

## **Arrêté Ministériel n° 2017-102 du 1er mars 2017 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires.**

**N° journal**

8320

**Date de publication**

10/03/2017

Nous, Ministre d'Etat de la Principauté,

Vu la loi n° 1.330 du 8 janvier 2007 relative à la sécurité alimentaire ;

Vu l'Ordonnance Souveraine n° 1.939 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu l'Ordonnance Souveraine n° 1.940 du 6 novembre 2008 relative à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu l'Ordonnance Souveraine n° 1.941 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les aliments pour animaux et les denrées alimentaires ;

Vu l'Ordonnance Souveraine n° 1.942 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

Vu l'arrêté ministériel n° 2017-101 du 1er mars 2017 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;

Vu la délibération du Conseil de Gouvernement en date du 8 février 2017 ;

**Arrêtons :**

Section I

Champ d'application

Article Premier.

Sans préjudice des dispositions de la loi n° 1.330 du 8 janvier 2007, susvisée, et des Ordonnances Souveraines n° 1.939 du 6 novembre 2008 et n° 1.940 du 6 novembre 2008, susvisées, les dispositions du présent arrêté s'appliquent aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport des produits et denrées alimentaires.

## Art. 2.

Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

- 1) « Denrée alimentaire périssable » : toute denrée alimentaire qui peut devenir dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée ;
- 2) « Denrée alimentaire très périssable » : toute denrée alimentaire périssable qui peut devenir rapidement dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée ;
- 3) « Produit surgelé » : denrée alimentaire ou boisson :
  - ayant été soumise en vue de sa stabilisation à un abaissement de température suffisant pour permettre l'obtention à « cœur » d'une température égale ou inférieure à -18 °C appliquée le plus tôt possible après la capture, l'abattage ou la préparation. L'opération de surgélation doit être conduite de manière à franchir très rapidement la zone de température de cristallisation maximum ;
  - ayant été maintenue, en tous points, à une température inférieure ou égale à -18 °C depuis la surgélation jusqu'à la remise au consommateur final ou l'utilisation par les restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires ;
- 4) « Remise directe » : toute cession à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'une denrée alimentaire et un consommateur final destinant ce produit à sa consommation, en dehors de toute activité de restauration collective ;
- 5) « Restauration collective » : activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat ;
- 6) « Cuisine centrale » : établissement dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées à au moins un restaurant satellite ou à une collectivité de personnes à caractère social ;
- 7) « Préparation culinaire élaborée à l'avance » : préparation culinaire devant être consommée de manière différée dans le temps ou l'espace et dont la stabilité microbiologique est assurée par l'une des modalités suivantes :
  - entreposage réfrigéré ou liaison froide : lorsque la conservation de ces préparations entre leur élaboration et leur utilisation est assurée par le froid ;
  - entreposage chaud ou liaison chaude : lorsque la conservation de ces préparations entre leur élaboration et leur utilisation est assurée par la chaleur ;
- 8) « Restaurant satellite » : établissement ou local aménagé desservi par une cuisine centrale ;
- 9) « Atelier de boucherie » : commerce de détail dans lequel peuvent être effectués le désossage, la découpe et le hachage de viandes d'ongulés domestiques et de volailles, destinées à être cédées directement au consommateur final, ou à un établissement en application du ii) du b) du chiffre 4 de

l'article premier de l'Ordonnance Souveraine n° 1.939 du 6 novembre 2008 susvisée. Sont notamment compris dans cette définition les ateliers de boucherie indépendants, les ateliers de boucherie intégrés à une grande ou moyenne surface ;

10) « Encéphalopathies Spongiformes Transmissibles (EST) » : toutes les encéphalopathies spongiformes transmissibles à l'exception de celles affectant les humains ;

11) « Matériels à Risque Spécifiés » : les tissus mentionnés ci-après s'ils proviennent d'animaux originaires d'un État membre de l'Union européenne ou d'un pays tiers à l'Union européenne ou de l'une de leurs régions à risque d'Encéphalopathie Spongiforme Bovine (ESB) contrôlé ou indéterminé :

a) en ce qui concerne les bovins :

- le crâne, à l'exclusion de la mandibule, y compris l'encéphale et les yeux, ainsi que la moelle épinière des animaux âgés de plus de douze mois ;

- 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 des animaux âgés de plus de trente mois ;

- les amygdales, les quatre derniers mètres de l'intestin grêle, le cæcum et le mésentère des animaux de tous âges ;

b) en ce qui concerne les ovins et les caprins :

- le crâne, y compris l'encéphale et les yeux, les amygdales et la moelle épinière des animaux âgés de plus de douze mois ou qui présentent une incisive permanente ayant percé la gencive, ainsi que,

- la rate et l'iléon des animaux de tous âges ;

sauf indication contraire, les produits qui contiennent ces tissus ou qui en sont dérivés ne sont pas inclus dans cette définition ;

12) « Sous-produits animaux de catégorie 1 » : les cadavres entiers ou parties d'animaux, les produits d'origine animale ou d'autres produits obtenus à partir d'animaux, qui ne sont pas destinés à la consommation humaine, y compris les ovocytes, les embryons et le sperme. Les sous-produits animaux de catégorie 1 sont :

a) les cadavres entiers et toutes les parties du corps, y compris les cuirs et les peaux, des animaux suivants :

- les animaux suspectés d'être infectés par une EST ou pour lesquels la présence d'une EST a été officiellement confirmée ;

- les animaux mis à mort dans le cadre de mesures d'éradication des EST ;

- les animaux autres que les animaux d'élevage et les animaux sauvages, tels que les animaux familiers, les animaux de zoo et les animaux de cirque ;

- les animaux utilisés dans le cadre d'expériences, à savoir toute utilisation d'un animal à des fins expérimentales ou à d'autres fins scientifiques ;

- les animaux sauvages, dès lors qu'ils sont suspectés d'être infectés par une maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux ;

b) les matériels suivants :

- les matériels à risque spécifiés ;

- les cadavres entiers ou les parties d'animaux morts contenant des matériels à risque spécifiés au moment de l'élimination ;
- c) les sous-produits animaux dérivés d'animaux qui ont fait l'objet d'un traitement illégal ;
- d) les déchets de cuisine et de table provenant de moyens de transport opérant au niveau international ;
- 13) « Produits dérivés » : les produits obtenus moyennant un ou plusieurs traitements, ou une ou plusieurs transformations ou étapes de transformation de sous-produits animaux ;
- 14) « Carcasse » : toute carcasse au sens du point 1.9 de l'Annexe I de l'Ordonnance Souveraine n° 1.939 du 6 novembre 2008, susvisée ;
- 15) « Animal » : tout animal, vertébré ou invertébré ;
- 16) « Animal d'élevage » :
  - a) tout animal détenu, engraisé ou élevé par les êtres humains et utilisé pour la production d'aliments, de laine, de fourrure, de plumes, de cuirs et de peaux ou de tout autre produit obtenu à partir des animaux ou à d'autres fins d'élevage ;
  - b) les équidés ;
- 17) « Animal sauvage » : tout animal qui n'est pas détenu par les êtres humains ;
- 18) « Animal familier » : tout animal appartenant à une espèce généralement nourrie et détenue, mais non consommée, par les êtres humains dans un but autre que l'élevage ;
- 19) « Animal aquatique » :
  - tout poisson de la super-classe des Agnatha et des classes des Chondrichthyes et des Osteichthyes ;
  - tout mollusque du phylum des Mollusca ;
  - tout crustacé du subphylum des Crustacea.

## Section II

### Exigences en matière de maîtrise des températures pour la conservation des produits et denrées alimentaires

#### Art. 3.

Les températures des produits et denrées alimentaires, réfrigérés ou congelés sont conformes aux dispositions définies à l'Annexe I sans préjudice, le cas échéant, des températures définies par l'Ordonnance Souveraine n° 1.939 du 6 novembre 2008, susvisée.

Toutefois, des produits et denrées alimentaires peuvent être conservés à une température différente de celles mentionnées à l'Annexe I dans des conditions satisfaisant aux modalités prévues :

- soit dans des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes d'analyse des dangers et des points critiques pour les maîtriser (HACCP) mentionnés dans l'Ordonnance Souveraine n° 1.940 du 6 novembre 2008, susvisée, propres au secteur concerné ;
- soit dans des conditions résultant d'une analyse des dangers validée, argumentée à la lumière des éléments de connaissance, d'expérience et d'historique retenus.

### Section III

Dispositions particulières applicables aux établissements d'entreposage des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

Art. 4.

Des dispositions particulières applicables aux établissements d'entreposage des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant sont définies aux Annexes II et VI.

### Section IV

Dispositions particulières applicables au transport des produits et denrées alimentaires

Art. 5.

Des dispositions particulières applicables aux moyens de transport des produits et denrées alimentaires sont définies à l'Annexe III.

### Section V

Dispositions particulières applicables aux établissements de restauration collective

Art. 6.

Des dispositions particulières applicables aux établissements de restauration collective, y compris les cuisines centrales, sont définies aux Annexes IV et VI.

Art. 7.

Des dispositions particulières applicables aux établissements de restauration collective, à l'exception des cuisines centrales, sont définies aux Annexes VII et VIII.

### Section VI

Dispositions particulières applicables aux établissements de remise directe

Art. 8.

Des dispositions particulières applicables aux établissements de remise directe sont définies aux Annexes V, VI, VII et VIII.

Art. 9.

Le Conseiller de Gouvernement-Ministre des Affaires Sociales et de la Santé est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Monaco, en l'Hôtel du Gouvernement, le premier mars deux mille dix-sept.

Le Ministre d'Etat,  
S. TELLE.

ANNEXE I

Conformément au chiffre 3 de l'article 4 de l'Ordonnance Souveraine n° 1.940 du 6 novembre 2008, susvisée, les températures de tous les produits et denrées alimentaires doivent être conformes en tous points du produit aux températures définies dans le tableau ci-après.

Toutefois, pour tous les produits et denrées alimentaires préemballés, une température différente peut être fixée par leur conditionneur, sous réserve de ne pas dépasser celle fixée par l'Ordonnance Souveraine n° 1.939 du 6 novembre 2008, susvisée.

(voir fichier joint)

Toutefois et pour autant que la sécurité des produits et denrées alimentaires soit assurée, il est admis de soustraire les produits et denrées alimentaires congelés, ainsi que les glaces et crèmes glacées aux températures mentionnées dans le tableau :

- a) dans la mesure où la différence de température n'excède pas + 3 °C en surface, lorsque cela s'avère nécessaire, pour de brèves périodes, lors du chargement-déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des produits et denrées alimentaires et lors de leur présentation à la vente ;
- b) lors de l'exposition des glaces et crèmes glacées pour leur consommation immédiate dans la mesure où leur approvisionnement s'effectue en quantités adaptées aux besoins du service.

Toutefois et pour autant que la sécurité des produits et denrées alimentaires soit assurée, durant la courte période de livraison effectuée au moyen de transports frigorifiques occasionnant de nombreuses opérations d'ouverture de portes, sont tolérées les températures maximales suivantes :

## ANNEXE II

Dispositions particulières applicables aux établissements d'entreposage des produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant

Dispositions liées aux encéphalopathies spongiformes subaiguës transmissibles

1. L'entreposage de carcasses, demi-carcasses, demi-carcasses découpées, quartiers ou morceaux de découpe issus d'animaux de l'espèce bovine et contenant de l'os vertébral matériel à risque spécifié, est autorisé dans un entrepôt frigorifique agréé au titre de l'Ordonnance Souveraine n° 1.939 du 6 novembre 2008, susvisée.

Le responsable de l'entrepôt frigorifique doit par ailleurs respecter les dispositions définies par la présente Annexe afin de détenir des carcasses et parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié.

La sortie d'un entrepôt frigorifique de carcasses ou parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié n'est autorisée qu'à destination :

- a) d'un autre entrepôt frigorifique agréé au titre de l'Ordonnance Souveraine n° 1.939 du 6 novembre 2008, susvisée, dont le responsable respecte les dispositions définies par la présente Annexe afin de détenir des carcasses et parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié ;

b) d'un atelier de découpe agréé au titre de l'Ordonnance Souveraine n° 1.939 du 6 novembre 2008, susvisée, dont le responsable respecte en outre les dispositions définies à l'Annexe V du présent arrêté afin de détenir et désosser des carcasses et parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral matériel à risque spécifié ;

c) d'un atelier de boucherie, au sens du Chapitre I de l'Annexe V du présent arrêté, agréé à détenir et désosser des carcasses et parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié.

2. Lors de l'entreposage de carcasses, demi-carcasses, demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux et quartiers issus d'animaux de l'espèce bovine et contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié, le registre ou système équivalent conforme aux prescriptions de la loi n°1.330 du 8 janvier 2007, susvisée, relatives à la traçabilité, est complété des données nécessaires à l'identification et au suivi matière de ces carcasses et parties de carcasses entrant dans l'établissement d'entreposage ou le quittant. De plus, il doit permettre de connaître en tout temps la localisation de ces produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant dans l'établissement. Ces informations sont conservées pendant une durée minimale de trois ans. En outre, les carcasses, quartiers et pièces de gros issus de bovins et attenants aux vertèbres considérés comme matériels à risque spécifiés (aloyau, train de côtes, basses-côtes et colliers), ne doivent pas être en contact avec les autres viandes.

### ANNEXE III

#### Dispositions applicables au transport des aliments

1. Le transport des aliments doit s'effectuer :

- soit avec des véhicules, disposant d'une attestation officielle de conformité aux règles techniques établie par un organisme agréé dans un Etat membre de l'Union européenne pour le transport de produits et denrées alimentaires surgelés ;

- soit avec des petits conteneurs réfrigérants d'un volume intérieur inférieur à 2 m<sup>3</sup>, disposant d'une attestation officielle de conformité aux règles techniques établie par un organisme agréé dans un Etat membre de l'Union européenne pour le transport de produits et denrées alimentaires surgelés.

2. Dispositions spécifiques au transport de matières dangereuses

Il est interdit de prendre en charge avant, pendant ou après un transport de produits et denrées alimentaires un fret susceptible d'altérer les caractéristiques sanitaires et qualitatives des produits et denrées alimentaires par contaminations, émanations, pollutions ou apports toxiques telles que des marchandises dangereuses classées toxiques et/ou corrosives à l'exclusion des boissons alcooliques et des produits d'entretien, de droguerie et d'hygiène conditionnés en unité de vente destinés aux utilisateurs finaux.

Lors du transport des carcasses, quartiers et pièces de gros issus de bovins et attenants aux vertèbres considérés comme matériels à risque spécifiés (aloyau, train de côtes, basses-côtes et colliers), tout contact entre ces viandes et les autres viandes doit être évité.

## ANNEXE IV

### Dispositions particulières applicables aux établissements de restauration collective

Conformément au chiffre 3 de l'article 4 de l'Ordonnance Souveraine n° 1.940 du 6 novembre 2008, susvisée, les dispositions particulières suivantes sont applicables aux établissements de restauration collective :

1. Le refroidissement rapide des préparations culinaires est opéré de telle manière que leur température à cœur ne demeure pas à des valeurs comprises entre +63°C et +10°C pendant plus de deux heures, sauf si une analyse des dangers validée a prouvé qu'un refroidissement moins rapide reste suffisant pour garantir la salubrité des produits et denrées alimentaires. Après refroidissement, ces produits et denrées alimentaires sont conservés dans une enceinte dont la température est comprise entre 0°C et +3°C.

2. Les préparations culinaires destinées à être consommées froides sont refroidies rapidement, le cas échéant, et entreposées dès la fin de leur élaboration et jusqu'à l'utilisation finale dans une enceinte dont la température est comprise entre 0°C et +3°C.

Ces préparations culinaires sont retirées de cette enceinte au plus près de la consommation, dans un délai maximum de deux heures sous réserve que le produit soit maintenu à une température inférieure ou égale à +10°C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'un autre couple temps/température offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs.

3. La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas pendant plus d'une heure à des valeurs comprises entre +10°C et la température de remise au consommateur. En tout état de cause, cette température ne peut être inférieure à +63°C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur. Ces préparations culinaires doivent être consommées le jour de leur première remise en température.

4. La durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance est déterminée par l'exploitant. Cependant, la durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées ne peut excéder trois jours après celui de la fabrication, en l'absence d'études de durée de vie. Sur l'une des faces externes de chaque conditionnement des préparations culinaires élaborées à l'avance figure au minimum la date limite de consommation.

Pour les produits déconditionnés puis reconditionnés, la date limite de consommation ne peut excéder la durée de vie initiale du produit ou du constituant de l'assemblage qui présente la durée de vie la plus courte.

5. Les exploitants conservent des plats témoins à la disposition exclusive des agents chargés du contrôle officiel. Ces plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs et clairement identifiés. Ils doivent être conservés pendant au moins cinq jours en froid positif après la dernière présentation au consommateur ou la dernière livraison au satellite.

6. Dès qu'il a connaissance de la survenue d'un effet indésirable inhabituel pouvant être lié à la consommation d'aliments dans son établissement, chez au moins deux consommateurs, le responsable de l'établissement :

a) invite les consommateurs concernés à consulter rapidement un médecin qui procèdera au

diagnostic et à leur prise en charge ;

b) signale sans délai cet effet indésirable inhabituel au Directeur de l'Action Sanitaire.

Afin de faciliter l'enquête des services officiels, l'exploitant tient à leur disposition les renseignements nécessaires à l'enquête épidémiologique, notamment les menus comprenant les produits et denrées alimentaires effectivement servis ainsi que les plats témoins des repas ayant précédé la survenue des symptômes.

7. Les produits et denrées alimentaires déjà servis au consommateur ne peuvent plus être destinés à l'alimentation humaine ou animale à l'exception de ceux qui n'ont pas été déconditionnés et qui se conservent à température ambiante.

Les excédents des plats prévus au menu du jour, non servis au consommateur, peuvent être représentés le lendemain, pour autant que leur salubrité soit assurée et que soit mis en oeuvre un moyen d'identification de la date de fabrication des plats correspondants.

Les dispositions du paragraphe précédent alinéa ne s'appliquent pas dans les restaurants satellites, à l'exception des préparations culinaires à consommer froides qui n'ont pas été déconditionnées et ont été maintenues, jusqu'à leur utilisation finale, dans une enceinte dont la température est comprise entre 0°C et +3°C, sans rupture de la chaîne du froid.

## ANNEXE V

### Dispositions particulières applicables à la remise directe

#### Chapitre I

Dispositions spécifiques liées aux encéphalopathies spongiformes subaiguës transmissibles applicables aux ateliers de boucherie

#### Section I

##### Dispositions générales

Un atelier de boucherie ne peut être exploité que par un boucher titulaire d'un certificat d'aptitude professionnelle ou d'un brevet d'études professionnelles ou d'un diplôme ou d'un titre de niveau égal ou supérieur, ou justifiant d'une expérience professionnelle de trois années effectives.

Les carcasses et parties de carcasses issues d'animaux de l'espèce bovine et contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié peuvent être détenues et désossées dans un atelier de boucherie agréé par le Ministre d'Etat conformément aux dispositions des Ordonnances Souveraines n° 1.939 du 6 novembre 2008 et n°1.942 du 6 novembre 2008, susvisées.

#### Section II

##### I. Conditions d'équipements et de procédure à respecter

1. Disposer, de manière dédiée, de matériels et d'outils aisément identifiables (planches de découpe, couteaux, scies) servant au désossage des pièces attenantes à la colonne vertébrale.
2. Etre équipé, afin d'effectuer la pesée, des matériels à risque spécifiés issus du désossage de ces mêmes pièces.
3. Disposer, pour le recueil et le stockage des déchets générés par l'opération de désossage, en

vue de leur incinération finale, de bacs étanches et d'un local réfrigéré ou frigorifique. Ces équipements doivent être de capacité adaptée à la fréquence d'enlèvement des déchets.

4. S'assurer de l'évacuation des sous-produits animaux de catégorie 1 vers l'usine de traitement des déchets pour incinération.

5. Le plan de formation à l'hygiène et à la sécurité du personnel de l'établissement inclut la gestion des matériels à risque spécifiés.

## II. Conditions de fonctionnement à respecter

1. Le désossage des pièces attenantes à la colonne vertébrale est effectué avec le matériel dédié prévu au chiffre 1 du I de la présente Section, en prenant les précautions nécessaires pour éviter tout risque de dissémination des os ou d'éclats d'os vertébral lors des opérations. Les os de la colonne renfermant les ganglions rachidiens sont isolés sur la planche réservée à cette opération. Le désossage des groupes de muscles suit le séquençage suivant : collier, basses-côtes, milieu de train de côtes, aloyau (possibilité de lever le filet en premier puis de désosser le faux filet en deux séances de travail, afin de limiter la dessiccation et l'oxydation des viandes).

2. Après le désossage, les os de la colonne renfermant les ganglions rachidiens, ainsi que les autres déchets obtenus lors de cette opération et considérés de catégorie 1, doivent être déposés dans un bac clairement identifié MRS ou CATEGORIE 1 (respectivement pour matériels à risque spécifiés ou sous-produits de catégorie 1) ou par un code couleur dont la signification est clairement connue du personnel de l'établissement et réservé à ce seul usage. Les éventuelles esquilles d'os tombées au sol sont récupérées avant nettoyage du sol.

Ce bac réutilisable est hermétique et constitué d'un matériau imputrescible, permettant des opérations de nettoyage et de désinfection efficaces. Il dispose d'un système de fermeture hermétique et doit permettre une préhension sûre et une manipulation aisée.

3. Les os sont dénaturés au moyen de tout colorant validé par la Direction de l'Action Sanitaire. Cette opération est à renouveler à chaque nouveau dépôt d'os de la colonne dans le bac.

4. Le bac réservé aux sous-produits de catégorie 1, fermé hermétiquement, doit être stocké dans une enceinte frigorifique à température positive ou négative jusqu'à son évacuation.

5. Les matériels à risque spécifiés et autres sous-produits de catégorie 1 générés par l'opération de désossage des morceaux attenants à la colonne vertébrale sont évacués dans un délai de quinze jours s'ils sont maintenus en froid positif. Ce délai peut être porté à un mois s'ils sont entreposés sous régime du froid négatif.

6. Après chaque désossage, le matériel de travail et les outils de découpe dédiés sont nettoyés puis désinfectés de manière à ce qu'aucune matière organique ne subsiste. Les outils sont laissés à tremper dans un produit et selon une procédure homologuée par l'autorité européenne scientifique pour cet usage (par exemple une heure à température ambiante dans de l'eau de javel à 2% de chlore actif). Les bacs réservés aux sous-produits de catégorie 1 doivent être nettoyés puis désinfectés après chaque opération de collecte.

Les instructions relatives aux bonnes pratiques d'hygiène doivent être suivies.

7. Les sous-produits de catégorie 1, générés par le désossage de carcasses et parties de carcasses issues d'animaux de l'espèce bovine et contenant de l'os vertébral considéré comme matériel

à risque spécifié, sont incinérés à l'usine de traitement des déchets.

### III. Obligations documentaires

Un système est mis en place de façon à garantir la traçabilité des différents produits qui entrent dans l'établissement et qui en sortent et permettre notamment de faire le lien entre les carcasses contenant des matériels à risque spécifiés et les sous-produits de catégorie 1 générés. Les factures concernant les bovins soumis à l'obligation de retrait des vertèbres considérées comme matériels à risque spécifiés doivent être classées par ordre chronologique d'arrivée et numérotées. Les documents relatifs à la gestion des MRS sont conservés pendant trois ans.

### IV. Obligations générales

Dans la mesure où l'établissement ne procède pas au désossage de la totalité des viandes de bovins contenant de l'os vertébral matériel à risque spécifié qu'il réceptionne, celui-ci a l'obligation de ne livrer ces viandes qu'à des établissements autorisés à les recevoir.

## Chapitre II

### Mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire

1. Les établissements de restauration remettent aux clients qui en font la demande les restes des repas et boissons qu'ils ont consommés.

Les contenants des restes doivent être constitués de matériaux aptes au contact alimentaire.

Ils doivent porter les mentions « à conserver au réfrigérateur » et « à consommer très rapidement ».

Celles-ci peuvent être imprimées ou manuscrites.

Les restes ne sont pas soumis à l'obligation de traçabilité.

2. Les distributeurs du secteur alimentaire assurent la commercialisation de leurs denrées alimentaires ou leur valorisation.

Sans préjudice des règles relatives à la sécurité sanitaire des aliments, ils ne peuvent délibérément rendre leurs invendus alimentaires encore consommables impropres à la consommation ou à toute forme de valorisation.

Les distributeurs du secteur alimentaire peuvent :

- mettre en place une convention d'organisation de la collecte sécurisée des denrées alimentaires invendues encore consommables au profit d'une ou plusieurs associations d'aide alimentaire ;
- faire dons des invendus pour l'alimentation animale ;
- faire dons des invendus à des fins de compost pour l'agriculture.

3. Les invendus non consommables doivent être séparés, identifiés et évacués rapidement.

## Chapitre III

### Mesures de lutte contre les nuisances olfactives

Sans préjudice des dispositions réglementaires relatives à la protection contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public, les mesures ci-dessous énoncées s'appliquent aux établissements de remise directe.

1. Les fumées de cuissons issues des cuisines des établissements de remise directe doivent être collectées par des hottes au niveau des points d'émission. Les effluents ainsi collectés sont dirigés par

des circuits réalisés dans des matériaux anticorrosion vers des installations de prétraitement et/ou de traitement.

2. Les rejets dans l'atmosphère doivent être épurés. Ils ne doivent être à l'origine d'aucun risque de pollution et/ou de nuisances olfactives pour les populations avoisinantes et l'environnement.

## Chapitre IV Dispositions diverses

Conformément au chiffre 3 de l'article 4 de l'Ordonnance Souveraine n° 1.940 du 6 novembre 2008, susvisée, les dispositions particulières suivantes sont applicables à la remise directe :

1. Le déconditionnement des produits et denrées alimentaires destinés au tranchage ou au service s'effectue au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination. Les informations relatives à l'identification du produit et à sa durée de vie sont conservées durant toute la détention de celui-ci.
2. Le nom de la personne responsable de distributeurs automatiques ainsi que son adresse et son numéro de téléphone sont apposés lisiblement à l'extérieur des appareils.

## ANNEXE VI Dispositions relatives à la décongélation

Conformément au chiffre 3 de l'article 4 de l'Ordonnance Souveraine n° 1.940 du 6 novembre 2008, susvisée, les dispositions particulières suivantes sont applicables à la décongélation.

1. La décongélation des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant à l'état congelé est effectuée :
  - soit dans une enceinte réfrigérée entre 0°C et la température maximale de conservation de la denrée lorsque celle-ci est fixée réglementairement. A défaut, les denrées alimentaires doivent être décongelées dans une enceinte réfrigérée entre 0°C et +4°C ;
  - soit par cuisson ou par remise en température sans décongélation préalable.Toute autre méthode peut être utilisée si une analyse des dangers validée a montré qu'elle offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs.
2. Une fois décongelés, les produits sont conservés conformément aux prescriptions de l'Annexe I qui concernent les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant réfrigérés.
3. Les produits décongelés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, autres que les surgelés, ne peuvent être recongelés, sauf si l'analyse des dangers validée a montré que les opérations envisagées offrent le même niveau de sécurité pour les consommateurs.

## ANNEXE VII Dispositions applicables à la cession de viande hachée

1. Par dérogation prévue au chiffre 5 de l'article premier de l'Ordonnance Souveraine n° 1.939 du 6 novembre 2008, susvisée, les dispositions relatives aux matières premières de la Section II du Chapitre V de l'Annexe III de l'ordonnance souveraine susmentionnée sont applicables à la cession au

consommateur de viande hachée.

2. Les viandes hachées doivent être préparées à la demande et à la vue de l'acheteur. Toutefois, par dérogation prévue au chiffre 5 de l'article premier de l'Ordonnance Souveraine n°1.939 du 6 novembre 2008, susvisée, les viandes hachées peuvent être préparées à l'avance pour autant que l'atelier de fabrication réponde aux dispositions relatives à la fabrication de viande hachée du Chapitre V de l'Annexe III de l'ordonnance souveraine susmentionnée.

## ANNEXE VIII

### Dispositions applicables aux petites quantités de gibier sauvage

1. L'exploitant d'un établissement de commerce de détail fournissant directement le consommateur final, lorsqu'il est approvisionné conformément au c) du chiffre 3 de l'article premier de l'Ordonnance Souveraine n° 1.939 du 6 novembre 2008, susvisée, en petite quantité de gibier sauvage par un chasseur, ne peut accepter :

- a) de recevoir un gibier dépouillé ou plumé ;
- b) que le gibier soit ou ait été congelé ;
- c) que le gibier ne soit pas accompagné de la fiche de compte rendu d'examen initial remplie par la personne formée à la réalisation de ce type d'examen ;
- d) que le gibier sauvage ne soit pas identifié, individuellement pour le grand gibier, individuellement ou par lot pour le petit gibier. Le numéro d'identification est reporté sur la fiche mentionnée au c) du présent chiffre ;
- e) que les carcasses de sanglier ne soient pas accompagnées par la fiche d'accompagnement des prélèvements, dans le cadre de la recherche des larves de trichine réalisée à l'initiative du détenteur de la carcasse de sanglier. Cette fiche comporte la signature du laboratoire et le résultat du test trichine qui doit être favorable.

2. L'exploitant d'un établissement de commerce de détail fournissant directement le consommateur final, lorsqu'il est approvisionné, conformément au c) du chiffre 3 de l'article premier de l'Ordonnance Souveraine n° 1.939 du 6 novembre 2008, susvisée, en gibier sauvage par un chasseur ne peut le congeler en l'état, étant donné que le gibier n'est ni dépouillé ni plumé.