

Arrêté Ministériel n° 2022-159 du 28 mars 2022 modifiant l'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

8584

Date de publication

01/04/2022

Nous, Ministre d'État 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'Ordonnance Souveraine n° 7.384 du 8 mars 2019 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ;

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

Vu l'arrêté ministériel n° 2017-102 du 1^{er} mars 2017 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires ;

Vu la délibération du Conseil de Gouvernement en date du 16 mars 2022 ;

Arrêtons :

ARTICLE PREMIER.

Sont insérés au chiffre 5 de l'article 2 de l'arrêté ministériel n° 2017-102 du 1^{er} mars 2017, susvisé, après le mot « contrat », les mots « *ainsi que l'activité des cuisines centrales qui, le cas échéant, les approvisionnent* ».

Au chiffre 6 de l'article 2 dudit arrêté, les mots « *ou à une collectivité de personnes à caractère social* » sont supprimés.

Au chiffre 7 de l'article 2 dudit arrêté, les mots « *devant être* » sont remplacés par les mots « *élaborée en vue d'être* » ;

Est inséré après le chiffre 19 de l'article 2 dudit arrêté un chiffre 20 rédigé comme suit :

« 20) « *Excédent* » : *une préparation culinaire prévue à un service de restauration collective, non présentée aux convives et dont la salubrité a été assurée, notamment par un maintien au chaud (≥ 63 °C) ou au froid (entre 0 et + 3 °C), jusqu'au constat de son caractère excédentaire au regard de la demande des consommateurs ou un produit stable à température ambiante, pré-emballé en portions individuelles.* ».

Sont insérés au deuxième paragraphe de l'annexe I de l'arrêté ministériel n° 2017-102 du 1^{er} mars 2017, susvisé, après le mot « préemballés », les mots « et conformément à l'article 7 de l'Ordonnance Souveraine n° 7.384 du 8 mars 2019 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ».

ART. 3.

L'annexe IV de l'arrêté ministériel n° 2017-102 du 1^{er} mars 2017, susvisé, est modifiée comme suit :

« Conformément au troisième alinéa 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. Si une préparation culinaire élaborée à l'avance est microbiologiquement très périssable et, de ce fait, est susceptible, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine, alors l'exploitant détermine pour elle une date limite de consommation au sens de l'article 26 de l'Ordonnance Souveraine n° 7.384 du 8 mars 2019 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Pour les préparations culinaires composées de produits déconditionnés puis reconditionnées sans transformation, la date limite de consommation ne peut pas excéder la durée de vie initiale du produit ou du constituant de l'assemblage qui présente la durée de vie la plus courte.

L'élaboration d'une préparation culinaire peut justifier que l'exploitant détermine pour elle une date limite de consommation différente des dates limites de consommation des denrées qui la composent. Si cette préparation culinaire est conservée réfrigérée, sa date limite de consommation ne peut excéder le troisième jour après celui de sa fabrication en l'absence d'études de durée de vie.

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.

L'exploitant d'une cuisine centrale réalise des plats témoins de toutes les denrées qu'il prépare, transforme ou manipule puis expédie vers un restaurant satellite. Ces plats témoins peuvent être confondus avec ceux prélevés parmi les mêmes denrées servies, le cas échéant, sur place le même jour. L'exploitant d'un restaurant satellite peut se limiter aux plats témoins des préparations culinaires qu'il a transformées ou manipulées (découpées, tranchées voire hachées, mixées ou moulignées) sur place.

Les plats témoins sont conservés pendant au moins cinq jours en froid positif (entre 0 et +3°C) après leur présentation au consommateur.

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 procédera 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 effectivement servis ainsi que les plats témoins des repas ayant précédé la survenue des symptômes.

7. À l'issue d'un service, les denrées d'origine animale autres que les excédents visés au chiffre 20 de l'article 2 du présent arrêté ne peuvent plus être destinées à l'alimentation humaine ni animale.

Les excédents visés au chiffre 20 de ce même article 2 peuvent être présentés à un service ultérieur ou donnés à une personne morale à but non lucratif ayant une activité d'aide alimentaire ou à une personne morale de droit public pour autant que l'exploitant détermine une date limite de consommation à chaque plat concerné en accord avec les principes mentionnés au point 4 de la présente annexe et que leur salubrité soit assurée tout au long de cette durée de vie.

Les dispositions du deuxième alinéa ne s'appliquent pas dans les restaurants satellites, à l'exception des préparations culinaires 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.

8. Sans préjudice de l'application de l'Ordonnance Souveraine n° 7.384 du 8 mars 2019, susmentionnée, les préparations culinaires élaborées à l'avance visées au point 4 de la présente annexe et les excédents visés au point 7 de la présente annexe sont étiquetés individuellement avec leur date limite de consommation et, dans le cadre du don d'un plat chaud, avec la mention d'une éventuelle première remise en température.

Au cours du transport, chaque lot de ces produits est accompagné de recommandations concernant leur stockage et leur utilisation ainsi que des informations suivantes :

- une description exacte des denrées ;
- le volume ou la quantité de denrées ;
- les nom et adresse de l'exploitant du secteur alimentaire qui a expédié les denrées ;
- les nom et adresse de l'expéditeur (propriétaire des denrées), s'il diffère de l'exploitant du secteur alimentaire qui a expédié les denrées ;
- les nom et adresse de l'exploitant du secteur alimentaire auquel les denrées ont été expédiées ;
- les nom et adresse du destinataire (propriétaire des denrées), s'il diffère de l'exploitant du secteur alimentaire auquel les denrées ont été expédiées ;
- un numéro de référence identifiant le lot ou le chargement, selon le cas ;
- la date d'expédition. ».

ART. 4.

Est inséré après le point 2 du chapitre IV de l'annexe V de l'arrêté ministériel n° 2017-102 du 1^{er} mars 2017, susvisé, un point 3 rédigé comme suit :

« 3. Sans préjudice de l'application de l'Ordonnance Souveraine n° 7.384 du 8 mars 2019 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, dans le cadre du portage à domicile, les préparations culinaires livrées sont étiquetées individuellement avec leur date limite de consommation. Chaque lot est accompagné des recommandations concernant le stockage et l'utilisation de ces préparations culinaires ainsi que des informations suivantes :

- une description exacte des denrées ;
- le volume ou la quantité de denrées ;
- les nom et adresse de l'exploitant du secteur alimentaire qui a expédié les denrées ;
- les nom et adresse de l'expéditeur (propriétaire des denrées), s'il diffère de l'exploitant du secteur alimentaire qui a expédié les denrées ;
- les nom et adresse de l'exploitant du secteur alimentaire auquel les denrées ont été expédiées ;
- les nom et adresse du destinataire (propriétaire des denrées), s'il diffère de l'exploitant du secteur alimentaire auquel les denrées ont été expédiées ;
- un numéro de référence identifiant le lot ou le chargement, selon le cas ;
- la date d'expédition. ».

ART. 5.

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 vingt-huit mars deux mille vingt-deux.

Le Ministre d'État,

P. DARTOUT.

TOUS DROITS RESERVÉS MONACO 2016

VERSION 2018.11.07.14