

## **TEXTES GENERAUX**

### **MINISTERE DE L'INDUSTRIE ET DE L'AMENAGEMENT DU TERRITOIRE**

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 no 55-241 du 10 février 1955 portant application de la loi du 1er 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 no 85-872 du 14 août 1985 portant application de la loi du 1er 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 no 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:

#### **C HAPITRE Ier**

##### **Champ d'application**

Art. 1er. - Les produits végétaux ou d'origine végétale soumis à un traitement thermique, seul ou combiné avec d'autres traitements, destiné 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 no 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.

## C HAPITRE II

### Etablissements et locaux

Art. 2. - Les bâtiments et installations dans lesquels sont nettoyés, parés et préparés les produits mentionnés à l'article 1er 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 résiduaires 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 prévues 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 oeuvre;
- 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 1er, 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.

### C HAPITRE III

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

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

- 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.

Cette stabilité est vérifiée par:

1. Une épreuve d'incubation à 32oC pendant vingt et un jours telle que définie par l'arrêté du 26 septembre 1985 susvisé pour les conserves d'un pH supérieur ou égal à 4,5 ou une épreuve d'incubation prévue dans un autre Etat membre d'efficacité au moins équivalente, ou toute autre épreuve d'incubation d'efficacité analogue.

Les dispositions de l'article 13 s'appliquent au défaut de stabilité biologique constatée selon les modalités de l'alinéa précédent.

2. Une épreuve d'incubation à 55oC pendant sept jours telle que définie par l'arrêté du 26 septembre 1985 susvisé, ou une épreuve d'incubation prévue dans un autre Etat membre d'efficacité au moins équivalente, ou toute autre épreuve d'incubation analogue.

Le défaut de stabilité biologique constatée à la température de 55oC doit conduire le responsable de la fabrication à prendre les mesures correctives nécessaires pour améliorer l'hygiène des fabrications.

## C HAPITRE IV

### Caractéristiques hygiéniques des produits dont le pH est inférieur à 4,5

Art. 10. - Les produits mentionnés à l'article 1er dont le pH est inférieur à 4,5 doivent avoir subi un traitement thermique permettant d'assurer leur stabilité biologique.

Cette stabilité est vérifiée par:

- une épreuve d'incubation à 32°C pendant vingt et un jours telle que définie par l'arrêté du 26 septembre 1985 susvisé pour les conserves de pH inférieur à 4,5;
- ou une épreuve prévue dans un autre Etat membre d'efficacité au moins équivalente, ou toute autre épreuve d'efficacité analogue.

Le défaut de stabilité biologique constatée pour ces produits à la température de 32°C doit conduire le responsable de la fabrication à prendre les mesures correctives nécessaires pour améliorer l'hygiène des fabrications.

## C HAPITRE V

### Contrôles et vérifications

Art. 11. - Les responsables des établissements où sont préparés les produits mentionnés à l'article 1er doivent procéder à des contrôles réguliers pour vérifier la conformité de ces aliments aux dispositions du décret du 26 avril 1991 susvisé et du présent arrêté.

Pour ce faire, ils doivent identifier tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la sécurité des produits mentionnés à l'article 1er et veiller à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies,

mises en oeuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur les principes utilisés pour développer le système d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise (H.A.C.C.P.), à savoir en particulier:

- analyser et évaluer les risques alimentaires potentiels aux différentes étapes du processus de fabrication;
- mettre en évidence les points des étapes où des risques alimentaires peuvent se présenter;
- identifier parmi les points qui ont été mis en évidence ceux qui sont déterminants pour la sécurité alimentaire (les <<points critiques>>);
- définir et mettre en oeuvre les moyens de les maîtriser et des procédures de suivi efficaces.

Ces vérifications concernent notamment:

- l'étanchéité des récipients;
- la durée et la température des barèmes de traitement thermique;
- la stabilité biologique des denrées;
- les mesures prises pour empêcher la recontamination après le traitement thermique, en particulier au cours du refroidissement;

- l'efficacité de l'acidification au-dessous du pH 4,5 lorsque celle-ci est pratiquée.

Les responsables de ces établissements doivent être en mesure de porter à la connaissance des agents des administrations chargées des contrôles la nature, la périodicité et le résultat des vérifications établies selon les principes mentionnés ci-dessus, ainsi que, s'il y a lieu, le nom du laboratoire de contrôle.

## C HAPITRE VI

### Dispositions communes

Art. 12. - Dans les zones affectées à la mise en oeuvre du traitement thermique, toutes dispositions doivent être prises pour éviter les risques de confusion entre les lots de récipients traités thermiquement et ceux non traités.

Les produits mentionnés à l'article 1er doivent être exempts de corps étrangers.

Art. 13. - Sans préjudice des dispositions de l'article 4 du décret du 10 février 1955 susvisé, pour être reconnus propres à la consommation humaine les produits mentionnés à l'article 1er doivent être exempts de micro-organismes et/ou de toxines dangereux pour la santé des consommateurs. Les produits dont le pH est égal ou supérieur à 4,5 mentionnés aux articles 7 et 8 doivent de plus satisfaire à l'épreuve d'incubation à 32°C pendant vingt et un jours définie à l'article 9 du présent arrêté ou à une épreuve d'incubation prévue dans un autre Etat membre d'efficacité au moins équivalente, ou à toute autre épreuve d'incubation d'efficacité analogue.

Art. 14. - L'arrêté du 12 août 1986 relatif aux règles d'hygiène auxquelles doit satisfaire la fabrication des conserves de denrées alimentaires de pH supérieur ou égal à 4,5 autres que celles visées aux articles 258, 259 et 262 du code rural destinées à la consommation humaine est abrogé.

Art. 15. - Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, le directeur général de l'alimentation et le directeur général de la santé 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 à Paris, le 22 mars 1993.

Le ministre de l'économie et des finances,  
Pour le ministre et par délégation:  
Le directeur général de la concurrence,

de la consommation  
et de la répression des fraudes,  
C. BABUSIAUX

Le ministre de l'agriculture et du développement rural,

Pour le ministre et par délégation:

Par empêchement du directeur général de l'alimentation:

Le vétérinaire inspecteur en chef,

G. BEDES

Le ministre de la santé et de l'action humanitaire,  
Pour le ministre et par délégation:  
Le directeur général de la santé,  
J.-F. GIRARD