

Art. 2. - Est ouvert sur 1993 un crédit de paiement de 28 257 872,50 F applicable au compte spécial du Trésor Prêts du Fonds de développement économique et social.

Chapitre I^{er} :

Prêts de restructuration industrielle délivrés par le comité interministériel de restructuration industrielle :

Article 10 - P.P.	21 109 630,00
Article 20 - P.O.	7 148 242,50
Total du chapitre.....	28 257 872,50

Art. 3. - Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 22 mars 1993.

Pour le ministre et par délégation :
Le directeur du Trésor,
J.-C. TRICHET

Arrêté du 22 mars 1993 relatif aux règles d'hygiène applicables aux produits végétaux ou d'origine végétale destinés à la consommation humaine et qui sont soumis à un traitement thermique leur conférant la stabilité biologique à température ambiante d'entreposage

NOR : ECOC9300026A

Le ministre de l'économie et des finances, le ministre de l'agriculture et du développement rural et le ministre de la santé et de l'action humanitaire,

Vu le décret n° 55-241 du 10 février 1955 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 susvisée en ce qui concerne le commerce des conserves et semi-conserves alimentaires, et notamment ses articles 3 et 4 ;

Vu le décret n° 85-872 du 14 août 1985 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne les confitures, gelées et marmelades de fruits et autres produits similaires ;

Vu le décret n° 91-409 du 26 avril 1991 fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons, destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles, notamment ses articles 2, 3, 4 et 15 ;

Vu l'arrêté du 26 septembre 1985 relatif au contrôle de la stabilité des conserves végétales ;

Vu l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France,

Arrêtent :

CHAPITRE I^{er}

Champ d'application

Art. 1^{er}. - Les produits végétaux ou d'origine végétale soumis à un traitement thermique, seul ou combiné avec d'autres traitements, destinés à assurer leur stabilité biologique à température ambiante d'entreposage doivent satisfaire aux dispositions du présent arrêté.

Ces dispositions s'appliquent notamment aux conserves appertisées définies par le décret du 10 février 1955 susvisé ainsi qu'aux autres produits stérilisés, aux confitures, gelées et marmelades de fruits et autres produits similaires définis par le décret du 14 août 1985 susvisé, aux compotes de fruits et aux jus de fruits et de légumes traités thermiquement.

Elles ne s'appliquent pas aux denrées énumérées à l'annexe I du décret n° 91-827 du 29 août 1991 relatif aux aliments destinés à une alimentation particulière, ainsi qu'aux produits végétaux déshydratés, y compris ceux qui sont lyophilisés.

CHAPITRE II

Établissements et locaux

Art. 2. - Les bâtiments et installations dans lesquels sont nettoyés, parés et préparés les produits mentionnés à l'article 1^{er} doivent être conçus de manière à faciliter l'hygiène des opérations en permettant notamment une progression continue depuis l'arrivée des matières premières jusqu'à l'obtention du produit fini.

Les opérations pouvant présenter un risque important de contamination des aliments doivent s'effectuer dans des endroits permettant d'éviter la contamination des produits lors des étapes ultérieures. En particulier, les lieux où sont effectuées les opérations de nettoyage et de parage des matières premières doivent être nettement séparés de ceux réservés à la préparation des denrées.

Les locaux doivent être équipés de façon à ce que leur température soit compatible avec le maintien de la qualité hygiénique des produits, quelle que puisse être la température extérieure.

Les établissements doivent disposer d'enceintes frigorifiques adaptées à l'entreposage des matières premières et des produits semi-finis nécessitant une conservation au froid.

Art. 3. - Dans les zones de manutention et de manipulation des denrées alimentaires, à l'exclusion des zones réservées aux matières premières agricoles avant leur nettoyage et leur parage, toutes mesures sont prises pour éviter la contamination directe ou indirecte des denrées et des matières premières du fait de la conception ou de l'état d'entretien et de propreté des murs, des sols, des plafonds et des installations situées en hauteur (toitures, équipements et accessoires).

En particulier, les murs et les sols doivent être conçus dans des matériaux permettant d'assurer leur maintien en état de propreté. Les raccordements des murs avec le sol doivent être jointoyés.

Les sols doivent présenter une pente suffisante de façon à permettre l'écoulement spontané des eaux résiduelles ou de lavage vers un système d'évacuation conçu de manière à empêcher le passage des ravageurs et éviter le reflux de ces eaux.

Les installations situées en hauteur et les plafonds doivent être conçus et entretenus de manière à éviter la chute d'objets, de salissures ou la formation d'eau de condensation pouvant dégoutter sur les produits.

Ces installations et plafonds, ainsi que les murs et les sols, doivent être nettoyés aussi souvent que nécessaire et maintenus en bon état.

Des lave-mains répondant aux dispositions de l'article 4 ci-dessous doivent être mis à la disposition du personnel chargé de la manipulation des matières premières et des produits en cours de préparation.

Art. 4. - Des installations sanitaires comportant des vestiaires, des lave-mains, des douches ainsi que des cabinets d'aisance avec chasse d'eau doivent être prévus en nombre suffisant.

Ces locaux ne doivent pas communiquer directement avec les zones de travail et de stockage. Ils doivent être maintenus en permanence en état de propreté.

Les lave-mains avec eau froide et eau chaude, à commande autre que manuelle, sont pourvus des produits nécessaires au nettoyage et à la désinfection des mains ; ils sont également munis d'essuie-mains à usage unique. Ces lave-mains sont placés de telle manière que le personnel doit passer devant pour revenir dans la zone de manutention et de manipulation des aliments. Leur utilisation est obligatoire avant chaque entrée dans l'atelier.

Art. 5. - La collecte des déchets et leur entreposage depuis les postes de travail jusqu'à l'évacuation du site doivent être organisés de manière systématique, rationnelle et efficace.

Les installations et matériels réservés aux déchets doivent être conçus, utilisés et entretenus de manière à :

- assurer le maintien de bonnes conditions d'hygiène et de propreté ;
- éviter les risques de report de contamination sur les produits finis ou en cours de transformation ;
- éviter la contamination de l'eau potable mise en œuvre ;
- supprimer tout attrait pour les ravageurs.

Art. 6. - Dans les zones de manutention et de manipulation des matières premières, des produits semi-finis et des produits mentionnés à l'article 1^{er}, il est interdit de fumer, de manger et de cracher.

Les zones de stockage des déchets et des matières non comestibles doivent être séparées des zones de manutention et de manipulation des aliments. Il en est de même, le cas échéant, pour les locaux d'habitation et les lieux abritant des animaux.

CHAPITRE III

Caractéristiques hygiéniques des produits dont le pH est supérieur ou égal à 4,5

Art. 7. - Les conserves appertisées mentionnées à l'article 1^{er} dont le pH est supérieur ou égal à 4,5 doivent être soumises au traitement décrit au 2^o de l'article 2 du décret susvisé du 10 février 1955 dans des autoclaves ou stérilisateur :

- munis d'un thermomètre à mercure à lecture directe étalonné ou d'un autre système fiable et étalonné régulièrement pour le contrôle de la température, ainsi que d'un dispositif assurant un enregistrement de la température en fonction du temps ;
- employés dans des conditions permettant de satisfaire aux exigences définies à l'article 9 du présent arrêté.

Art. 8. - Les conditions définies à l'article 7 s'appliquent également aux produits végétaux ou d'origine végétale de pH supérieur ou égal à 4,5, autres que les conserves appertisées mentionnées à l'article précédent, qui sont biologiquement stables à température ambiante d'entreposage.

Art. 9. - Les produits mentionnés aux articles 7 et 8 du présent arrêté doivent avoir subi un traitement thermique permettant d'assurer leur stabilité biologique.