

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Arrêté du 7 mai 2020 modifiant l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

NOR : AGRG2010967A

Publics concernés : les exploitants d'entreprises du secteur alimentaire au sens du règlement (CE) n° 178/2002.

Objet : le présent arrêté introduit la notion d'excédent en restauration collective en vue de faciliter leur don à des associations caritatives. Il définit également les règles applicables à la fixation de la date limite de consommation de ces excédents et à l'étiquetage des excédents et des préparations élaborées à l'avance.

Entrée en vigueur : le présent arrêté entre en vigueur le lendemain de sa publication.

Notice : le présent arrêté introduit la notion d'excédent en restauration collective en vue de faciliter leur don à des associations caritatives. Il définit également les règles applicables à la fixation de la date limite de consommation de ces excédents et à l'étiquetage des excédents et des préparations élaborées à l'avance.

Références : le présent arrêté peut être consulté sur le site Légifrance (<https://www.legifrance.gouv.fr>).

La ministre des armées, le ministre des solidarités et de la santé, le ministre de l'économie et des finances et le ministre de l'agriculture et de l'alimentation,

Vu le règlement (CE) n° 37/2005 de la Commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine ;

Vu le règlement (UE) n° 142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive ;

Vu le règlement d'exécution (UE) n° 931/2011 de la Commission du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE ;

Vu le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission, texte présentant de l'intérêt pour l'EEE ;

Vu le code rural, notamment les articles L. 226-6 ainsi que R. 231-1 et suivants ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles R. 412-3 à R. 412-5, R. 412-9 à R. 412-10 et R. 412-12 à R. 412-16 ;

Vu le code de l'action sociale et des familles, notamment l'article L. 266-2 ;

Vu l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. – L'arrêté du 21 décembre 2009 susvisé est modifié conformément aux prescriptions des articles 2 à 8 du présent arrêté.

Art. 2. – L'article 2 est ainsi modifié :

1° Au cinquième alinéa, après les mots : « ou par contrat », il est inséré les mots : « , ainsi que l'activité des cuisines centrales qui, le cas échéant, les approvisionnent. » ;

2° Au sixième alinéa, les mots : « ou à une collectivité de personnes à caractère social » sont supprimés ;

3° Au septième alinéa, les mots : « devant être » sont remplacés par les mots : « élaborée en vue d'être » ;

4° Après le onzième alinéa, il est inséré un alinéa ainsi rédigé :

« i) “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 ($\geq 63\text{ °C}$) ou au froid (entre 0 et $+ 3\text{ °C}$), 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. »

Art. 3. – L’annexe I est modifiée comme suit :

Au deuxième alinéa, les mots : « article R. 112-22 du code de la consommation » sont remplacés par les mots : « article 9 du règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 susvisé ».

Art. 4. – Le I de l’annexe III est ainsi modifié :

Au premier alinéa, les mots : « des services vétérinaires » sont remplacés par les mots : « de la protection des populations ».

Le II de l’annexe III est ainsi modifié :

Au premier alinéa, les mots : « du point 18 » sont remplacés par les mots : « des points 17 et 18 » et les mots : « l’annexe IV » sont remplacés par les mots : « l’annexe V ».

Le V de l’annexe III est ainsi modifié :

Au premier alinéa, les mots : « du ministre de la défense » sont remplacés par les mots : « de la ministre des armées ».

Art. 5. – L’annexe IV est remplacée par les prescriptions suivantes :

« ANNEXE IV

« DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE

Conformément au 3 de l’article 17 et au 3 de l’article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004, 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 $+ 63\text{ °C}$ et $+ 10\text{ °C}$ 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 d’origine animale et denrées alimentaires en contenant. Après refroidissement, ces produits d’origine animale et denrées alimentaires en contenant sont conservés dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et $+ 3\text{ °C}$.

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 $+ 3\text{ °C}$.

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 $+ 10\text{ °C}$, 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 $+ 10\text{ °C}$ et la température de remise au consommateur. En tout état de cause, cette température ne peut être inférieure à $+ 63\text{ °C}$, 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 24 du règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 susvisé.

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 moulinées) 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 :

- i. Invite les consommateurs concernés à consulter rapidement un médecin qui procédera au diagnostic et à leur prise en charge ;
- ii. Signale sans délai cet effet indésirable inhabituel au directeur de l'agence régionale de santé ainsi qu'au directeur départemental en charge de la protection des populations compétents.

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.

Pour un organisme dont le contrôle officiel est assuré par les vétérinaires des armées, le signalement est effectué selon les modalités fixées par le directeur central du service de santé des armées, la déclaration est faite par le centre d'épidémiologie et de santé publique des armées à la cellule de veille, d'alerte et de gestion sanitaire de l'agence régionale de santé compétente.

7. A l'issue d'un service, les denrées d'origine animale autres que les excédents visés au point i de l'article 2 ne peuvent plus être destinées à l'alimentation humaine ni animale.

Les excédents visés au point i de l'article 2 peuvent être présentés à un service ultérieur ou donnés à une personne morale visée au deuxième alinéa de l'article L. 266-2 du code de l'action sociale et des familles pour autant que l'exploitant détermine une date limite de consommation à chaque plat concerné en accord avec les principes mentionnés au point 4 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 du règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 susvisé, les préparations culinaires élaborées à l'avance visées au point 4 et les excédents visés au point 7 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 des informations visées à l'article 3 du règlement (UE) n° 931/2011 du 19 septembre 2011 susvisé ainsi que de recommandations concernant leur stockage et leur utilisation. »

Art. 6. – La section II de l'annexe V est ainsi modifiée :

Après le troisième alinéa, il est inséré un alinéa ainsi rédigé :

« 3. Sans préjudice de l'application du règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 susvisé, 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 informations visées à l'article 3 du règlement (UE) n° 931/2011 du 19 septembre 2011 susvisé ainsi que de recommandations concernant le stockage et l'utilisation de ces préparations culinaires. »

L'appendice A de l'annexe V est ainsi modifié :

1° Au premier alinéa, les mots : « des services vétérinaires » sont remplacés par les mots : « de la protection des populations » ;

2° Le douzième alinéa est supprimé.

Art. 7. – L'annexe VII est ainsi modifiée :

1° Au cinquième alinéa, les mots : « des services vétérinaires » sont remplacés par les mots : « de la protection des populations » ;

2° Après le cinquième alinéa, il est inséré un alinéa ainsi rédigé :

« Le modèle de cette déclaration est défini par instruction du ministre chargé de l'agriculture. »

Art. 8. – La directrice centrale du service de santé des armées, le directeur général de la santé, la directrice générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes et le directeur général de l'alimentation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 7 mai 2020.

*Le ministre de l'agriculture
et de l'alimentation,*
DIDIER GUILLAUME

La ministre des armées,
FLORENCE PARLY

*Le ministre de l'économie
et des finances,*
BRUNO LE MAIRE

*Le ministre des solidarités
et de la santé,*
OLIVIER VÉRAN