

Arrêté n° 9053-97 du 9 octobre 1997

Fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales ou d'origine animale

TITRE PREMIER

CHAMP D'APPLICATION

Article premier : Le présent arrêté fixe les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales ou d'origine animale destinées à la consommation humaine, accomplissant ou non des opérations de conditionnement, de reconditionnement, d'emballage ou de réemballage.

Sont soumis aux dispositions du présent arrêté les plates formes et, les établissements effectuant la congélation ou la surgélation de denrées qu'ils n'ont ni préparées ni conditionnées.

Article 2 : Les dispositions du présent arrêté ne s'appliquent pas aux locaux d'entreposage faisant partie et fonctionnant exclusivement pour les besoins : d'un établissement dont les produits sont cédés directement au consommateur final ; ou d'un établissement déjà agréé, étant entendu que, dans ce cas, le responsable de l'établissement mentionne l'activité d'entreposage de ses produits dans son dossier de demande d'agrément ou le complète en spécifiant cette activité.

Article 3 : Au sens du présent arrêté, on entend par :

- «*Plate-forme*», l'établissement dans lequel les denrées animales ou d'origine animale transitent en vue de leur groupage ou de leur dégroupage;
- «*Conditionnement*», l'opération qui réalise la protection des denrées par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant à son contact direct et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant. Les établissements d'entreposage effectuant cette opération sont appelés centres de conditionnement ;
- «*Emballage*», la mise des unités conditionnées dans un deuxième contenant et, par extension, ce contenant. Les établissements d'entreposage effectuant cette opération et n'effectuant pas de conditionnement sont appelés centres d'emballage.

TITRE II

CONDITIONS GENERALES APPLICABLES A TOUS LES ETABLISSEMENTS

CHAPITRE PREMIER

CONDITIONS D'INSTALLATION ET D'EQUIPEMENT

Article 4 : Par leur conception, leur agrément, leur construction et leurs dimensions, les locaux doivent pouvoir être maintenus dans un état de propreté et d'hygiène compatible avec l'entreposage de denrées alimentaires, même lorsqu'elles ont été conditionnées ou emballées.

Les murs et les cloisons présentent des surfaces lisses, faciles à nettoyer, résistants et imperméables, au moins jusqu'à la hauteur d'entreposage, à l'exclusion des parties agencées pour amortir les chocs.

Les plafonds sont propres et faciles à maintenir propres, à défaut, la surface intérieure de couverture du toit doit remplir ces conditions.

Les portes sont en matériaux inaltérables, faciles à nettoyer et, le cas échéant, à désinfecter.

Les sols sont en matériaux imperméables et résistants, faciles à nettoyer et, le cas échéant, à désinfecter. A l'exception des locaux où règne une température incompatible avec un écoulement normal de l'eau, ils sont disposés de façon à permettre un écoulement facile des eaux résiduelles et des eaux de lavage en vue de leur évacuation rapide et hygiénique.

Article 5 : L'emploi du bois sans revêtement est interdit pour la construction d'installations fixes à l'intérieur des chambres froides. Toutefois, son utilisation est tolérée pour la réalisation

d'équipements mobiles destinés à faciliter les opérations de manutention et de stockage des seules denrées emballées.

Article 6 : Par leur conception, leur agencement, leur construction et leur dimension, les locaux doivent :

- a) Permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, et notamment le maintien des températures prescrites pour les denrées entre et durant les opérations ;
- b) Permettre une bonne séparation entre denrées alimentaires et autres produits non alimentaires éventuellement entreposées ;
- c) Permettre de prévenir le contact avec les substances toxiques, le déversement de matières contaminantes sur les denrées alimentaires conditionnées ou non, notamment à partir des plafonds et autres équipements situés en hauteur ;
- d) Disposer, dans les établissements manipulant des denrées nues, d'un équipement fournissant exclusivement de l'eau potable. Cependant, l'utilisation d'eau non potable est autorisée pour la production de vapeur, la lutte contre l'incendie ou la réfrigération, à condition que les conduites d'eau non potable soient bien différenciées et individualisées de celles utilisées pour l'eau potable, afin d'éviter tout risque direct ou indirect de contamination des denrées ;
- e) Etre équipés de dispositifs pour le nettoyage des outils, du matériel et des installations.

Article 7 : Un nombre approprié de lave-mains à commande non manuelle, de vestiaires et de toilettes dotés de murs lisses, imperméables et lavables est tenu à la disposition du personnel affecté aux locaux d'entreposage.

Article 8 : Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les locaux où les denrées sont manipulées ou entreposées et elles sont munies de cuvettes et de lave-mains à commande non manuelle. Toutefois lorsqu'il s'agit d'établissements entreposant exclusivement des denrées emballées qui ne subissent aucune manipulation, les lave-mains peuvent ne pas être équipés de commande non manuelle.

Des produits de nettoyage et, le cas échéant, de désinfection, ainsi que des moyens hygiéniques de séchage des mains sont également disponibles.

Article 9 : Un emplacement et les aménagements appropriés sont mis à la disposition des agents des services vétérinaires durant leur visite dans l'établissement.

Article 10 : L'éclairage, naturel ou artificiel, doit être suffisant.

Les locaux sont ventilés afin de permettre la maîtrise des phénomènes de condensation et d'éviter la persistance des odeurs.

Le système de ventilation ne doit pas favoriser la contamination des aliments et doit être aisément accessible pour permettre son nettoyage ou sa maintenance régulière.

Article 11 : Un local, une armoire fermant à clés ou un dispositif équivalent est réservé à l'entreposage du matériel de nettoyage et d'entretien ainsi que les détergers, des désinfectants pour des substances analogues.

Les zones de stockage des déchets et des matières non comestibles sont séparées des zones de manutentions et de manipulation des aliments.

Le cas échéant, les locaux d'habitation et les lieux abritant des animaux ne doivent pas communiquer avec les locaux professionnels.

CHAPITRE II

HYGIENE DES LOCAUX ET DU MATERIEL

Article 12 : La présence d'animaux domestiques est interdite dans tous les locaux où sont manipulées ou entreposées des denrées.

Des méthodes adéquates doivent être utilisées pour lutter contre la présence dans ces locaux d'animaux indésirables tels que les insectes ou les rongeurs.

L'emploi de la sciure de bois ou de matières pulvérulentes similaires, à l'exclusion des matières absorbantes autorisées pour le contact avec les denrées alimentaires, est interdit.

Article 13 : Les locaux d'entreposage sont nettoyés et désodorisés chaque fois qu'il est nécessaire.

Les produits utilisés pour le nettoyage, la désinfection et la désodorisation des locaux et du matériel doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Leur utilisation ne doit pas être susceptible de transmettre aux denrées des propriétés nocives ou des caractères anormaux.

CHAPITRE III HYGIENE DU PERSONNEL

Article 14 : Le personnel manipulant des denrées animales ou d'origine animale nues ou conditionnées non emballées doit porter des vêtements de travail et des chaussures propres et faciles à nettoyer et le cas échéant des coiffes, des protège-nuques ou d'autres vêtements de protection.

Article 15 : Il est interdit de fumer, de cracher, de boire ou de manger dans les locaux d'entreposage et dans les zones où transitent des denrées alimentaires animales ou d'origine animale.

Article 16 : Le responsable de l'établissement prend toutes les mesures nécessaires pour écarter de la manipulation des denrées animales ou d'origine animale nues les personnes susceptibles de les contaminer jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à le faire sans danger.

Lors de l'embauche ce personnel est tenu de prouver par un certificat médical que rien ne s'oppose à son affectation.

Le suivi médical de ce personnel doit respecter les prescriptions réglementaires en vigueur.

Article 17 : Le responsable de l'établissement ou son délégué s'assure que dans le cadre de leur activité et de la responsabilité qui s'y attache les personnes qui manipulent ou manutentionnent les aliments suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté et disposent d'une formation renouvelée en matière d'hygiène des aliments adaptée à leur activité professionnelle.

Article 18 : Les denrées entreposées sont introduites à l'intérieur des locaux d'entreposage de manière à éviter tout risque de contamination. Elles y sont maintenues dans des conditions d'hygiène permettant d'assurer leur protection et leur bonne conservation.

Article 19 : Lorsque des emballages sont manifestement souillés ou détériorés, le responsable de l'entreprise trie les denrées afin de les réorienter le cas échéant vers un autre circuit.

Article 20 : Lorsque les marques dont l'apposition sur les denrées est rendue obligatoire font défaut ou sont illisibles le responsable de l'établissement d'entreposage ne peut remettre en circulation ces denrées dont il a la garde à moins qu'il n'avisé l'Autorité Compétente Vétérinaire qui peut autoriser leur réexpédition sous couvert d'un laissez-passer à destination de l'établissement d'origine.

Dans tous les cas précités le responsable de l'établissement d'entreposage dispose d'un système d'enregistrement du devenir des denrées qui peut être consulté lors de leur passage par les agents de l'Autorité Compétente Vétérinaire.

CHAPITRE IV

HYGIENE DE L'ENTREPOSAGE

Article 21 : Les denrées emballées ne peuvent être entreposées dans le même local que les denrées animales ou d'origine animale nues.

Article 22 : Les quartiers de viandes enveloppés sous plastique et stockinette peuvent être entreposés dans le même local que les denrées emballées, dans un emplacement particulier.

Article 23 : Lorsqu'un local a été utilisé pour l'entreposage de denrées emballées, il doit être nettoyé et désinfecté avant l'introduction de denrées animales ou d'origine animale nues et réciproquement.

Article 24 : Les denrées emballées ou non ne peuvent pas être placées à même le sol.

Article 25 : Les pièces de gibier non dépouillées ou non plumées ne peuvent pas être entreposées dans le même local que d'autres denrées animales ou d'origine animale sauf si ces dernières sont emballées de manière à éviter toute contamination.

Article 26 : Les oeufs et les produits de la pêche ne peuvent être entreposés avec d'autres denrées à moins d'être emballés de manière adéquate.

Article 27 : Les carcasses réfrigérées d'animaux de boucherie ainsi que leurs découpes non conditionnées sont réceptionnées sur des quais correctement conçus et équipés pour la manipulation hygiénique des viandes nues.

La réception d'autres denrées emballées ou non ne peut s'y faire simultanément.

Article 28 : En dérogation à l'article 42 du présent arrêté lorsque des meules de fromage sont découpées par exemple en vue de la cession en gros ou en demi-gros, les portions sont conditionnées de manière à éviter toute contamination lors des manipulations ultérieures. Un emplacement est réservé à ces opérations.

Les meules entamées qui demeurent dans le local d'entreposage sont protégées par une enveloppe couvrant entièrement la surface de coupe.

Article 29 : Les établissements entreposant exclusivement des produits de la pêche obéissent aux dispositions de l'arrêté n° 7694/97 du 28 Août 1997 portant réglementation des conditions de l'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche.

Dans tous les cas le glaçage ou le reglaçage destiné à la conservation de produits de la pêche est réalisé avec de l'eau potable dans le respect des règles d'hygiène.

Article 30 : Les établissements visés par le présent arrêté peuvent entreposer d'autres denrées destinées à la consommation humaine sous réserve du respect des règles d'hygiène et de température propres à ces denrées. Ils doivent notamment éviter les souillures, contaminations croisées et altérations qui résulteraient de cette promiscuité.

Article 31 : Lorsque des produits destinés à l'alimentation des animaux de compagnie ou à l'opothérapie sont entreposés en même temps que des denrées destinées à la consommation humaine, un emplacement particulier leur est réservé et tout est mis en œuvre pour prévenir tout risque de confusion sur leur destination.

CHAPITRE V

AUTOCONTROLES

Article 32 : Le responsable de l'établissement ou son délégataire procède dans le cadre de son activité et de la responsabilité qui s'y attache à des contrôles réguliers pour vérifier la conformité des conditions d'entreposage des aliments aux dispositions du présent arrêté notamment en matière de température.

Pour établir la nature et la périodicité de ces contrôles, il doit identifier tout aspect de son activité qui est déterminant pour la sécurité des produits entreposés et veiller à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises en oeuvre respectées et mises à jour en se fondant sur des principes utilisés pour développer le système d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise dit système «HA.C.C.P.». Il doit en particulier : analyser et évaluer les risques alimentaires potentiels aux différentes étapes du processus d'entreposage et s'il y a lieu, de conditionnement ou d'emballage ; mettre en évidence les points des étapes ou des risques alimentaires qui peuvent se présenter ; identifier parmi les points qui ont été mis en évidence, ceux qui déterminants pour la sécurité alimentaire sont appelés points critiques ; définir et mettre en oeuvre les moyens de les maîtriser et des procédures de suivi efficaces ; revoir périodiquement, et notamment en cas de modification des opérations, les procédures établies ci-dessus.

Article 33 : Le responsable de l'établissement doit être en mesure de porter à la connaissance des agents des services vétérinaires à leur demande, la nature, la périodicité et le résultat des vérifications définies selon les principes mentionnés à l'article 32 ci-dessus ainsi que s'il y a lieu le nom du laboratoire de contrôle.

CHAPITRE VI

TRAÇABILITE

Article 34 : Afin d'assurer la traçabilité des produits entreposés, le responsable de l'établissement consigne dans un registre ou un système équivalent toutes les informations permettant de remonter à leur origine ainsi que le cas échéant celles relatives à leur destination immédiate

Le registre ou son système équivalent est tenu à la disposition des agents de l'Autorité Compétente Vétérinaire.

Article 35 : Sans préjudice des dispositions de l'article 34 ci-dessus, lorsque le conditionnement ou l'emballage d'origine sont modifiés dans l'établissement, dans les conditions fixées au titre IV du présent arrêté, le responsable met en place un système permettant d'assurer la relation entre les produits entrants et les produits sortants de son établissement.

TITRE III

CONDITIONS PARTICULIERES D'AGREMENT APPLICABLES AUX ETABLISSEMENTS

FONCTIONNANT SOUS TEMPERATURE DIRIGEE

Article 36 : Les établissements entreposant des denrées alimentaires animales ou d'origine animale nécessitant une conservation par le froid disposent d'installations frigorifiques d'une puissance suffisante pour assurer le respect de cette exigence.

Les températures des denrées réfrigérées, congelées ou surgelées et des crèmes glacées doivent être en tous points du produit constamment inférieures ou égales à celles indiquées par type de denrées à l'annexe I et, pour les denrées réfrigérées, strictement supérieures à la température de congélation propre à chaque denrée. Cependant lorsqu'une température de conservation inférieure, fixée sous la responsabilité de fabrication ou du conditionneur, est mentionnée sur l'étiquetage d'une denrée conditionnée, elle prévaut sur celle indiquée à cette annexe.

Article 37 : Toutes dispositions sont prises afin que les opérations d'entrée ou de sortie des denrées soient exécutées avec le maximum de célérité et sans qu'il en résulte de variation de température nuisible des denrées.

Article 38 : Toute défaillance dans l'installation ou opération qui est susceptible d'engendrer une variation de température nuisible à la qualité des denrées doit être maîtrisée. La nature de l'incident

et les mesures correctives apportées doivent être consignées avec les enregistrements de température correspondants. Ces informations sont à la disposition des agents de l'Autorité compétente vétérinaire

Le givre est régulièrement éliminé.

Article 39 : Pour de courtes périodes limitées aux opérations de manutention ou au moment du placement de la denrée dans un moyen de transport ou dans le local d'entreposage il peut être toléré à la surface des denrées une légère élévation de température qui doit être appréciée conformément aux dispositions de l'article 25 ci-dessous. Pour des denrées surgelées cette élévation ne pourra dépasser 3° C de sorte que la température à la surface des denrées n'excède jamais 15° C.

Article 40 : Chaque local d'entreposage sous température dirigée de plus de 10 mètres cubes est muni d'un ou plusieurs enregistreurs automatiques de température pour mesurer fréquemment et à intervalles réguliers la température de l'air la plus représentative de la chambre froide notamment près des reprises d'air des échangeurs.

Les enregistrements sont datés et classés par ordre chronologique et conservés par les opérateurs sur support informatique ou sur papier pendant au minimum un an à la disposition des agents de l'Autorité Compétente Vétérinaire

Article 41 : La décongélation des denrées congelées entreposées est interdite sauf si l'établissement est doté des installations appropriées à cette activité et est agréé pour reconditionner et/ou réemballer les produits.

TITRE IV

CONDITIONS PARTICULIERES APPLICABLES AUX CENTRES D'EMBALLAGE ET DE CONDITIONNEMENT

Article 42 : Pour pouvoir conditionner des denrées animales ou d'origine animale les établissements visés à l'article 1er doivent répondre aux conditions sanitaires spécifiquement exigées pour les denrées en cause et être agréés à cet effet.

Article 43 : Sous réserve du respect des dispositions des articles 44 à 48 du présent arrêté les centres d'emballage visés à l'article 3 peuvent emballer ou réemballer des denrées animales ou d'origine animale préalablement conditionnées.

Article 44 : Outre les aménagements prévus au titre II et le cas échéant au titre III du présent arrêté les centres d'emballage disposent : d'une zone réservée aux opérations de déballage et d'emballage d'un local réservé à l'entreposage des matériaux d'emballage protégé des poussières et des contaminants.

Les locaux doivent être de dimensions suffisantes et aménagés de façon à imposer une progression continue des différentes opérations.

Article 45: Les emballages doivent satisfaire à toutes les règles de l'hygiène notamment ne pas pouvoir altérer les caractères organoleptiques de la denrée ; ne pas pouvoir lui transmettre de substances nocives pour la santé humaine ; être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des denrées au cours du transport et des manipulations.

Les emballages ne peuvent être réutilisés à cet usage sauf s'ils sont en matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et s'ils ont été au préalable nettoyés et/ou désinfectés.

Un tri suivi d'un nettoyage et d'un plan de contrôle bactériologique est mis en place pour les caisses en polystyrène servant pour le poisson.

Article 46 : Les centres d'emballage mettent en place un système d'enregistrement spécial de manière à permettre aux agents de l'Autorité Compétente Vétérinaire de remonter à l'établissement d'origine des denrées qu'ils ont emballées.

Article 47 : Les emballages ne peuvent contenir que des viandes issues de la même espèce animale, sauf en cas d'unités de vente conditionnées destinées au consommateur.

Article 48 : Les centres d'emballage agréés disposent d'une marque de salubrité, qui est apposée sur l'emballage, tandis que les denrées conservent sur leurs conditionnements, la marque de salubrité de l'établissement qui les a conditionnées.

TITRE V AGREMENT

Article 49 : Les établissements sont agréés sur demande.

La demande d'agrément est présentée selon la procédure en vigueur et accompagnée des documents prévus à cet effet.

Toutefois, pour un établissement entreposant exclusivement des denrées conditionnées et/ou emballées, les documents suivants suffisent : un plan d'ensemble de l'établissement à l'échelle de 1/100 à 1/300 selon la taille des locaux, indiquant la disposition des locaux de travail et des locaux à usage du personnel ; la description de l'équipement et du matériel utilisés ; la description des conditions de fonctionnement ; le plan de lutte contre les animaux indésirables ; l'analyse des principaux points critiques, notamment en matière de maîtrise de la chaîne du froid ; le plan de formation à l'hygiène du personnel.

Article 50 : Le dossier de demande d'agrément doit préciser quelle activité est prévue.

L'Autorité Compétente Vétérinaire délivre l'agrément pour la ou les activités suivantes : établissement d'entreposage ; centre d'emballage ; centre de conditionnement.

L'agrément indique les catégories de denrées que l'établissement est autorisé à entreposer, emballer ou conditionner, en précisant leurs températures maximales conformément à l'annexe I : viandes fraîches ; produits à base de viande ; œufs ; ovoproduits ; lait et produits laitiers ; produits de la pêche et coquillages ; aliments pour animaux de compagnie ; tous produits congelés ; autres.

En outre, pour les centres de conditionnement de viandes fraîches, il précise s'il s'agit de viandes de boucherie, de volaille ou de gibier.

Article 51 : Le non-respect des dispositions des articles 4, 5 et 48 du présent arrêté constitue une infraction qui sera punie selon la législation en vigueur.

Article 52 : Toutes dispositions contraires à celles du présent arrêté sont et demeurent abrogées.

Article 53 : Le Directeur des Services Vétérinaires est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.

ANNEXE I

NATURE	TEMPERATURE maximale des denrées
Congelées (1)	
Glace et crème glacées	- 20°C
Toutes denrées surgelées préparées avec des produits d'origine animale	- 18°C
Produits de la pêche, escargots, grenouilles, viandes	- 18°C
Autres denrées congelées	- 12°C

ANNEXE II

NATURE	TEMPERATURE maximale des denrées
Réfrigérées (2)	
Poissons, mollusques et crustacés conditionnés (à l'exception des poissons mollusques et crustacés vivants)	glace fondante ou température de celle-ci 0°C à + 2°C
Viandes hachées et préparations de viandes hachées	+2°C
Abats et préparation de viandes en contenant	+3°C
Autres préparations de viandes de toutes espèces, y compris la chair à saucisse et la saucisse crue	+4°C
Viandes de volaille, lapins rongeurs, gibier d'élevage, gibier à plumes	+4°C
Viandes d'animaux de boucherie, viande de gibier ongulé	+7°C

ANNEXE III

NATURE	TEMPERATURE maximale des denrées
Ovoproduits à l'exception des produits UHT	+4°C
Oeufs réfrigérés	+5°C
Oeufs de la catégorie A	au sec
Oeufs non réfrigérés ni conservés de la catégorie B	à l'abri du soleil de préférence
Oeufs non classés	A température constante
Lait pasteurisé, produits laitiers frais (yaourts, kéfirs, crème et fromage frais)	+6°C

Divers produits transformés à base de viandes (3), plats cuisinés et préparations culinaires (viande, poisson), produits à base de poisson(3)	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Divers produits à base de lait tels que crèmes pâtisseries, pâtisseries fraîches, entremets, fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur

(1) Etat congelé : la température de la denrée indiquée est la température maximale sans limite inférieure

(2) Etat réfrigéré : la température de la denrée doit être comprise entre la température maximale indiquées et température de la congélation commerciale de la denrée.

(3) A l'exception des produits ayant subi un traitement complet par salaison, fumage, séchage ou stérilisation.

(4) Lorsque le lait est recueilli à la ferme, pour un traitement immédiat, la température peut augmenter pendant le transport jusqu'à + 10°C

(5) L'expression «fromage frais» s'entend des fromages non affinés (dont la maturation n'est pas achevée) prêts à être consommés peu de temps après leur fabrication et qui ont une durée de conservation limitée.