



**PRÉFET
DE LA RÉGION
GUADELOUPE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt**

Service de l'alimentation

**REGLEMENTATION RELATIVE A L'HYGIENE
ALIMENTAIRE DES ACTIVITES DE REMISE DIRECTE
AUX CONSOMMATEURS (LOCAUX FIXES,
MARCHANDS AMBULANTS ET
VENDEURS SUR FOIRES ET MARCHES)**

**(Activités de restauration, activités de boucherie,
charcuteries, pâtisseries, rôtisseries pour la vente de
produits animaux ou d'origine animale sur place, à
emporter ou en livraison)**

Saint Phy

B.P. 651

97108 BASSE-TERRE Cedex

Tél. : 05 90 99 09 09 - Fax : 05 90 99 09 10

Mél : daaf971@agriculture.gouv.fr

<http://daaf971.agriculture.gouv.fr>

❖ Obligation de déclaration de l'activité :

Les responsables des établissements sont tenus, avant ouverture et pour toute modification importante (changement de gérant, d'activité, extension...) d'adresser une déclaration d'activité de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale au directeur de la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF) à :

Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt – Service de l'alimentation

Saint-Phy - B.P. 651 – 97108 BASSE -TERRE Cedex

Tel : 05 90 99 09 09 Fax : 05 90 99 09 10 - Mail : daaf971@agriculture.gouv.fr

Cette déclaration comprend :

- Un imprimé portant déclaration de l'activité, téléchargeable sur le site de la Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt sur <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr> ou disponible auprès du Service de l'Alimentation de la DAAF
- Une copie de l'extrait de KBIS de l'établissement
- Une (ou les) attestation(s) de formation à l'hygiène du responsable (et du personnel) **OU** une (ou les) attestation(s) d'inscription à la formation à l'hygiène obligatoire **OU** un diplôme des métiers de bouche délivré après le 1^{er} janvier 2006 **OU** une expérience de trois ans

Cette déclaration une fois validée vous sera renvoyée pour justifier de la déclaration de votre activité auprès des différents services de contrôles (**agents du Service de l'alimentation de la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF), de la Direction des entreprises, de la consommation, de la concurrence, du travail et de l'emploi (DIECCTE), des forces de Police et de Gendarmerie.**

Celle-ci vous sera également réclamée par le Maire lors de fêtes, foires, marchés et autres manifestations culinaires tenus sur sa commune.

Le formulaire est intitulé "DÉCLARATION D'ACTIVITÉ CONCERNANT LES ÉTABLISSEMENTS PRÉPARANT, TRANSFORMANT, MANIPULANT, EXPOSANT, METTANT EN VENTE, ENTREPOSANT OU TRANSPORTANT DES DENRÉES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE (ACTIVITÉS NON SOUMISES À AGRÈMENT SANITAIRE)". Il mentionne l'article 6 du règlement (CE) n°1831/2003 et l'article R.233-6 du code rural et de la pêche maritime, daté du 18 octobre 2008. Le logo CERFA n° 13864*05 est visible en haut à droite.

Le formulaire est divisé en plusieurs sections :

- A - IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT** : Champ pour le N° SIRET, nom de l'établissement, adresse, compléments d'adresse, code postal, commune, adresse de fabrication des produits dérivés, et responsable juridique de l'établissement.
- B - COORDONNÉES DE LA PERSONNE À CONTACTER** : Champ pour le nom, prénom, téléphone, fax, portable, et mail.
- C - RÔLE DE LA PERSONNE** : Cases à cocher pour "Responsable qualité", "Responsable de site", "Responsable commercial", "Responsable juridique", "Gestionnaire du personnel", "Gestionnaire comptable", "Salarié / employé".
- D - LIEN DE LA PERSONNE** : Champ pour le nombre de personnes travaillant effectivement au contact de denrées alimentaires, et le nombre maximum.
- E - LIEN DE LA PERSONNE** : Cases à cocher pour "À usage professionnel" et "À usage mixte (Privé / professionnel)", et un champ pour l'indication d'un atelier collectif tiers non rattaché à l'établissement demandeur.

En bas du formulaire, on trouve : "Cerfa n° 13864*05", "Date de mise à jour : Septembre 2019", et "Page 1/4".



Toute personne qui exerce une activité de vente de denrées animales ou d'origine animale, de restauration ambulante sans déclaration préalable est considérée en infraction et ne peut exercer les activités de préparation, transformation, manipulation ou entreposage de denrées animales ou d'origine animale.

❖ Obligation de formation :

- La réglementation précise que : « *les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle* » (la liste des formateurs habilités à dispenser cette formation est disponible auprès du Service de l'alimentation de la DAAF ou sur le site de la DAAF). La durée de la formation est de 14 heures minimum.
- Peuvent être dispensés de la formation toute personne titulaire d'un diplôme adapté à l'activité de restauration délivré après le 1^{er} janvier 2006 ou d'une expérience de 3 ans minimum en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire

❖ Obligation de constituer un Plan de Maîtrise Sanitaire ou de s'appropriier dans son intégralité un guide de bonnes pratiques d'hygiène adapté à l'activité :

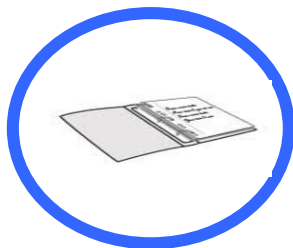
Chaque exploitant du secteur alimentaire doit mettre en place et appliquer un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS). Ce plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'exploitant pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des denrées préparées vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Ce plan qui doit être maîtrisé par l'ensemble du personnel de la structure comprend les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène et aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP* ainsi que les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...).



Les points suivants devront être développés :

- ✓ Le personnel ;
- ✓ Le plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments ;
- ✓ La tenue vestimentaire : descriptif, entretien ;
- ✓ L'organisation du suivi médical ;
- ✓ L'organisation de la maintenance des locaux et des équipements et du matériel ;
- ✓ Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production ;
- ✓ Le plan de nettoyage-désinfection ;
- ✓ Les instructions relatives à l'hygiène ;
- ✓ Le plan de lutte contre les nuisibles ;
- ✓ L'approvisionnement en eau ;
- ✓ La maîtrise des températures ;
- ✓ Le contrôle à réception et à expédition et les procédures de rappel et retrait.

Ce plan peut être réalisé par vos soins ou par une entreprise spécialisée et doit être approprié par le personnel



* : HACCP : (Hazard Analysis Critical Control Point) système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments

	<p style="text-align: center;">Ce que dit la réglementation</p>	<p style="text-align: center;">Ce que vous devez mettre en œuvre <i>(liste non exhaustive)</i></p>
<p>L'hygiène personnelle</p> 	<p>➤ Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Assurer une propreté maximale des mains ✚ Revêtir la tenue propre réservée à l'activité, mettre la charlotte et en cas de besoin des gants jetables ✚ Interdire l'introduction de personnes extérieures en zone de production sans tenue adaptée
<p>La formation obligatoire du personnel</p>	<p>➤ Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle</p> <p>➤ Les personnes responsables de la mise en œuvre des guides pertinents dans leur entreprise doivent avoir reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Effectuer la formation auprès d'un organisme de formation choisi dans le répertoire des organismes figurant sur le site internet de la DAAF (formation de 14 heures minimales) ✚ OU prouver de la détention d'un diplôme adapté à l'activité de restauration ou d'une expérience de 3 ans minimum en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire (le diplôme doit avoir été délivré après le 1^{er} janvier 2006)
<p>Les aliments</p> 	<p>➤ Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, même après que l'exploitant du secteur alimentaire ait procédé normalement au triage et/ou aux procédures de préparation ou de transformation, le produit final serait impropre à la consommation humaine.</p> <p>➤ À toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées.</p> <p>➤ Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter contre les organismes nuisibles. Des méthodes adéquates doivent également être mises au point pour empêcher les animaux domestiques d'avoir accès aux endroits où des aliments sont préparés, traités ou entreposés (ou, lorsque l'autorité compétente l'autorise dans des cas particuliers, pour éviter que cet accès n'entraîne de contamination).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Refuser et éliminer les denrées soupçonnées d'être contaminées même si un tri a été effectué ✚ Protéger les denrées de toutes contaminations (poussières, animaux, insectes, produits chimiques, mains sales, personnel malade...) ✚ Lutter contre les nuisibles rongeurs (rats, souris), rampants (cafards) et volants (mouches) ou reptiles (anolis) ✚ Interdire l'accès aux animaux domestiques (chats, chiens,...) dans les zones où sont manipulées les denrées



➤ Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser la reproduction de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue.

➤ Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées dès que possible après le stade de traitement thermique ou, en l'absence d'un tel traitement, après le dernier stade de l'élaboration, à une température n'entraînant pas de risque pour la santé.

➤ La décongélation des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines dans les denrées alimentaires. Pendant la décongélation, les denrées alimentaires doivent être soumises à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé.

✚ **Maintenir la chaîne du froid (obligation d'avoir un thermomètre de contrôle).**

✚ **Maintenir les préparations culinaires chaudes aux 63°C et plus réglementaires.**

✚ **Refroidir rapidement les préparations qui ont fait l'objet d'une cuisson dans une cellule de refroidissement rapide ou dans un congélateur dédié (respect et enregistrement du process obligatoires)**

✚ **Décongeler les denrées dans une enceinte réfrigérée entre 0 et 4°C ou directement en cuisson**

✚ **Éviter de maintenir les denrées en cours de décongélation dans leur jus de décongélation**

✚ **Recongeler une denrée décongelée est proscrit**

Les conditionnements



➤ Les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage ne doivent pas être une source de contamination chimique.

➤ Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination.

➤ Les conditionnements ne doivent pas être sources de contaminations chimiques des denrées qui y sont conservées.

✚ **Utiliser des conditionnements plastiques aptes au contact alimentaire signalé par le symbole « verre/fourchette » ou par les mentions « pour contact alimentaire » ou « convient pour aliment ».**

✚ **Stocker les conditionnements dans un espace propre (pas de poussières) et dans des boîtes hermétiques après déconditionnement de la protection d'origine.**



✚ **Proscrire l'usage des sacs plastiques de supermarché, journaux, cabas et sacs poubelle pour la conservation des denrées.**

Les locaux et équipements dans lesquels les denrées sont préparées et mises en vente

- Les locaux doivent être installés, conçus, construits, nettoyés et entretenus de manière à éviter la contamination, en particulier par des animaux et parasites.
- Doivent être prévus :
 - ✓ des installations permettant de se laver et de se sécher les mains dans de bonnes conditions d'hygiène, des installations sanitaires hygiéniques et des vestiaires ;
 - ✓ des moyens adéquats doivent être prévus pour le nettoyage et la désinfection des locaux, outils et équipements de travail ;
 - ✓ de l'eau potable, chaude et/ou froide, doit être prévue en quantité suffisante ;
 - ✓ des dispositions et/ou installations adéquates doivent être prévues pour entreposer et éliminer, dans de bonnes conditions d'hygiène, les substances et déchets dangereux et/ou non comestibles, qu'ils soient solides ou liquides ;
 - ✓ des installations et/ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et pour contrôler ces dernières ;
 - ✓ les denrées alimentaires doivent être placées à des endroits et dans des conditions permettant d'éviter, autant que faire se peut, les risques de contamination.
 - ✓ Les installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent :
 - ✓ être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés ;
 - ✓ être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination ;
 - ✓ à l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés ;
 - ✓ être installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et de la zone environnante.

- ✚ Les locaux doivent être propres, bien entretenus et de taille adaptée à l'activité
- ✚ Équipés de lavabos à commande non manuelle et avec eau chaude et froide, savon et dispositif de séchage
- ✚ La conception des plafonds doit éviter l'encrassement, la condensation et l'apparition de moisissures
- ✚ Les matériaux des zones de production doivent être :
 - ✓ lisses ;
 - ✓ faciles à nettoyer et désinfecter ;
 - ✓ résistants à la corrosion ;
 - ✓ non toxiques.
- ✚ Les toilettes doivent être indépendantes
- ✚ La ventilation doit permettre une température constante en zone de production
- ✚ Un thermomètre obligatoire doit permettre de contrôler les conditions de température dans lesquelles sont maintenues les denrées alimentaires
- ✚ L'éclairage doit être suffisant
- ✚ L'évacuation des eaux usées ne doit pas être source de contamination
- ✚ Les poubelles doivent être fermées et tenues à l'écart des denrées
- ✚ Les sols et surfaces murales doivent être conçus en matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques
- ✚ Les fenêtres doivent être munies de protection contre l'introduction des nuisibles
- ✚ Les vestiaires doivent permettre une sectorisation des tenues de ville et de travail
- ✚ Les produits chimiques doivent être stockés dans un espace spécifique
- ✚ Les revêtement des équipements et ustensiles doivent faciliter leur nettoyage et désinfection

<p style="text-align: center;">Les transports</p>  	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination ➤ Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin, être séparés efficacement. ➤ Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination. ➤ Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport de denrées alimentaires doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle des dites températures. 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Les véhicules de transports doivent être propres ✚ Les denrées doivent être séparées des autres produits et protégées des contaminations durant le transport ✚ Le maintien sous température est obligatoire pendant le transport et un équipement spécifique (armoire réfrigérée, glacière de capacité suffisante avec plaque eutectiques ou glace en quantité suffisante) doit être prévu
<p style="text-align: center;">Les déchets</p>  	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent. ➤ Les sous-produits animaux et en l'occurrence les huiles de fritures usagées doivent être ramassés par un prestataire habilité ou vers un point de collecte dédié 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Les poubelles doivent être vidées fréquemment afin d'éviter l'accumulation des déchets ✚ Le ramassage des sous-produits doit être effectué par un prestataire habilité ou vers un point de collecte dédié
<p style="text-align: center;">La traçabilité</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La traçabilité des denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution ➤ Les exploitants du secteur alimentaire doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou dans des aliments pour animaux. ➤ A cet effet, ces exploitants disposent de systèmes et de procédures permettant de mettre l'information en question à la disposition des autorités compétentes, à la demande de celles-ci. 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Les documents (factures, étiquettes, marques de salubrité) pouvant attester la provenance des matières premières doivent être conservés

<p>Affichage obligatoire de l'origine des viandes bovines et des allergènes</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les professionnels doivent informer les consommateurs de la présence des allergènes à déclaration obligatoire par affichage ou tout autre support écrit. ➤ Les professionnels* doivent informer les consommateurs sur l'origine des viandes bovines par affichage ou tout autre support écrit. <p><i>* sauf les rayons traiteur des GMS, les charcuteries-traiteurs, les livreurs de pizzas, ne disposant pas de places assises</i></p>	<p>✚ L'origine des viandes bovines et les allergènes à déclaration obligatoire doivent être signalés au consommateur par affichage ou autre support écrit</p>
<p>Vente de sa production à un autre professionnel</p> <p>Achat auprès d'un autre professionnel</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les professionnels qui souhaitent céder une partie de leur production à un autre professionnel de la restauration. ➤ Les professionnels qui souhaitent s'approvisionner auprès d'autres professionnels. 	<p>✚ La cession de denrées préparées, cuisinées ou matières premières vers ou par un autre professionnel est autorisée si celui qui cède ces denrées dispose d'un agrément ou d'une dérogation à l'agrément</p>
<p>Maîtriser les risques dans les produits de la pêche</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les professionnels doivent s'informer sur les risques émanant des produits de la pêche (Anisakis, Ciguatera, Chlordécone,...). 	<p>✚ La fiabilité des circuits doit être assurée par tous moyens (localisation géographique, factures, estampille, n° d'agrément)</p>
<p>Responsabilité des professionnels</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Si un exploitant du secteur alimentaire considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a importée, produite, transformée, fabriquée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché de la denrée alimentaire en question, lorsque celle-ci ne se trouve plus sous le contrôle direct de ce premier exploitant du secteur alimentaire, et en informe les autorités compétentes. Lorsque le produit peut avoir atteint le consommateur, l'exploitant informe les consommateurs de façon effective et précise des raisons du retrait et, au besoin, rappelle les produits déjà fournis aux consommateurs lorsque les autres mesures sont insuffisantes pour atteindre un niveau élevé de protection de la santé. 	<p>✚ Le signalement de denrées suspectes, est une obligation et doit conduire aux actions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ retrait des denrées ✓ information des autorités ✓ information des consommateurs

Responsabilité des professionnels



➤ Tout exploitant du secteur alimentaire responsable d'activités de commerce de détail ou de distribution qui n'affectent pas l'emballage, l'étiquetage, la sécurité ou l'intégrité des denrées alimentaires engage, dans les limites de ses activités propres, les procédures de retrait du marché des produits ne répondant pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires et contribue à la sécurité des denrées alimentaires en transmettant les informations nécessaires pour retracer le cheminement d'une denrée alimentaire et en coopérant aux mesures prises par les producteurs, les transformateurs, les fabricants et/ou les autorités compétentes.

➤ Tout exploitant du secteur alimentaire informe immédiatement les autorités compétentes lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a mise sur le marché peut être préjudiciable à la santé humaine. Il informe les autorités compétentes des mesures qu'il prend pour prévenir les risques pour le consommateur final et n'empêche ni ne décourage personne de coopérer avec les autorités compétentes, conformément aux législations et pratiques juridiques nationales, lorsque cela peut permettre de prévenir, réduire ou éliminer un risque provoqué par une denrée alimentaire

✚ **Si un fournisseur demande le retrait de l'un de ses produits, le professionnel a l'obligation de procéder au retrait de ce produit.**

✚ **Si une denrée est suspectée de poser des problèmes de santé au consommateur, le professionnel est tenu de prévenir les autorités.**

Références réglementaires :

- ✓ Règlements européens du Paquet Hygiène ;
- ✓ Règlement (CE) n° 1069/2009 du parlement européen et du conseil du 21 octobre 2009 établissant les règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits non destinés à la consommation humaine
- ✓ Règlement (CE) N° 2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- ✓ Code rural et de la pêche maritime ;
- ✓ Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation ;
- ✓ Décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration ;
- ✓ Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ;
- ✓ Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- ✓ Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- ✓ 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 ;
- ✓ Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale ;
- ✓ Arrêté préfectoral de la Guadeloupe n° 2002/1249 du 19/08/2002 des poissons interdits à la pêche et à la vente : Ciguatera ;
- ✓ Arrêté préfectoral du 29/07/2016 réglementant la pêche des poissons, crustacés et mollusques dans certains cours d'eau en Guadeloupe : Chlordécone.

Autres documentations :

❖ **Les Guides de Bonnes Pratiques Hygiéniques (GBPH) restaurateur**

Les professionnels pourront se référer au GBPH validé pour le secteur qui peut être commandé sur internet :

<http://www.ladocumentationfrancaise.fr> ou

La documentation française - 124 rue Henry BARBUSSE - 93308 AUBERVILLIERS CEDEX
Tel : 01 40 15 70 00 - Fax : 01 40 15 68 00

➤ **Fiche ANSES :**

<https://www.anses.fr/fr/content/fiches-de-dangers-biologiques-transmissibles-par-les-aliments>

➤ **Le guide GECO FOOD SERVICE :**

<http://www.gecofoodservice.com>

➤ **La liste des établissements agréés ou dérogatoires à l'agrément consultable sur le site du ministère de l'agriculture :**

<https://agriculture.gouv.fr/etablisements-agrees>

TEMPÉRATURES DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 susvisé, les températures des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant doivent être conformes en tous points du produit aux températures définies dans le tableau ci-après.

Toutefois, pour les produits préemballés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, et conformément à l'article R. 112-22 du code de la consommation, une température différente peut être fixée par leur conditionneur, sous réserve de ne pas dépasser celle fixée par le règlement (CE) n° 853/2004 .

TEMPÉRATURE MAXIMALE DES DENRÉES CONGELÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe, lors de l'entreposage ou de transport ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées	- 18 °C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	- 18 °C
Produits de la pêche congelés	- 18 °C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	- 9 °C
Autres denrées alimentaires congelées	- 12 °C
<i>Nota.</i> - La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.	

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes hachées	+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 3 °C
Préparations de viandes	+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement	+ 2 °C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage	+ 4 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	+ 2 °C
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur Ou en absence + 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur Ou en absence + 4 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C
<i>Nota.</i> - La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits	

TEMPÉRATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+ 63 °C
--	---------

Toutefois, et pour autant que la sécurité des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant soit assurée, il est admis de soustraire les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, congelés, ainsi que les glaces et crèmes glacées aux températures mentionnées dans le tableau.