaminations apportées par le bois ou autre combustible.</li> </ul>

<p><b>CUISSON des STEAKS HACHÉS</b> (Populations sensibles au danger EHEC)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler que la méthode de surveillance de la cuisson des steaks hachés destinés à des populations sensibles est satisfaisante.</li> </ul>	<p><b>CUISSON DES STEAKS HACHÉS</b> (Populations sensibles au danger EHEC)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Présence d'une procédure interne ou présence et application du GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process.</li> <li>➤ Cuisson recommandée des steaks hachés destinés aux populations sensibles (enfants, personnes âgées ou immunodéprimées) à plus de +65 °C à cœur (Cf. note 2007-8001 du 13/02/2007).</li> <li>➤ La surveillance est effective (temps de cuisson, température ou couleur non rosée à cœur).</li> </ul>
<p><b>HUILE DE FRITURE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler l'état des huiles (mousse, odeur suspecte, résidus, etc.) et le respect de la technique de cuisson le cas échéant.</li> <li>• Interroger l'établissement sur les mesures de maîtrise du danger acrylamide, des composés polaires et du danger allergènes (« arachides »).</li> </ul>	<p><b>HUILE DE FRITURE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les conditions d'utilisation de l'huile sont respectées (étiquetage, fiche technique).</li> <li>➤ Il est recommandé de filtrer les huiles de friture fréquemment et de ne pas les chauffer à des températures trop élevées (inférieures à +175 °C, au-delà l'acrylamide et les composés polaires augmentent fortement).</li> <li>➤ Tous les résidus carbonés seront éliminés.</li> <li>➤ Recommandation : Cuisson à une température inférieure à +175 °C, moins de 10 min, la couleur des frites doit être jaune or.</li> <li>➤ L'établissement devra apporter la preuve de la qualité régulièrement testée de ces huiles par la technique qui convient (bandelettes et test colorimétrique, testeur électronique, etc.).</li> <li>➤ Les teneurs en composés polaires dans les huiles de cuisson sont conformes au Décret n°2008-184. Les huiles de friture ne doivent pas présenter des teneurs en composés polaires (supérieures à 25 %) ou en polymères de triglycérides (supérieures à 14 %). Les huiles ne satisfaisant pas à ces dispositions sont réputées impropres à la consommation humaine et deviennent par conséquent des huiles alimentaires usagées (HAU).</li> </ul>

## Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, les procédures de gestion des huiles, de cuisson au barbecue, de cuisson au four, peuvent ne pas être formalisées par écrit et les enregistrements de la surveillance peuvent ne porter que sur les non-conformités et les mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

## Pour information

Les cuissons traditionnelles en cuisine permettent de garantir des valeurs pasteurisatrices à l'exception de certains produits sans cuisson à cœur : viandes rouges rôties. Ce n'est pas le cas pour les cuissons sous vide ou les cuissons longues à basse température, ou les conserves. Dans ces cas, il faut obligatoirement des fiches techniques établies sur barèmes établissant les VP (valeurs pasteurisatrices) ou les VS (valeurs stérilisatrices).

- **Cuisson au barbecue :**

Le barbecue est le mode de cuisson qui engendre les plus fortes teneurs en HAP.

Les recommandations de l'Anses sur la cuisson au barbecue sont disponibles à l'adresse suivante : <https://www.anses.fr/fr/content/cuisson-au-barbecue>

- **Acrylamide :**

Les règles de cuisson des frites à destination des professionnels élaborées par la European Potato Processors Association sont disponibles à l'adresse suivante : <http://www.goodfries.eu/fr/rules/>

Le Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide (SNARR) et le Syndicat National de la Restauration Thématique et Commerciale (SNRTC) ont également élaboré des recommandations pour la gestion de l'acrylamide en restauration, destinées aux restaurateurs. La fiche de recommandation est intégrée dans le GBPH de la restauration rapide.

L'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires) et ses fédérations sectorielles ont élaboré une brochure afin de sensibiliser et d'accompagner les entreprises sur le sujet de l'acrylamide, disponible à l'adresse suivante : <http://www.ania.net/alimentation-sante/acrylamide>

Dans l'ensemble de ces documents, la température de cuisson des frites est de +175 °C maximum et la couleur des frites doit être jaune or.

### LIGNE C403L09 : REFROIDISSEMENT RAPIDE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler l'existence d'une procédure spécifique pour le refroidissement rapide.</li> <li>• Contrôler la concordance entre la procédure décrite et le fonctionnement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Application d'une procédure pour le refroidissement rapide si réalisation dans l'établissement.</li> <li>➤ Présence d'une procédure interne ou présence et application du GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process.</li> <li>➤ Dans le cas où une enceinte unique sert aussi au refroidissement, cette organisation ne doit pas générer la remontée des températures des denrées stockées au-delà des valeurs réglementaires ou définies par le fabricant.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler la surveillance.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Enregistrement de la surveillance, des non-conformités et des mesures correctives.</li> <li>➤ Des relevés intermédiaires peuvent s'avérer nécessaires pour des denrées qui refroidissent mal : grosses pièces de viande, purée de pommes de terre.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler que les matériels utilisés pour le refroidissement rapide sont adaptés et correctement utilisés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le refroidissement est effectué immédiatement après la cuisson, en particulier pour les denrées les plus sensibles.</li> <li>➤ Le refroidissement assure un passage rapide de la zone de température critique des denrées pour la multiplication microbienne, située entre +63 °C et +10 °C.</li> <li>➤ En cas de refroidissement en chambre froide de stockage, cette pratique ne doit pas générer de condensation ni une remontée en température des autres denrées.</li> </ul>

## Pour information

Pour les petites productions, l'exigence d'une cellule de refroidissement rapide n'est pas fondée, dès l'instant que le dispositif choisi est efficace (denrées portionnées, peu volumineuses, enceintes froides d'un volume suffisant, etc.). Ce fonctionnement est à apprécier au regard des pratiques observées, des menus et des enregistrements.

Des produits peuvent ne pas subir de refroidissement rapide sous réserve d'une analyse de dangers spécifique validée (ex : poulets rôtis, pizzas, etc.) et de la validation de la durée de vie microbiologique par un ITAI (institut technique agricole ou agro-industriel) (cf. items C1, C6 notamment).

Les arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013 fixent des obligations pour le refroidissement rapide des préparations culinaires en restauration collective (passage de la température à cœur des denrées de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures). En remise directe, il n'existe pas de prescription réglementaire concernant le refroidissement rapide. Ces exigences peuvent faire l'objet de recommandations par les filières professionnelles retranscrites dans les GBPH de leur secteur d'activité.

### LIGNE C403L10 : REMISE EN TEMPÉRATURE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>• Contrôler la technique de la remise en température. Elle peut être décrite oralement.</li><li>• Contrôler la concordance avec le fonctionnement.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Application d'une procédure pour la remise en température si réalisation dans l'établissement ou présence et application du GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process.</li><li>➤ L'établissement vérifie que les modalités de réchauffage prévues sont respectées et efficaces :<ul style="list-style-type: none"><li>→ Les denrées sont rapidement réchauffées à une température supérieure ou égale à +63 °C, et maintenues au chaud jusqu'à la remise au consommateur.</li><li>→ Les étuves chauffantes et les bains-marie utilisés en distribution sont des équipements de maintien en température. Une utilisation détournée de ces équipements pour des opérations de remise en température ne serait envisageable qu'après une validation du mode opératoire apportant les garanties sanitaires adaptées.</li><li>→ S'il n'est pas possible de porter les denrées à une température supérieure ou égale à +63 °C, maintenir au froid et ne réchauffer qu'au moment de la remise au consommateur.</li></ul></li></ul>

## Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de remise en température peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements de la surveillance peuvent ne porter que sur les non-conformités et les mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

## Pour information

La température de remise en température n'est pas la température de consommation ou de distribution (maintien avant consommation). Il s'agit de deux étapes distinctes.

Les arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013 fixent des obligations en restauration collective pour la remise en température des préparations culinaires à servir chaudes. En remise directe, il n'existe pas de prescription réglementaire concernant la remise en température. Ces exigences peuvent faire l'objet de recommandations par les filières professionnelles retranscrites dans les GBPH de leur secteur d'activité.

## LIGNE C403L11 : FUMAGE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler le cas échéant :               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ l'existence d'une procédure spécifique pour le fumage ;</li> <li>→ la concordance entre les documents et le fonctionnement.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Présence et application d'une procédure pour la fumaison ou présence et application du GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process :               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Les paramètres de fumage doivent être définis (température, durée de fumage) ;</li> <li>→ Descriptif de la mise en oeuvre du fumage au sein de l'établissement (étapes suivies, denrées et matériels utilisés etc.) ;</li> <li>→ Enregistrement systématique de la surveillance, des non-conformités et des mesures correctives.</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler l'état de propreté du matériel utilisé pour la fumaison et interroger l'établissement sur le type de bois utilisé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nettoyage régulier des équipements utilisés pour le fumage.</li> <li>➤ Utilisation de bois ou sciure naturels (chêne, hêtre) et non traités (bois peint ou contreplaqué non autorisés), adaptés pour cet usage afin de maîtriser le danger HAP (Cf item C1).</li> </ul>

### Pour information

Des informations complémentaires sur la fumaison des viandes pourront être consultées dans le GBPH charcuterie artisanale.

Règlement (CE) n°2065/2003 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 10 novembre 2003 relatif aux arômes de fumée utilisés ou destinés à être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires, article 5 Conditions de production : « 1. Les bois utilisés pour la production de produits primaires ne doivent pas avoir été traités, avec ou sans intention, avec des substances chimiques pendant les six mois précédant immédiatement l'abattage ou après l'abattage, à moins qu'il puisse être démontré que la substance utilisée pour ce traitement ne dégage pas de substances potentiellement toxiques pendant la combustion. »

## LIGNE C403L12 : AUTRES MESURES DE MAÎTRISE DES DANGERS BIOLOGIQUES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<p style="text-align: center;"><b><u>DANGER «PARASITISME : ANISAKIS, ...»</u></b> (mollusques céphalopodes, poissons à nageoires, frais sauvages ou d'élevage)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler :               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ l'existence et le choix des mesures de maîtrise : contrôle visuel quels que soient la nature et le mode de consommation du produit, l'existence d'une procédure écrite le cas échéant dans le but d'assainir (congélation pour les produits de la pêche destinés à être consommés crus ou insuffisamment transformés) ou de garantir que les parasites qui auraient échappé au contrôle visuel soient tués (cuisson suffisante, salage fort, etc.) ;</li> <li>→ la concordance entre les documents et le fonctionnement.</li> </ul> </li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b><u>DANGER «PARASITISME : ANISAKIS, ...»</u></b> (mollusques céphalopodes, poissons à nageoires, frais sauvages ou d'élevage)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Présence d'une procédure interne ou présence et application du GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process.</li> <li>➤ Si le traitement de congélation assainissant pour les produits destinés à être consommés crus ou insuffisamment transformés, a été réalisé en amont, le fournisseur l'indique par écrit (bon de livraison, étiquetage, attestation, etc.).</li> <li>➤ 1/ Contrôles visuels</li> </ul>

	<p>Quelle que soit la destination du produit remis au consommateur (produits de la pêche – sauvages ou d'élevage – destinés à être consommés cuits, crus, plus ou moins transformés), l'exploitant est tenu de réaliser un contrôle visuel pour éliminer les parasites visibles (cf Règlement n°2074/2005 pour les modalités des contrôles et formation du personnel).</p> <p>Il y a interdiction de mettre sur le marché un produit fini destiné au consommateur manifestement parasité, c'est-à-dire dans lequel la présence d'un ou plusieurs parasites, vivants ou morts, est raisonnablement détectable à l'œil nu.</p> <p>Des contrôles visuels doivent ainsi être menés, en tout lieu de la chaîne de production et donc en remise directe – dernier lieu de contrôle – pour détecter la présence de parasites.</p> <p>Ces contrôles peuvent être faits en continu (lors de l'éviscération ou du filetage notamment) ou par sondage (plan d'échantillonnage sur les matières premières ou les produits finis). Le Règlement (CE) n°2074/2005, annexe II chapitre II, définit les modalités de contrôle visuel à mettre en œuvre.</p> <p>La destination des produits finis peut être également un critère influant sur les plans d'échantillonnage (poissons destinés à être consommés crus par exemple).</p> <p>Le mirage des filets ou tranches n'est pas une obligation mais peut découler du fait que les contrôles visuels sans table ne donnent pas de bons résultats (du fait des cadences par exemple).</p> <p>Principales actions correctives :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– refus ou destruction (lot massivement parasité) ;</li> <li>– tri et parage pour éliminer les parties parasitées. Sur les espèces connues pour être parasitées (peut être variable selon les régions, la saison, etc.), cela peut aboutir par exemple à du parage systématique des flancs pour certains lots, à des contrôles renforcés sur les filets, etc.</li> </ul> <p>À noter que les poissons ou parties de poissons parasités sont des sous-produits de catégorie 2 (point à évaluer en E2).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 2/ Traitement par congélation ou autre traitement permettant de tuer les parasites :</li> </ul> <p>Pour certains produits finis dont le mode de consommation présente un risque élevé lié aux parasites, les contrôles visuels doivent obligatoirement être complétés par un traitement par congélation visant à détruire les parasites qui pourraient être encore présents mais non détectés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– produits destinés à être consommés crus ;</li> <li>– produits ayant subi un traitement insuffisant pour détruire les parasites (marinage, salage, fumage).</li> </ul> <p>Pour rappel, il n'est pas attendu que l'établissement mette en œuvre le traitement par congélation s'il utilise des matières premières congelées ou commercialise les produits finis sous forme congelée ou qu'il utilise des poissons d'élevage dont il est attesté que les conditions respectent le Règlement (CE) n°853/2004 annexe III, section VIII, chapitre III, point D.3(d) : élevés à partir d'embryons et exclusivement soumis à un régime alimentaire exempt de parasites viables susceptibles de présenter un risque sanitaire, et qui satisfont à une des exigences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i) ils ont été élevés exclusivement dans un milieu exempt de parasites viables ; ou</li> </ul>
--	---

	<p>ii) l'exploitant du secteur alimentaire vérifie, au moyen de procédures approuvées par les autorités compétentes, que les produits de la pêche ne présentent pas de risque sanitaire au regard de la présence de parasites viables.</p> <p>La forme de ce document d'attestation est laissée à l'appréciation du producteur.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le Règlement (CE) n°853/2004 (annexe III, section VIII, Chapitre III.D, point 2) définit des barèmes réglementaires pour détruire les parasites autres que trématodes : 24 h à -20 °C ou 15 h à -35 °C. D'après l'EFSA, une congélation à -18 °C à cœur pendant 96 h peut être reconnue équivalente. L'AFSSA considère qu'une durée de 7 jours dans un congélateur domestique (min 3*) permet de tuer les parasites.</li> <li>➤ Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent pas procéder au traitement de congélation dans les cas suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Cuisson à cœur (1 minute à 60 °C ou pour une cuisson au micro-ondes, à pleine puissance, 1 minute à 70 °C) =&gt; la chair ne doit pas être rose à l'arête ;</li> <li>→ Fumage à chaud (50 °C pendant 5 heures ou 70 °C pendant 30 minutes) ;</li> <li>→ Marinage et/ou salage suivant des produits traditionnels (salage au sel sec pendant 21 jours minimum, pour les marinades) (cf. IT 2022-307 Maîtrise du danger parasitisme dans les produits de la pêche du risque parasitaire dans les produits de la mer et d'eau douce).</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>DANGER « ECHINOCOCCUS MULTILOCULARIS » (végétaux cueillis)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler les mesures de maîtrise du danger Échinocoque.</li> </ul>	<p><b><u>DANGER « ECHINOCOCCUS MULTILOCULARIS » (végétaux cueillis)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les fruits et légumes ramassés sont nettoyés (et si possible désinfectés) avant de les cuire systématiquement (seule la cuisson tue les œufs d'échinocoques) (Cf Avis AFSSA n°2008-SA-0172).</li> </ul>
<p><b>DANGER PRION</b> <b>(carcasses ou parties de carcasses issues d'animaux de l'espèce bovine de plus de 30 mois et contenant de l'os vertébral considéré comme MRS)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler la présence de l'engagement.</li> <li>• Contrôler auprès du personnel que les mesures de maîtrise du danger « MRS » sont correctement connues et appliquées.</li> </ul>	<p><b><u>DANGER PRION</u></b> <b><u>(carcasses ou parties de carcasses issues d'animaux de l'espèce bovine de plus de 30 mois et contenant de l'os vertébral considéré comme MRS)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'établissement connaît le statut du pays de provenance de la carcasse concernée au regard du risque ESB : à risque négligeable, contrôlé ou indéterminé (<a href="https://www.woah.org/fr/maladie/encephalopathie-spongiforme-bovine/#ui-id-2">https://www.woah.org/fr/maladie/encephalopathie-spongiforme-bovine/#ui-id-2</a>).</li> <li>➤ L'établissement est en mesure de fournir l'attestation prévue par l'appendice à l'annexe V de l'arrêté du 21 décembre 2009.</li> <li>➤ Le personnel qui assure le désossage des MRS est celui mentionné sur l'attestation.</li> <li>➤ Les dispositions prévues par le chapitre II de la section I de l'annexe V de l'arrêté du 21 décembre 2009 sont respectées.</li> </ul>
<p><b>MOELLE ÉPINIÈRE (PETITS RUMINANTS)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour les petits ruminants de plus de 12 mois, contrôler l'absence de moelle épinière avant la cession au consommateur.</li> </ul>	<p><b><u>MOELLE ÉPINIÈRE (PETITS RUMINANTS)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'établissement (boucherie, restaurant, etc.) procède au retrait de la moelle épinière, avant la cession au consommateur que ce soit sous forme de viande crue ou cuite.</li> </ul>

## Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de retrait de la moelle épinière des petits ruminants peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements de la surveillance peuvent ne porter que sur les non-conformités et les mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

## Pour information

- **DANGER «PARASITISME : ANISAKIS, ...» (mollusques céphalopodes, poissons à nageoires, frais sauvages ou d'élevage)**

Il convient de prendre des mesures proportionnées au risque quant au devenir des produits. En l'espèce, si le traitement assainissant n'est pas appliqué :

- Pour les produits de la pêche sauvages : notation D – retrait/rappel des lots concernés, notification d'alerte, arrêt fabrication, révision/correction du procédé, PV (NATINF 26731) ;
- Pour les produits de la pêche d'élevage : notation B – révision/correction du procédé – demande d'une attestation garantissant l'absence de risque parasitaire – pas d'action sur les produits compte tenu du risque en particulier pour *Salmo salar* pour lequel on peut se reposer sur l'avis de l'EFSA pour dire que le risque est négligeable.

Cf. avis EFSA, 2010. Panel on Biological Hazards (BIOHAZ) ; Scientific Opinion on risk assessment of parasites in fishery products. EFSA Journal 2010, 8(4):1543. [http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific\\_output/files/main\\_documents/1543.pdf](http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/1543.pdf)

Point d'Attention : pour la pisciculture d'étangs, le risque est le même que pour les produits de la pêche sauvages de par les conditions d'élevage non maîtrisées => même conduite à tenir.

Les notes d'information relatives à la maîtrise du risque parasitisme dans les produits de la pêche peuvent être mises à disposition des professionnels : <https://agriculture.gouv.fr/le-parasitisme-des-produits-de-la-peche-quest-ce-que-cest>

Une vigilance particulière doit être accordée aux modalités de conservation (en frais, fumés, salés/marinés, sous vide, etc.) des espèces de poissons sensibles au danger histamine. La dégradation peut se poursuivre à des températures basses (+3 °C ou moins).

- **DANGER PRION** (carcasses ou parties de carcasses issues d'animaux de l'espèce bovine et contenant de l'os vertébral considéré comme MRS)

Les MRS sont définis dans l'annexe V du règlement 999/2001 en fonction du statut du pays.

La liste des pays est classée en fonction des trois catégories de risques ESB, à savoir négligeable, contrôlé ou indéterminé. Cette liste fait l'objet d'une publication officielle par la Commission (Décision 2007/453/CE de la Commission du 29 juin 2007 modifiée, *déterminant le statut au regard de l'ESB des États membres ou des pays tiers, ou de leurs régions, en fonction de leur risque d'ESB* et carte de l'OMSA <https://www.woah.org/fr/maladie/encephalopathie-spongiforme-bovine/#ui-id-2>).

Pour les bovins âgés de plus de trente mois issus pays classés à risque ESB négligeable, la colonne vertébrale, à l'exclusion des vertèbres caudales, des apophyses épineuses et des transverses des vertèbres cervicales, thoraciques et lombaires et de la crête sacrée médiane et des ailes du sacrum, mais y compris les ganglions rachidiens, ne sont pas des MRS.

## LIGNE C403L13 : MATURATION À SEC DE LA VIANDE BOVINE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)

### Méthodologie


#### Maturation des viandes

- Contrôler les modalités de maturation à sec de la viande bovine

### Situation attendue

#### Maturation des viandes

- Présence d'une procédure interne ou présence et application du GBPH de la filière professionnelle



concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process.

➤ Les paramètres de maturation sont surveillés et les non-conformités détectées enregistrées.

➤ Les viandes sont être entreposées dans un local ou une armoire spécifique :

→ à une température de surface comprise entre – 0,5 °C et 3,0 °C,

→ avec une humidité relative maximale de 85 %,

→ pendant une durée maximale de 35 jours à compter de la fin de la période de stabilisation à l'abattage.

➤ La maturation des viandes préemballées y compris sous vide n'est pas autorisée en cas de non-respect des mentions d'étiquetage et notamment de la DLC.

## Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de maturation à sec des viandes peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements de la surveillance peuvent se limiter aux non-conformités et aux mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

## ITEM C5 : GESTION DE L'EAU PROPRE ET DE L'EAU POTABLE

Une attention particulière est en revanche requise lors du contrôle de la ligne C5L02 (utilisation d'eau potable) pour un établissement provisoire (étal de marché, véhicule boutique, etc.).

<b>LIGNE C5L02 : EAU POTABLE : AUTORISATION, UTILISATION</b>	
<b>Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler la potabilité de l'eau utilisée dans le cas d'une absence de raccordement au réseau public.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sur les bateaux de croisière offrant une prestation de restauration, l'eau des citernes est potable (mise à disposition d'analyses bactériologiques).</li> <li>➤ Dans le cas où l'eau potable est stockée dans des jerricans (marchés foires, salons, etc.) : → l'eau propre et l'eau sale sont stockées dans des conteneurs distincts et identifiés, et aptes à cette utilisation.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En cas de dispositifs d'humidification (brumisation, nébulisation) des fruits et légumes au stade de la vente, contrôler la potabilité de l'eau.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'exploitant surveille la qualité de l'eau à des fréquences adaptées (Décret n°2017-657 du 27 avril 2017 et Arrêté du 7 août 2017).</li> <li>➤ Les dispositifs ou procédés utilisés pour décontaminer l'eau répondent aux exigences réglementaires en vigueur.</li> <li>➤ Les systèmes munis de réservoirs de stockage de l'eau, répondent aux conditions d'usage (article 7 de l'arrêté du 7 août 2017) : → le réservoir de stockage de l'eau est à l'intérieur du bâtiment ; → l'eau est conservée sur une durée maximale de 18 h ; → leur vidange est prévue toutes les 24 h ; → leur désinfection est prévue au moins une fois par semaine.</li> <li>➤ Pour les eaux destinées à la consommation humaine, aucune substance n'est rajoutée autre que les produits de traitement autorisés à l'article R.1321-50 du Code de la Santé Publique.</li> </ul>

## LIGNE C5L06 : VÉRIFICATION DES EAUX ET ACTIONS CORRECTIVES

Non exigible pour les étals des marchés/ foires/ salons sans transformation sur place.

### Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de gestion de l'eau peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements de la surveillance peuvent ne porter que sur les non-conformités et les mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière

### Pour information

Code de la santé publique Art. R1321-46 : « La personne responsable de la distribution intérieure de locaux ou établissements où de l'eau est fournie au public, tels que les écoles, les hôpitaux et les restaurants, doit répondre aux exigences de l'article L. 1321-1, notamment en respectant les règles d'hygiène fixées par la présente sous-section. »

Le Centre Scientifique et Technique du Bâtiment (CSTB) donne des préconisations sur la construction de réseaux d'eau en restauration collective, les codes couleurs à utiliser sur plan et *in situ* pour différencier les cinq types de réseaux identifiés. Il précise que les cinq réseaux doivent être indépendants :

- Réseau Type 1, RT1 : eau destinée à un usage alimentaire ou sanitaire ;
- Réseau Type 2, RT2 : eau destinée spécifiquement à un usage technique pour notamment le remplissage des circuits de chauffage, de refroidissement, d'humidification ou de climatisation ainsi que pour le lavage et l'arrosage lorsqu'il est fait appel à des robinets de puisage ;
- Réseau Type 3, RT3 : eau destinée à la défense contre les incendies ;
- Réseau Type 4, RT4 : eau destinée à l'arrosage par hydratant sur le sol ou enterré ;
- Réseau Type 5, RT5 : eau destinée à tout usage autre que les RT 1 à 4 et notamment ceux liés à une activité industrielle ou agricole.

<HTTPS://BOUTIQUE.CSTB.FR/RESEAUX-D-EAU-ET-ASSAINISSEMENT/265-RESEAUX-DEAU-DESTINEE-A-LA-CONSOMMATION-HUMAINE-A-LINTERIEUR-DES-BATIMENTS-PARTIE-1-9782868913197.HTML>

Arrêté du 10 septembre 2021 relatif à la protection des réseaux d'adduction et de distribution d'eau destinée à la consommation humaine contre les pollutions par retours d'eau.

## ITEM C6 : CONFORMITÉ DES PRODUITS FINIS

### LIGNE C6L01 :

#### LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Service de fromages au lait cru (hors pâtes pressées cuites) à des enfants de moins de 5 ans	D
Service de steaks hachés insuffisamment cuits à des enfants de moins de 5 ans	D
Nombreux échantillons de produits de la pêche parasités, à des degrés divers mais aisément détectables	D

### LIGNE C6L02 :

#### PLAN D'AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES SUR LE PRODUIT FINI ET ACTIONS CORRECTIVES

#### Flexibilité

Le Règlement (CE) n°2073/2005 prévoit que les établissements qui produisent de la viande hachée et des préparations de viandes en petites quantités puissent appliquer des fréquences d'échantillonnages allégées.

### LIGNE C6L03 :

#### PLANS D'AUTOCONTRÔLES CHIMIQUES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<p><b>POISSONNERIE (yc en GMS)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>S'assurer que l'exploitant respecte les fréquences analytiques, prévues dans son plan de maîtrise sanitaire en cohérence avec son analyse des dangers.</li></ul>	<p><b>POISSONNERIE (yc en GMS)</b></p> <p>➤ Pour les produits de la pêche, en complément de la surveillance des critères de fraîcheur (Cf. Item C6L06), et en cas de constats défavorables, si l'établissement procède à des contrôles analytiques pour doser des amines basiques volatiles totales (ABVT) :</p> <p>→ cette recherche vient en complément d'un examen organoleptique défavorable ;</p> <p>→ pour certaines espèces de poissons, certains conditionnements et/ou mode de conservation, la teneur en ABVT n'est pas systématiquement corrélée au degré d'altération (l'ABVT n'est pas un indicateur universel d'altération), il consulte la fiche de synthèse ABVT rédigée par l'IFREMER et disponible sur demande sur <a href="http://www.bibliomer.com">www.bibliomer.com</a> ;</p> <p>→ En l'absence de seuils réglementaires, l'exploitant peut choisir d'appliquer les seuils et les méthodes analytiques mentionnés dans le Règlement (CE) n°2019/627 ;</p> <p>→ Il a établi des actions correctives prédéfinies. Si l'examen organoleptique est défavorable et complété par résultat d'analyse ABVT non conforme, le produit est jugé impropre à la consommation (Cette situation relève alors de l'item D2L03).</p>

**LIGNE C6L06 :**  
**CONFORMITÉ ES PRODUITS FINIS – MAÎTRISE DE LA SALUBRITÉ DES PRODUITS FINIS**

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<p style="text-align: center;"><b>POISSONNERIE (yc en GMS)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôler la fraîcheur des produits de la pêche).</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>POISSONNERIE (yc en GMS)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les produits de la pêche présentent un état de fraîcheur conformes aux critères applicables réglementairement (Règlement (CE) n° 2406/96 du 26 novembre 1996) : <ul style="list-style-type: none"> <li>→ texture de la chair, couleur de l'opercule, brillance de la peau, état de l'oeil, absence d'odeur inhabituelle / aigre ;</li> <li>→ seuls les poissons de qualité extra, A ou B peuvent être mis sur marché.</li> </ul> </li> <li>Le cas échéant, l'établissement a établi une grille de cotation reprenant les critères de l'annexe I du Règlement (CE) n° 2406/96 du 26 novembre 1996, ou celui du Guide Normandie fraîcheur NFM consultable en ligne (<a href="https://www.normandiefraicheurmer.fr/c-est-qui-nfm/activites/31-conseil-et-audit-qualite-des-creees.html">https://www.normandiefraicheurmer.fr/c-est-qui-nfm/activites/31-conseil-et-audit-qualite-des-creees.html</a>) ou le GBPH de sa filière ou tout autre document pertinent.</li> <li>Le cas échéant, si l'établissement procède à des recherches d'ABVT (Amines basiques volatiles totales), les constats relèvent alors du point de contrôle C6L03</li> </ul>

**Flexibilité**

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure relative à la conformité des produits finis peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements de la surveillance peuvent ne porter que sur les non-conformités et les mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

**LIGNE C6L04 : VALIDATION DE LA DURÉE DE VIE**

**Pour information**

Les ITAI (instituts techniques agricoles ou agro-industriels) membres experts du réseau RMT Qualima sont : AÉRIAL, ACTALIA, ADIV, ADRIA, CTCPA, IFIP. Ils disposent des compétences techniques (procédé/aliment/micro-organisme) et scientifiques concernant la mise en œuvre et l'articulation des différents outils de validation et/ou vérification de la durée de vie microbiologique (DVM). De plus, l'article D. 823-1 du CRPM prévoit des missions d'intérêt général pour les ITAI, avec pour objectif d'éclairer les décisions des entreprises et des administrations.

L'exploitant du secteur alimentaire peut faire appel à un ITAI du réseau RMT ACTIA Qualima. Dans ce cas, l'avis rendu par l'ITAI, sera reconnu comme la position officielle de la DGAL.

## ITEM C7 : CONTRÔLE À EXPÉDITION ET AFFICHAGE / ÉTIQUETAGE DES PRODUITS FINIS

### LIGNE C7L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Falsification de l'affichette Alim'Confiance pour améliorer le niveau d'hygiène obtenu à l'issue du dernier contrôle de l'établissement	<b>C</b>

### LIGNE C7L02 : ÉTIQUETAGE ET AFFICHAGE DES PRODUITS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<p><b><u>ALLERGÈNES A DÉCLARATION OBLIGATOIRE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôler par sondage la cohérence entre les mentions affichées et les informations sur les matières premières utilisées.</li> </ul>	<p><b><u>ALLERGÈNES A DÉCLARATION OBLIGATOIRE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les étiquettes, les fiches de fabrication, les factures et éventuellement les bons de livraison, par les informations qu'ils sont susceptibles de contenir, peuvent apporter un support au contrôle.</li> <li>➤ Pour la restauration commerciale : sont portés à la connaissance du consommateur, sous forme écrite, de façon lisible et visible : <ul style="list-style-type: none"> <li>→ la liste des allergènes à déclaration obligatoire encore présents même sous forme modifiée, dans chaque plat et denrée proposés ; ou</li> <li>→ les modalités selon lesquelles cette information est tenue à disposition. Dans ce cas, le consommateur peut y accéder directement et librement.</li> </ul> </li> <li>➤ Pour les métiers de bouche et la distribution, l'information est indiquée sur la denrée elle-même ou à proximité de celle-ci de façon qu'il n'existe aucune incertitude quant à la denrée à laquelle elle se rapporte lorsque celle-ci est : <ul style="list-style-type: none"> <li>→ présentée non préemballée ;</li> <li>→ emballée à la demande du consommateur ;</li> <li>→ préemballée en vue de sa vente immédiate.</li> </ul> </li> <li>➤ Pour la vente à distance, l'information est fournie avant la conclusion de l'achat. Elle figure sur le support de la vente à distance et est aussi fournie au moment de la livraison.</li> <li>➤ Le cas échéant, ces informations écrites sont transmises à destination des autres commerces de détail.</li> <li>➤ La présence éventuelle (traces) et non intentionnelle dans les denrées alimentaires de substances ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances est une information facultative peuvent ne pas être retranscrites sur l'information écrite à disposition du consommateur (article 36 Règlement (UE) n° 1169/2011).</li> </ul>

<p style="text-align: center;"><b><u>Mention DÉCONGELÉ</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôler l'étiquetage et l'affichage lors de la commercialisation des denrées ( y compris en cas de don) (Règlement (UE) n°1169/2011 – Annexe VI, Partie A, Point 2).</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b><u>Mention DÉCONGELÉ</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le consommateur est informé que la denrée proposée à la vente (ou au don), préemballée ou non, est décongelée.</li> <li>➤ La dénomination de la denrée est accompagnée de cette mention.</li> <li>➤ L'information est mentionnée en toutes lettres.</li> <li>➤ La mention « décongelé » ne s'applique pas : <ul style="list-style-type: none"> <li>→ aux denrées décongelées puis transformées, par exemple les plats proposés en restauration,</li> <li>→ aux ingrédients présents dans le produit fini,</li> <li>→ dans les cas où la congélation est une étape technique nécessaire au processus de production (Cf. C403L12 Parasitisme),</li> <li>→ aux denrées alimentaires pour lesquelles la décongélation ne nuit ni à la santé ou à la qualité de l'aliment (beurre, chocolat).</li> </ul> </li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b><u>DLC</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôler les modalités de conservation et les DLC, notamment des denrées préemballées déconditionnées.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b><u>DLC</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les DLC ne sont pas dépassées.</li> <li>➤ Les informations relatives à l'identification du produit et à sa durée de vie sont conservées durant toute la détention de celui-ci (Annexe V Section II Point de l'arrêté du 21 décembre 2009 et Annexe III de l'arrêté du 8 octobre 2013).</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b><u>CESSION DIRECTE PAR L'ÉTABLISSEMENT D'ABATTAGE NON AGRÉÉ (EANA) AU CONSOMMATEUR FINAL</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôler l'étiquetage des denrées issues de volailles et de lagomorphes abattus dans un établissement d'abattage non agréé (EANA).</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b><u>CESSION DIRECTE PAR L'ÉTABLISSEMENT D'ABATTAGE NON AGRÉÉ (EANA) AU CONSOMMATEUR FINAL</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les carcasses de volailles ou de lagomorphes ainsi que les produits découpés ou transformés qui en sont issus, sont identifiés conformément aux exigences de l'arrêté du 10 octobre 2008 : <ul style="list-style-type: none"> <li>→ les carcasses portent une bague ou une étiquette sur laquelle est inscrit le numéro d'enregistrement de l'EANA d'origine.</li> </ul> </li> <li>➤ Lors de la vente sur les marchés de produits non conditionnés, les mentions peuvent être portées à la connaissance des clients par le biais d'une affiche reprenant le nom de l'éleveur, les coordonnées de l'EANA ainsi que le numéro d'identification de ce dernier.</li> <li>➤ Les découpes, les transformations par l'EANA en dehors de l'exploitation ne sont pas autorisées.</li> <li>➤ La cession des viandes hachées, des préparations de viandes, des saucisses crues et des VSM est interdite.</li> <li>➤ La vente par correspondance des carcasses et des produits découpés ou transformés qui en sont issus est interdite (Article D.654-4 CRPM).</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b><u>CESSION DIRECTE AU CONSOMMATEUR FINAL PAR LE COMMERCE DE DÉTAIL DE VIANDES ISSUES D'UN EANA</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dans le commerce de détail local, contrôler que les viandes de volailles et de lagomorphes provenant d'un EANA, sont cédées</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b><u>CESSION DIRECTE AU CONSOMMATEUR FINAL PAR LE COMMERCE DE DÉTAIL DE VIANDES ISSUES D'UN EANA</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les carcasses de volailles ou de lagomorphes portent une bague ou une étiquette sur laquelle est inscrit le numéro d'enregistrement de l'EANA d'origine.</li> </ul>

<p>directement au consommateur final.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les viandes de volailles ou de lagomorphes, les produits découpés ou transformés qui en sont issus, sont remis directement au consommateur final.</li> <li>➤ La cession par le commerce de détail local à un autre commerce de détail est interdite.</li> </ul>
<p><b><u>FROMAGES, LAIT ET PRODUITS LAITIERS</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler l'étiquetage et l'affichage lors de leur commercialisation.</li> </ul>	<p><b><u>FROMAGES, LAIT ET PRODUITS LAITIER</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'étiquetage porte les mentions sanitaires de manière visible et lisible, dans le même champ visuel que la dénomination, requises par le Décret n°2007-628, l'indication de la mention « lait cru », le cas échéant.</li> </ul>
<p><b><u>ŒUFS DE L'ESPÈCE <i>GALLUS GALLUS</i> ISSUS D'UN CENTRE D'EMBALLAGE D'ŒUFS</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler la cohérence et la lisibilité du marquage des œufs vendus par l'établissement de remise directe.</li> <li>• Contrôler les mentions présentes sur les emballages d'œufs, et leur concordance avec le marquage sur la coquille des œufs.</li> <li>• Pour la vente en vrac, contrôler la concordance entre le marquage sur la coquille et l'affichage.</li> </ul>	<p><b><u>ŒUFS DE L'ESPÈCE <i>GALLUS GALLUS</i> ISSUS D'UN CENTRE D'EMBALLAGE D'ŒUFS</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Délais de commercialisation :</b> → Les œufs sont remis au consommateur dans un délai n'excédant pas 28 jours après la ponte (cf. chapitre 1, section X annexe III du Règlement (CE) n°853/2004).</li> <li>➤ <b>Marquage des œufs :</b> → Les œufs en provenance d'un centre d'emballage d'œufs sont marqués sur leurs coquilles du code alphanumérique du producteur de type « nFRAAA- 01 » (cf Ligne C3L02). → Le taux de marquage illisible ne dépasse pas la proportion de 20 % des œufs (article 20 du Règlement n°2023/2465).</li> <li>➤ <b>Mentions sur les emballages d'œufs :</b> → Dans le cas de la vente d'œufs placés dans un emballage, cet emballage porte les mentions prévues par le Règlement 2023/2465.</li> <li>➤ <b>Vente d'œufs en vrac :</b> → Lorsque les œufs sont vendus en vrac, les informations listées à l'article 14 du Règlement 2023/2465. sont fournies aux consommateurs de manière facilement visible et parfaitement lisible, sans mélange de lot : <ul style="list-style-type: none"> <li>✗ la catégorie de qualité ; [catégorie A] ;</li> <li>✗ une explication relative à la signification du code du producteur ;</li> <li>✗ la date de durabilité minimale.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b><u>ŒUFS DE POULE (ESPÈCE <i>GALLUS GALLUS</i>) CÉDÉS DIRECTEMENT AU CONSOMMATEUR FINAL PAR LE PRODUCTEUR FERMIER</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Contrôler la cohérence et la lisibilité du marquage des œufs vendus au consommateur final par un producteur (élevage de moins de 250 poules), sans passage des œufs par un centre d'emballage d'œufs.</li> </ul>	<p><b><u>ŒUFS DE POULE (ESPÈCE <i>GALLUS GALLUS</i>) CÉDÉS DIRECTEMENT AU CONSOMMATEUR FINAL PAR LE PRODUCTEUR FERMIER</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'élevage doit détenir moins de 250 poules.</li> <li>➤ <b>Marquage, code du producteur :</b> → Présence sur les œufs du « code œuf local » délivré par la DD(ec)PP/DAAF pour les ventes sur un marché local ou par colportage, dans un rayon de 80 km autour de l'exploitation ; → Les œufs portent un marquage du type « n FR XX 1 » ; Il est composé d'un 1er chiffre (n) représentant le mode d'élevage des poules, suivi du code ISO du pays de production</li> </ul>

	<p>(FR pour la France), suivi de 2 chiffres correspondant au numéro minéralogique du département et d'un dernier chiffre qui est un numéro d'ordre.</p> <p>→ Les œufs sont identifiés individuellement ;</p> <p>→ Ce marquage est facultatif si les œufs sont vendus au consommateur final sur le site de production.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lors de la vente, les œufs sont accompagnés des informations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>→ date ou période de ponte ;</li> <li>→ mode d'élevage ;</li> <li>→ DDM : 28 jours après la ponte (chapitre 1 de la section X de l'annexe III du règlement n° 853/2004).</li> </ul> </li> <li>➤ Les œufs ne sont pas remis au consommateur au-delà des 28 jours suivant la ponte (cf. section X annexe III du Règlement (CE) n°853/2004).</li> <li>➤ <b>Vente en vrac :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Présence sur les œufs du « code œuf local » délivré par la DD(ec)PP/DAAF (cf point 5.3 de l'IT DGAL/SDSSA/2019-8) pour les ventes sur un marché local ou par colportage dans un rayon de 80 km autour de l'exploitation.</li> <li>→ Les œufs ne sont pas remis au consommateur au-delà des 28 jours suivant la ponte (cf. section X annexe III du Règlement (CE) n°853/2004).</li> <li>→ Les œufs sont accompagnés des informations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>• date ou période de ponte ;</li> <li>• mode d'élevage ;</li> <li>• DDM : 28 jours après la ponte (chapitre 1 de la section X de l'annexe III du règlement n° 853/2004).</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
<p><b><u>ORIGINE DE LA VIANDE BOVINE EN BOUCHERIE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler son étiquetage et l'affichage de l'origine de la viande bovine.</li> </ul>	<p><b><u>ORIGINE DE LA VIANDE BOVINE EN BOUCHERIE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dans les boucheries (y compris rayons traditionnels en GMS), l'étiquetage de la viande bovine est conforme aux prescriptions des Règlements (CE) n°1760/2000 et n°1825/2000.</li> <li>➤ Pour les carcasses de bovins de plus de 30 mois, le contrôle de l'origine de ces viandes permet de détecter le statut du pays de provenance au regard du risque ESB : négligeable, contrôlé ou indéterminé (Se reporter au point de contrôle C403L012).</li> <li>➤ La distinction entre les viandes de différentes origines vendues simultanément doit être claire.</li> </ul>
<p><b><u>PRODUITS DE LA PÊCHE OU COQUILLAGES</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler leur étiquetage et l'affichage lors de leur commercialisation.</li> </ul>	<p><b><u>PRODUITS DE LA PÊCHE OU COQUILLAGES</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les produits de la pêche et de l'aquaculture vendus au détail font l'objet d'un affichage ou d'un étiquetage indiquant les mentions requises par l'article 35 du Règlement (UE) n°1379/2013.</li> <li>➤ L'affichage coïncide avec les éléments de traçabilité disponibles (étiquetage, bons de livraison, etc.).</li> <li>➤ Lorsque l'étape de congélation est réalisée dans le but de maîtriser le risque parasitisme dans les produits destinés à être consommés crus ou insuffisamment transformés, il est possible de déroger à l'obligation de porter la mention «décongelé» sur les produits finis vendus ensuite réfrigérés (cf annexe VI</li> </ul>

	<p>partie A, point 2 b du Règlement (UE) n°1169/2011, et article 35, point 1 du Règlement (UE) n°1379/2013). À noter que cette dérogation d'étiquetage ne s'applique pas lorsque cette congélation est maintenue sur une durée plus longue dans le but, non pas d'assainir les denrées, mais de les conserver et/ou de les stocker à température négative.</p>
<p><b>INFORMATION DU NIVEAU D'HYGIÈNE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler l'information du consommateur relative à l'attribution du niveau d'hygiène à l'issue du précédent contrôle.</li> </ul>	<p><b>INFORMATION DU NIVEAU D'HYGIÈNE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Si l'exploitant a fait le choix d'informer le consommateur en affichant au sein de son établissement son niveau d'hygiène.</li> <li>➤ L'affichette relative au niveau d'hygiène : <ul style="list-style-type: none"> <li>→ est placée de façon à être aisément visible par le consommateur ;</li> <li>→ n'est pas falsifiée ;</li> <li>→ correspond à l'établissement contrôlé ;</li> <li>→ correspond au niveau d'hygiène obtenu lors du dernier contrôle de l'établissement ;</li> <li>→ est affichée pendant une durée d'un an décomptée à partir de la date de réalisation du contrôle de l'établissement ; au-delà elle est retirée.</li> </ul> </li> </ul>

## Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, les procédures relatives aux différents sujets de cet item peuvent ne pas être formalisées par écrit et les enregistrements de la surveillance peuvent ne porter que sur les non-conformités et les mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

## Pour information

Produits de la pêche :

La liste des dénominations commerciales des produits de la mer et d'eau douce admises en France est disponible sur le site de la DGCCRF : <http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Consommation/Etiquetage-des-produits/Produits-de-la-mer-et-d-eau-douce/Listes-des-denominations-commerciales>

Une brochure est aussi disponible sur le site de la Commission européenne : <https://op.europa.eu/fr/publication-detail/-/publication/3ad9eea9-c142-490f-976f-a1c68c951390/language-en>

Fruits et légumes :

Le GBPH des fruits et légumes non transformés recommande, au stade de la vente, d'informer le consommateur avec des dispositifs d'affichage, ou d'inscription sur des sacs de pesée, avec l'information suivante : « laver les produits avant utilisation ».

Origine des viandes bovines, hampes et onglets :

L'article 12 du Règlement 1760/2000 du 17 juillet 2000, définit la « viande bovine : tous les produits relevant des codes NC 0201, 0202, 0206 10 95 et 0206 29 91 »

Ces codes correspondent (<https://www.tarifdouanier.eu/2021/0201>) :

- 0201 => carcasses ou demi-carcasses des espèces bovines fraîches ou réfrigérées
- 0202 => viandes des espèces bovines congelées
- 0206 10 95 => les onglets, hampes de bovins comestibles non destinés à la pharmacie
- 0206 29 91 => les onglets, hampes.

Selon cette codification, les onglets et les hampes sont des abats pour lesquels il est nécessaire de mentionner leur origine en tant que viandes bovines sur la base du Règlement 1760/2000.

### **LIGNE C7L03 :**

#### **MARQUE D'IDENTIFICATION / SALUBRITÉ CONFORME, LISIBLE ET APPOSÉE DANS LES TEMPS**

Non exigible pour le secteur de la remise directe.

### **LIGNE C7L04 :**

#### **CONTRÔLE À EXPÉDITION**

Non exigible pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

#### **Flexibilité**

Pour les établissements concernés par cette étape et éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure du contrôle à expédition peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements de la surveillance peuvent ne porter que sur les non-conformités et les mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

### **LIGNE C7L05 :**

#### **VÉRIFICATION ET ACTIONS CORRECTIVES**

Non exigible pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

# CHAPITRE D : TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS

## ITEM D1 : SYSTÈME DE TRAÇABILITÉ ET ARCHIVAGE DES DOCUMENTS

### LIGNE D1L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situation pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Denrées réceptionnées et acceptées en l'absence de bon de livraison ou de tout autre document d'accompagnement	<b>C</b>

### LIGNE D1L02 : SYSTÈME ET PROCÉDURES DE TRAÇABILITÉ AMONT ET AVAL

Dans le cas des étals de marchés, foires et salons, un délai de 48 heures pourra être donné à l'exploitant pour fournir les éléments concernant l'origine et le circuit d'une denrée alimentaire.

### LIGNE D1L03 : DÉFINITION D'UN LOT ET TRAÇABILITÉ INTERNE

Non exigible pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

### LIGNE D1L04 : ARCHIVAGE DES DOCUMENTS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Contrôler les éléments de traçabilité des coquillages vivants.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ En ce qui concerne les coquillages, les étiquettes sont conservées pendant 60 jours (Règlement (CE) n°853/2004 Annexe II Section 7 Chapitre VII Point 3).</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Dans les boucheries (y compris en rayons traditionnels de GMS), contrôler les éléments de traçabilité sur l'origine de la viande bovine.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Dans les boucheries (y compris en rayons traditionnels de GMS), les exploitants disposent d'un système d'identification et d'un système d'enregistrement détaillé appliqué de manière à garantir la relation entre l'identification de la viande bovine et l'animal ou les animaux concernés (Règlements (CE) n°1760/2000 et n°1825/2000).</li><li>➤ Les éléments d'identification et de traçabilité sont conservés (une étiquette pour chaque lot) et coïncident avec les informations portées à la connaissance du consommateur (Décret n°99-260 du 2 avril 1999).</li></ul>

## **ITEM D2 : RÉACTIVITÉ**

Pour les lignes D2L01 à D2L04, se reporter au VMG.

Se reporter au vade-mecum spécifique Contrôle des retraits – rappels dans les établissements de remise directe, pour les contrôles des opérations de retraits / rappels concernant des denrées alimentaires et uniquement à la demande d'actions de la Mission des Urgences Sanitaires.

## CHAPITRE E : GESTION DES DÉCHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX

### ITEM E1 : GESTION DES DÉCHETS

#### LIGNE E1L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Fréquence d'enlèvement des déchets non adaptée à l'activité ou au dispositif de stockage des déchets (entassement de déchets hors des dispositifs de stockage, mauvaises odeurs en lien avec l'accumulation de déchets...)	<b>D</b>

#### LIGNE E1L02 : GESTION DES DÉCHETS AU SEIN DES LOCAUX DE PRODUCTION

Non exigible pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

#### LIGNE E1L03 : ÉVACUATION DES DÉCHETS VERS DES DISPOSITIFS DE STOCKAGE ET TRAITEMENT PAR UNE STRUCTURE HABILITÉE

#### Pour information

Ne concerne pas les équipements relatifs aux déchets mis à disposition des exploitants sur les marchés.

## ITEM E2 : GESTION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX

### LIGNE E2L02 : GESTION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX (SPAN)

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<p><b><u>Huiles alimentaires de friture usagées</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Contrôler les modalités d'enlèvement des huiles alimentaires usagées : quoi, qui, quand, comment.</li><li>• Contrôler les contrats éventuels.</li><li>• Contrôler l'autorisation préfectorale obligatoire du destinataire (collecteur).</li></ul>	<p><b><u>Huiles alimentaires de friture usagées</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Elles sont désignées en huiles de cuisson usagées HCU dans la réglementation relative aux SPAN.</li><li>➤ Les huiles alimentaires de friture usagées ne sont ni éliminées avec les ordures ménagères ou dans les canalisations (réseaux d'eaux usées ou pluviales), ni déversées dans un bac à graisse ou dans l'environnement (article R.1331-2 du Code de la santé publique).</li><li>➤ Les huiles alimentaires usagées font l'objet d'un enlèvement spécifique par une entreprise mandatée, en vue de leur valorisation, y compris comme biocarburant.</li><li>➤ L'établissement de destination des huiles usagées a fait une demande d'approbation auprès de sa DDecPP. Un arrêt de la CJUE rendu en 2024, oblige à agréer les établissements entreposant des SPAN y compris pour l'entreposage des seules huiles de cuisson usagées destinées à produire du biodiesel (catégorie 3), sans manipulation.</li><li>➤ L'établissement s'assure des démarches de demande d'agrément de son collecteur</li></ul>
<p><b><u>MRS en boucherie</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Contrôler les conditions de stockage des sous-produits animaux issus du désossage des colonnes vertébrales de bovins de plus de 30 mois, en provenance de pays à statut contrôlé et indéterminé ; notamment dans les territoires ultra-marins, en fonction de l'origine de ces carcasses.</li></ul>	<p><b><u>MRS en boucherie</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Le statut du pays de provenance est publié sur le site officiel de l'OMSA (Chemin d'accès : OMSA &gt; ESB &gt; statut officiel de la maladie ; Lien : <a href="https://www.woah.org/fr/maladie/encephalopathie-spongi-forme-bovine/#ui-id-2">https://www.woah.org/fr/maladie/encephalopathie-spongi-forme-bovine/#ui-id-2</a> ).</li><li>➤ Dans le cas où la boucherie pratique le désossage de colonnes vertébrales de bovins de plus de 30 mois issus de pays à risques ESB contrôlé ou indéterminé, les déchets générés sont des sous-produits animaux de catégorie 1.</li><li>➤ La moelle épinière des ovins et caprins âgés de plus de 12 mois ou qui présentent une incisive permanente ayant percé la gencive, ou dont l'âge est estimé à plus de 12 mois est un sous-produit animal de catégorie 1.</li><li>➤ Les opérations de stockage, collecte et d'élimination de ces sous-produits sont effectuées dans le respect des dispositions du Règlement (CE) n°1069/2009.</li><li>➤ Les délais de conservation avant enlèvement prévus par l'article R. 226-13-III du Code rural et de la pêche maritime sont : → quinze jours francs en cas d'entreposage sous le régime du froid positif sans excéder +10 °C ;</li></ul>

	→ un mois en cas d'entreposage sous le régime du froid négatif.
<p align="center"><b><u>SPAN de Catégorie 3, hors DCT, hors carnivores domestiques familiaux</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler les conditions de stockage SPAN de catégorie 3.</li> <li>• Contrôler l'existence d'une procédure lorsque les SPAN C3 sont destinés à des utilisateurs finaux.</li> <li>• Contrôler les documents d'accompagnement commerciaux (DAC) et les autorisations préfectorales obligatoires des destinataires de SPAN de catégorie 3 (collecteurs et transformateurs / utilisateurs).</li> </ul>	<p align="center"><b><u>SPAN de Catégorie 3, hors DCT, hors carnivores domestiques familiaux</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les SPAN sont triés en fonction de leur catégorisation, identifiés et stockés dans des contenants dédiés.</li> <li>➤ Les SPAN doivent être transportés et transformés par des établissements ayant les approbations requises (enregistrement ou agrément).</li> <li>➤ Par dérogation et sous conditions, il est possible de destiner les SPAN C3 à des utilisateurs finaux au sens de l'Arrêté ministériel du 28 février 2008 (chiens de meute, carnivores domestiques en refuge déclaré comme tel, animaux à fourrure en élevage, animaux de zoo, animaux de cirque, etc.) et recensés comme tels par la DDecPP/DAAF : <ul style="list-style-type: none"> <li>→ l'établissement s'assure que l'utilisateur final est autorisé et publié sur la liste officielle ;</li> <li>→ l'établissement ne cède pas des SPAN C3 d'origine porcine à l'état cru, à un utilisateur final, pour les carnivores domestiques (chiens, chats, furets). <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Si la quantité délivrée est supérieure à 10 kg : <ul style="list-style-type: none"> <li>→ l'établissement établit délivre des DAC en trois exemplaires et en conserve un exemplaire ;</li> <li>→ les DAC sont conservés pendant deux ans ;</li> <li>→ en deçà de cette quantité, l'établissement renseigne son registre de traçabilité (à évaluer à l'item D2L02).</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
<p align="center"><b><u>Déchets de cuisine et de table DCT SPAN de Catégorie 3</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler les conditions de stockage des déchets de cuisine et de table (DCT) de catégorie 3.</li> <li>• Contrôler l'existence d'une procédure lorsque les DCT sont destinés à des utilisateurs finaux, et les enregistrements associés.</li> <li>• Contrôler les documents d'accompagnement commerciaux (DAC) et les autorisations préfectorales obligatoires des destinataires de SPAN de catégorie 3 (collecteur et transformateur/utilisateur).</li> </ul>	<p align="center"><b><u>Déchets de cuisine et de table DCT SPAN de Catégorie 3</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les SPAN sont triés en fonction de leur catégorisation, identifiés et stockés dans des contenants dédiés.</li> <li>➤ Les SPAN doivent être transportés et transformés par des établissements ayant les approbations requises (enregistrement ou agrément).</li> <li>➤ Il est interdit de donner des DCT, à manger aux animaux producteurs de denrées ou élevés pour intégrer la chaîne alimentaire : poules, chevaux et globalement aux animaux de rente (porcs, moutons, chèvres...), en raison du risque sanitaire.</li> <li>➤ Par dérogation et sous conditions (article 18 du Règlement (CE) n°1069/2009), il est possible de destiner les DCT à des utilisateurs finaux au sens de l'article 2 alinéa II de l'Arrêté ministériel du 28 février 2008 (chiens provenant d'élevages ou de meutes reconnus, des chiens et des chats dans des refuges, animaux de zoo, animaux de cirque, etc.) : <ul style="list-style-type: none"> <li>→ L'établissement s'assure que l'utilisateur final est autorisé par la DDecPP/DAAF par arrêté préfectoral et publié sur la liste officielle sur le site grand public du Ministère en charge de l'agriculture ;</li> <li>→ Les DCT destinés à l'alimentation des carnivores domestiques sont soumis à l'un des trois traitements thermiques ci-dessous :</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 30 minutes à 60°C ;</li> <li>○ 10 minutes à 70°C ;</li> <li>○ 3 minutes à 80°C ;</li> <li>○ 1 minute à 100°C.</li> </ul> <p>➤ Si la quantité délivrée est supérieure à 10 kg :</p> <p>→ l'établissement établit délivre des DAC en trois exemplaires et en conserve un exemplaire ;</p> <p>→ les DAC sont conservés pendant deux ans ;</p> <p>→ en deçà de cette quantité, l'établissement renseigne son registre de traçabilité (à évaluer à l'item D2L02).</p> <p>➤ Les établissements ayant une légumerie intégrée au site de production ne font pas l'objet d'une exception. Seule une légumerie installée dans un bâtiment indépendant du site de production (traitant exclusivement du végétal et dont les flux ne croisent jamais ceux des denrées alimentaires d'origine animale ou en contenant, ou de leurs déchets) pourra faire l'objet d'une flexibilité.</p>
<p style="text-align: center;"><b><u>Déchets de cuisine et de table DCT SPAN de Catégorie 1</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler les conditions de stockage des SPAN de catégorie 1.</li> <li>• Contrôler les documents d'accompagnement commercial (DAC) et les autorisations préfectorales obligatoires des destinataires.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b><u>Déchets de cuisine et de table DCT SPAN de Catégorie 1</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les DCT provenant de moyens de transport (avion, bateau, bus, etc.) opérant au niveau international (de ou vers des pays tiers, hors UE) sont des SPAN de catégorie 1.</li> <li>➤ Les SPAN de catégorie 1 ne peuvent en aucun cas être destinés à l'alimentation animale.</li> <li>➤ L'établissement établit délivre des DAC en trois exemplaires et en conserve un.</li> <li>➤ Les DAC sont conservés pendant deux ans.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b><u>AUTORISATION DES TIERS</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler les approbations (enregistrement, agrément ou autorisation spécifiques selon la destination et l'usage) obligatoires des destinataires de SPAN de catégorie 3 (collecteur et transformateur/utilisateur) ou de catégorie 1 (agrément entreposage ou autorisation environnementale de la décharge).</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b><u>AUTORISATION DES TIERS</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Un collecteur et/ou un destinataire de sous-produits animaux (SPAN) de catégorie 1 doit être agréé (entrepôt) ou enregistré (transport et collecte seuls).</li> <li>➤ Un établissement de destination doit être enregistré agréé pour l'entreposage des seules huiles de cuisson usagées y compris destinées à produire du biodiesel (catégorie 3).</li> <li>➤ Un utilisateur final au sens de l'article 2 alinéa II de l'arrêté du 28 février 2008 doit disposer d'un arrêté préfectoral valant autorisation s'il est détenteur de certains animaux nourris avec ces matières.</li> </ul>

## Pour information

La liste officielle des utilisateurs finaux (arrêté du 28 février 2008), est publiée sur la page internet du Ministère en charge de l'Agriculture : [https://fichiers-publics.agriculture.gouv.fr/dgal/ListesOfficielles/SPA5\\_AUTREPRAPACE.pdf](https://fichiers-publics.agriculture.gouv.fr/dgal/ListesOfficielles/SPA5_AUTREPRAPACE.pdf)

Les parties parasitées des produits de la pêche relèvent des SPAN de catégorie 2. Cependant une élimination est réglementairement permise en mélange dans les ordures ménagères destinées à l'incinération ou à destination directe d'un site de [co]incinération.

Par contre, il est interdit de valoriser en compostage de proximité les parties parasitées des produits de la pêche.

Seuls les déchets de cuisine et de table (toute nature et qualité) sont autorisés à être valorisés via un compostage de proximité au titre de l'Arrêté ministériel du 9 avril 2018 (articles 17 à 21).

### Sous produits animaux :

Les déchets de cuisine et de table sont définis aux articles 8-f et 10-p du règlement (CE) n°1069/2009. Le règlement n°142/2011 définit comme déchets de cuisine et de table : « tous les déchets d'aliments y compris les huiles de cuisson usagées provenant de la restauration et des cuisines, y compris les cuisines centrales et les cuisines des ménages ».

Les déchets de cuisine et de table sont tous les restes de préparations et de services de repas issus d'une cuisine, qu'ils soient d'origine animale ou végétale, qu'ils soient crus ou cuits, y compris les denrées alimentaires à DLC dépassée, y compris les huiles de cuisson usagées. Tous les DCT sont des sous-produits animaux de catégories :

- 3 : ils peuvent être destinés à la valorisation (en alimentation de certaines catégories d'animaux ou à un usage technique, de type biogaz, compost, transformation en biodiesel ou engrais, etc. ;
- 1 : quand ils proviennent d'un moyen de transport international. Dans ce cas ils sont éliminés ([co]-incinération, enfouissement dans une décharge autorisée, spécifiquement à ce titre).

Depuis début 2016, tout établissement produisant plus de 60 litres d'huiles de friture (d'origine animale ou végétale) usagées par an est légalement tenu de faire collecter ces huiles pour valorisation ou traitement par une société agréée (article R. 543-225 du Code de l'Environnement et arrêté du 12 juillet 2011).

### Compostage de proximité :

Les DCT (SPAn de catégorie 3) peuvent, si le système est adapté et maîtrisé, au titre de petites quantités à la production (dont le seuil est défini par l'arrêté du 9 avril 2018, fixé à 1 T hebdomadaire) être valorisés dans un processus de compostage de proximité conformément à ce même arrêté.

Les conditions à respecter par l'exploitant du compost sont listées dans cet arrêté (formation, nomination d'un responsable, etc.). Par ailleurs, l'ADEME a publié un guide pour les cuisines mettant en œuvre ce type de compostage.

Dans ce cas, le compostage est effectué sur le site ayant produit les DCT, et le compost est exclusivement utilisé sur ce même site. Sous ces conditions, il est possible de mélanger des déchets verts et organiques dans le processus de compostage autonome.

Il existe une fiche technique sur le « compostage de proximité » basée sur l'article 17-21 de l'Arrêté du 9 avril 2018 et de l'Instruction Technique DGAL/SDSPA/2020-41 du 21/01/2020 relative à la Mise en œuvre de l'arrêté du 9 avril 2018 fixant les dispositions techniques nationales relatives à l'utilisation de sous-produits animaux et de produits qui en sont dérivés, dans une usine de production de biogaz, une usine de compostage ou en « compostage de proximité », et à l'utilisation du lisier : <https://agriculture.gouv.fr/telecharger/111851?token=4339f2eebea73da4e8832ad5e6a6b2dd>

### Alimentation animale : Aliments crus pour animaux familiers :

Une boucherie (détail ou de GMS) peut donner ou vendre à ses clients habituels de l'aliment cru (de la viande) pour son animal de compagnie qu'elle a préparé avec ses restes de viande fraîche (dont des têtes de volaille). Ces produits sont emballés et étiquetés comme un aliment cru pour animaux familiers.

Quand ils sont cédés sous la forme d'un don (os ou restes de viande au client « pour son chien »), cette activité est hors champ du Règlement n°1069/2009. Par contre, dans le cas où la quantité cédée à une même personne, dépasse 10 kg, alors cette cession est couverte par le champ du Règlement n°1069/2009, le boucher devra à cette occasion délivrer un document commercial (DAC). Ce seuil des 10 kg est fixé par l'article 23 de l'arrêté du 28 février 2008 *relatif aux SPAn non destinés à la consommation humaine*.

## CHAPITRE F : GESTION DU PERSONNEL

### ITEM F1 : HYGIÈNE ET ÉQUIPEMENTS DU PERSONNEL

#### LIGNE F1L02 : ORGANISATION DU VESTIAIRE ET DES TOILETTES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>• Pour les activités non sédentaires, contrôler les modalités de gestion des tenues de travail.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pour les voitures boutique et les étals de marchés de plein air, une armoire vestiaire n'est pas requise.</li><li>➤ Un simple stockage hygiénique des vêtements est suffisant ( tiroir dédié, sac dans cabine, etc.).</li></ul>

#### LIGNE F1L03 : LAVE-MAINS, LAVE-BOTTES, LAVE-CHAUSSURES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>• En restauration commerciale, si les toilettes sont communes à la clientèle et au personnel, en contrôler les équipements.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Le lavabo est équipé de manière à permettre le lavage et le séchage hygiénique des mains.</li></ul>

#### Point d'information

En zone de réception et en laverie, compte-tenu de ce qui est manipulé, le lave-mains est utile mais son absence ne constitue pas un point de non-conformité.

#### LIGNE F1L05 : TENUES PROPRES, COMPLÈTES ET ADAPTÉES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>• Contrôler l'adéquation de la tenue de travail aux activités mises en œuvre.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Lors d'activités se limitant à la vente exclusive de denrées conditionnées (espaces de vente, magasins, étals sur marché), le port d'une tenue complète n'est pas requis (tablier <i>a minima</i>).</li></ul>

## **LIGNE F1L06 :**

### **CONNAISSANCE ET APPLICATION DES BPH PAR LE PERSONNEL**

#### **Flexibilité**

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure relative à l'hygiène du personnel (composition de la tenue, modalités d'entretien de la tenue de travail, lavage des mains, etc.) et des équipements à sa disposition (lave-mains, sanitaires, etc.) peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements de la surveillance peuvent ne porter que sur les non-conformités et les mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

## **LIGNE F1L07 :**

### **VÉRIFICATION ET ACTIONS CORRECTIVES**

Non exigible pour les marchés/foires/salons sans transformation sur place.

## ITEM F2 : FORMATION ET INSTRUCTIONS À DISPOSITION DU PERSONNEL

### LIGNE F2L01 : LIGNES DIRECTRICES DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Absence dans l'effectif du restaurant commercial d'une personne pouvant justifier d'une formation ou d'une reconnaissance en matière d'hygiène des aliments adaptée à l'activité de restauration	<b>D</b>

### LIGNE F2L02 : FORMATION PERTINENTE DU PERSONNEL

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<p><b>Formation hygiène de 14h dans les établissements de restauration</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôler la présence au sein de l'effectif d'au moins une personne pouvant justifier d'une formation (ou une reconnaissance) en matière d'hygiène des aliments, pour les établissements suivants :</li> </ul> <p>→ Restauration traditionnelle (y compris « mobile ») relevant des codes NAF : 56-10A, 56-11G ;</p> <p>→ Cafétérias et autres Libres-services, relevant des codes NAF : 56-10B, 56-11H ;</p> <p>→ Restauration rapide (y compris « mobile »), relevant des codes NAF : 56-10C, 56-11J, 56-12Y.</p>	<p><b>Formation hygiène restaurateur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Une personne au sein de l'effectif Le professionnel dispose d'un des justificatifs suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>→ preuve d'une expérience professionnelle d'au moins trois ans au sein d'une entreprise du secteur alimentaire comme gestionnaire ou exploitant ;</li> <li>ou</li> <li>→ diplôme ou titre à finalité professionnelle, mentionnés en annexe de l'arrêté du 18 novembre 2024.</li> <li>ou</li> <li>→ l'attestation de la formation obligatoire de 14 heures, prévue par l'arrêté du 12 février 2024, et dispensée par un organisme de formation reconnu dont la liste grand public est disponible sur les sites internet des D(R)-(I)-AAF.</li> </ul> </li> <li>➤ Les attestations de formation, établies : <ul style="list-style-type: none"> <li>→ jusqu'au 30 avril 2024, comportent : <ul style="list-style-type: none"> <li>✗ la référence à l'arrêté du 5 octobre 2011,</li> <li>✗ le numéro ROFHYA de l'organisme de formation.</li> </ul> </li> <li>→ entre le 1er juillet 2025 et le 1er février 2026 comportent la référence à l'article D.233-12 du CRPM, au décret du 6 septembre 2025 et à l'arrêté du 12 février 2024 en fonction de leur date de rédaction.</li> <li>→ à compter du 1er février 2026 (fin de la campagne de novembre 2025, introduite par l'article D.233-12 du CRPM) comportent le numéro de l'arrêté préfectoral autorisant l'organisme de formation à mettre en œuvre la formation.</li> </ul> </li> <li>➤ L'attestation de formation, délivrée par l'organisme de formation, établie après le mois de juin 2024, ne comporte pas : <ul style="list-style-type: none"> <li>→ toute référence à l'HACCP ;</li> <li>→ les logos réservés à l'administration.</li> </ul> </li> <li>➤ Les justificatifs sont détenus sur place.</li> <li>➤ La personne titulaire du justificatif fait partie de l'effectif, sans distinction de son statut (gérant ou salarié par exemple), sans obligation de sa présence physique permanente.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler la formation du personnel, dans le cas de la réalisation de process à risque nécessitant une surveillance particulière.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les mesures de maîtrise des process à risque nécessitant une surveillance particulière, sont connues et correctement appliquées par le personnel.</li> <li>➤ Le personnel est encadré et dispose d'instructions et/ou d'une formation adaptées au(x) process à risque nécessitant une surveillance particulière.</li> <li>➤ L'établissement applique correctement les mesures de maîtrise du ou des GBPH validé(s), présents sur site, adaptés au(x) process mis en œuvre.</li> </ul>
<p><b><u>Qualification professionnelle des bouchers</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler le respect des obligations afférentes à la qualification professionnelle dans les ateliers de boucherie, tels que définis dans l'arrêté du 21 décembre 2009. Une vigilance particulière sera apportée aux ateliers de boucherie disposant d'une autorisation de désossage MRS.</li> </ul>	<p><b><u>Qualification professionnelle des bouchers</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'exploitant (qui peut être l'entrepreneur lui-même, son conjoint collaborateur ou l'un de ses salariés) respecte les dispositions prévues par l'article L.121-1 du Code de l'artisanat.</li> <li>➤ Une personne non qualifiée peut exercer l'activité, mais à la condition que cet exercice se fasse sous le contrôle effectif et permanent d'une personne justifiant d'une qualification professionnelle pour le métier exercé, comme le prévoit l'article L.121-1 du Code de l'artisanat.</li> <li>➤ En cas de suspicion d'infraction dans ce domaine, se rapprocher des agents de la DGCCRF.</li> </ul>

## Flexibilité

Seul le responsable (ou une personne en charge de mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire) peut avoir suivi une formation qui devra, alors, être restituée en interne à son personnel.

## Pour information

La formation spécifique aux établissements de restauration vient en complément des dispositions du Règlement (CE) n°852/2004 – Cf. vade-mecum général.

La formation hygiène spécifique aux établissements de restauration vient en complément de la formation obligatoire nécessaire pour détenir un permis d'exploitation (Art. R.3332-7 du Code de la santé publique), qui permet l'obtention d'une licence de débit de boissons ou de restaurant.

Les établissements de restauration et de remise directe s'immatriculent via le portail de l'INPI, devenu guichet unique pour toutes les formalités. L'INPI en accès libre par simple renseignement du numéro siren, délivre des justificatifs d'immatriculation (et de fait les noms et durées de gérance de l'exploitant) : Accueil - Data INPI

La table d'hôtes est une prestation additionnelle, c'est-à-dire non obligatoire, en complément d'une activité de chambre d'hôtes (Code du Tourisme, articles L.324-3 et D. 324-13). Elle doit respecter des critères :

- une capacité d'accueil limitée aux personnes hébergées en chambres d'hôtes, soit au plus quinze personnes hébergées dans cinq chambres,
- un seul menu et une cuisine de qualité composée d'ingrédients de préférence du terroir,
- repas pris à la table familiale.

La table d'hôte est un exploitant du secteur alimentaire. Si la table d'hôte respecte ces trois critères, elle n'a pas l'obligation de suivre la formation à l'hygiène obligatoire au titre de l'article L233-4 du Code rural et de la pêche maritime.

## LIGNE F2L04 :

### SENSIBILISATION ET INSTRUCTIONS CONCERNANT L'ÉTAT DE SANTÉ DU PERSONNEL

#### **Flexibilité**

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure relative à l'état de santé peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements de la surveillance peuvent ne porter que sur les non-conformités et les mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

#### **Pour information :**

Par « personnel », il faut entendre toute personne qui met en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées.