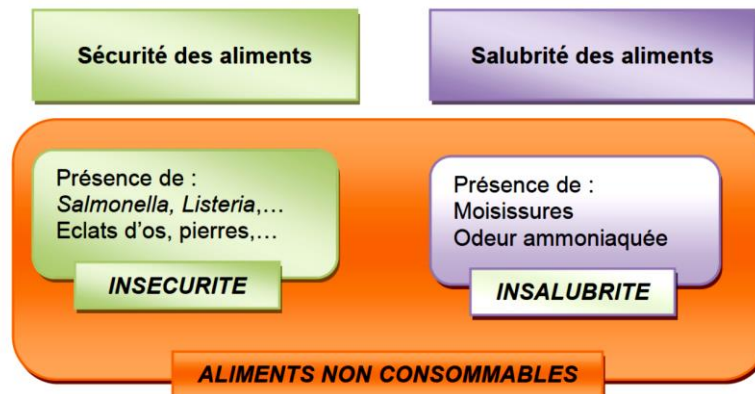


Généralités

- **Conditions de mise à la consommation des denrées alimentaires** : règles générales à respecter en matière d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation des denrées alimentaires ;
- **Hygiène des denrées alimentaires** : ci-après dénommée « hygiène », les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue ;
- **Danger** : tout agent biologique, chimique ou physique, présent dans les denrées alimentaires pouvant avoir un effet néfaste sur la santé ;
- **Risques** : fonction de la probabilité d'un effet néfaste pour la santé et de sa gravité, du fait de la présence d'un (de) danger(s) dans une denrée alimentaire ;
- **Salubrité des denrées alimentaires** : assurance que les denrées alimentaires sont de qualité acceptable pour la consommation humaine conformément à l'usage auquel elles sont destinées ;
- **Sécurité des denrées alimentaires** : assurance que les denrées alimentaires sont sans danger pour le consommateur quand elles sont préparées et/ou consommées conformément à l'usage auquel elles sont destinées

NOTE : La sécurité alimentaire (*food security*) est une expression qui désigne la sécurité des approvisionnements alimentaires en quantité et qualité.

Représentation schématique de l'hygiène des denrées alimentaires (d'après O. Boutou, 2008) :



- **Contamination** : introduction ou présence d'un contaminant dans une denrée alimentaire ou dans un environnement où elle est préparée ;
- **Nettoyage** : élimination des souillures, des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse ou de toute autre matière indésirable ;
- **Désinfection** : réduction, au moyen d'agents chimiques ou de méthodes physiques, du nombre de micro-organismes présents dans l'environnement, jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité ou la salubrité des denrées alimentaires ;
- **Etablissements (locaux et leurs annexes)** : toute unité ou toute zone où les denrées alimentaires sont manipulées, ainsi que leurs environs relevant du même intervenant ;
- **Système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise « HACCP » (Hazard Analysis Critical Control Point)** : ensemble des actions et procédures écrites à mettre en place au niveau des établissements pour évaluer les dangers et identifier les points critiques qui menacent la salubrité et la sécurité des denrées alimentaires dans le but de les maîtriser ;
- **Personnel chargé de la manutention des denrées alimentaires (manutentionnaire)** : toute personne qui manipule directement les denrées alimentaires emballées ou non, le matériel et les ustensiles ou les surfaces en contact avec celles-ci ;
- **Production primaire** : étapes de la chaîne alimentaire qui comprennent, notamment, la récolte, l'abattage, la traite, l'élevage, la pêche et la chasse ;
- **Produit primaire** : produits issus de la production primaire, y compris les produits du sol, de l'élevage, de la chasse et de la pêche ;
- **Conditionnement** : action de placer une denrée alimentaire dans un emballage ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée ;
- **Conteneur hermétiquement clos** : conteneur conçu et prévu pour offrir une barrière à l'intrusion de dangers ;

- **Transformation** : toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés ;
- **Produits bruts non transformés** : denrées alimentaires n'ayant pas subi de transformation et qui comprennent les produits bruts qui ont été divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés ;
- **Produits transformés** : denrées alimentaires résultant de la transformation de produits à l'état brut. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques.
- **Les locaux temporaires ou mobiles** : sont considérés comme des lieux où s'exercent des activités commerciales non sédentaires ou de manière ambulante sur les marchés, les foires ou tout autre espace aménagé à cet effet.
- **Contaminant** : toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à l'aliment, mais qui est, cependant, présente dans celui-ci comme un résidu de la production, y compris dans les traitements appliqués aux cultures et au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire, de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport et de la distribution ou du stockage dudit aliment, ou à la suite de la contamination par l'environnement. L'expression contaminant ne s'applique pas aux débris d'insectes, poils de rongeurs et autres substances étrangères.
- **Auxiliaire technologique** : toute substance ou matière à l'exclusion des appareils ou ustensiles, non consommée en tant qu'ingrédient alimentaire en soi, employée dans les matières premières ou transformées, les aliments et ses ingrédients, pour remplir un certain but technologique durant le traitement ou la transformation et qui puisse résulter en la présence non intentionnelle mais inévitable de résidus ou dérivés dans le produit fini.
- **Animaux producteurs de denrées alimentaires** : les animaux élevés, détenus, abattus ou récoltés dans le but de produire des denrées alimentaires.
- **Résidus de médicaments vétérinaires** : toutes les substances pharmacologiquement actives, qu'il s'agisse de principes actifs, d'excipients ou de produits de dégradation, ainsi que leur métabolite, restant dans les denrées alimentaires obtenues à partir d'animaux auxquels le médicament vétérinaire en question a été administré.
- **Résidus de substances pharmacologiquement actives** : toutes les substances pharmacologiquement actives, exprimées en mg/kg ou en micro gramme/kg sur la base du poids frais, qu'il s'agisse de substances actives, d'excipients ou de produits de dégradation, ainsi que leurs métabolites restant dans les aliments produits à partir d'animaux.
- **Résidus** : un résidu de substances ayant une action pharmacologique, d'excipients, de leurs produits de transformation et de dégradation, de leurs métabolites ainsi que d'autres substances se transmettant aux produits animaux et susceptibles de nuire à la santé humaine.
- **Résidus de pesticides** : toute substance déterminée présente dans les aliments, les denrées agricoles ou les produits pour l'alimentation animale à la suite de l'utilisation d'un pesticide. Ce terme englobe tous les dérivés d'un pesticide, tels que les produits de conversion et de réaction, les métabolites et les impuretés que l'on considère comme ayant une importance sur le plan toxicologique.
- **Limite maximale pour un contaminant présent dans un produit de consommation humaine ou animale** : c'est la concentration maximale de cette substance autorisée pour ce produit.
- **Limite maximale de résidus (LMR)** : la concentration maximale du résidu d'un pesticide (exprimée en mg/kg) autorisée dans ou sur des produits alimentaires ou des aliments pour animaux. Les limites maximales de résidus (LMR) sont fondées sur des données concernant les bonnes pratiques agricoles (BPA), et les aliments obtenus à partir des produits qui répondent aux limites maximales de résidus applicables sont réputés acceptables sur le plan toxicologique.
- **Limite maximale de résidus pour les médicaments vétérinaires** : concentration maximale de résidu résultant de l'emploi d'un médicament vétérinaire (exprimé en mg/kg ou en microgramme/kg sur la base du poids frais) autorisée dans ou sur un aliment.
- **Additif alimentaire halal** : tout additif alimentaire dont la consommation est autorisée par la religion musulmane.
- **Addition indirecte d'un additif alimentaire** : c'est un transfert d'un additif alimentaire provenant des différents ingrédients d'une denrée alimentaire composée.
- **Dose journalière admissible (DJA)** : quantité d'un additif alimentaire, exprimée sur la base du poids corporel, qui peut être ingérée chaque jour pendant toute une vie sans risque pour la santé du consommateur.
- **Concentration maximale d'un additif alimentaire** : concentration la plus élevée de l'additif alimentaire établie pour être efficace dans un aliment ou une catégorie d'aliment.
- Elle est exprimée soit en milligramme d'additif alimentaire par kilogramme d'aliment (mg/kg), soit en millilitre d'additif alimentaire par litre d'aliment (ml /l).

- **Processus de mise à la consommation** : ensemble des étapes de production, d'importation, de stockage, de transport et de distribution aux stades de gros et de détail.
- **Bonne pratique de fabrication (BPF)** : cette expression est utilisée lorsque aucune quantité maximale n'est spécifiée. Toutefois, les additifs alimentaires doivent être utilisés à une dose la plus faible possible et strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré.
- **Contaminant** : toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à la denrée alimentaire mais qui est, cependant, présente dans celle-ci sous forme de résidu de la production, y compris les traitements appliqués aux cultures et au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire, et ce, à tous les niveaux de fabrication, de transformation, de préparation, de traitement, de conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, ou à la suite d'une contamination environnementale.
- **Nourrissons** : les enfants âgés de moins de douze (12) mois.
- **Enfants en bas âge** : les enfants de plus de douze (12) mois mais de moins de trois (3) ans.
- **Préparation destinée aux nourrissons** : substitut du lait maternel spécialement fabriqué pour satisfaire à lui seul les besoins nutritionnels des nourrissons pendant les premiers mois de leur vie, jusqu'à l'introduction d'une alimentation complémentaire.
- **Préparation de suite** : aliment destiné à constituer la partie liquide d'un régime de sevrage pour nourrissons dès six (6) mois et aux enfants en bas âge.
- **Préparation pour nourrissons à des fins médicales spéciales** : substitut du lait maternel ou de préparation pour nourrissons pour satisfaire par eux-mêmes les besoins nutritionnels des nourrissons souffrant de troubles, maladies ou états pathologiques spécifiques pendant les premiers mois de vie jusqu'à l'introduction d'une alimentation complémentaire appropriée.
- **Compléments alimentaires en vitamines et sels minéraux** : sont des sources concentrées de ces éléments nutritifs, seuls ou en combinaison, commercialisées sous forme de gélules, comprimés, poudre ou solution. Ils ne sont pas ingérés sous la forme de produits alimentaires habituels mais sont ingérés en petite quantité et dont l'objectif est de suppléer la carence du régime alimentaire habituel en vitamines et/ou sels minéraux.

Art. 2. — Au sens du présent arrêté, on entend par :

— **réfrigération** : le procédé de conservation qui consiste à abaisser la température de la denrée alimentaire de manière à ce qu'elle soit voisine de celle de la glace fondante (0°C) et à la maintenir à une température au dessus de 0° c.

La durée de réfrigération est limitée suivant le produit, la température et le type de conditionnement.

— **congélation** : le procédé de conservation qui transforme l'eau contenue dans une denrée alimentaire en glace, sous l'action du froid. Ce procédé doit permettre d'obtenir une température à coeur comprise, selon le produit, entre -10°C et -18°C après stabilisation thermique.

— **surgélation** : le procédé de conservation par le froid des denrées alimentaires qui consiste en un abaissement ultra-rapide de la température qui atteint au moins -18°C à coeur, après stabilisation thermique.

DENREES ALIMENTAIRES	TEMPERATURES MAXIMALES
1 — Produits de la mer frais, notamment les poissons, crustacés, mollusques	+ 2°C
2 — Abats	+ 3°C
3 — Viandes découpées de boucherie et viandes conditionnées en unité de vente au consommateur	+ 3°C
4 — Plats cuisinés à l'avance	+ 3°C
5 — Plats froids préparés le jour même, sandwichs et fond de sauce	+ 3°C
6 — Pâtisserie fraîche, crème pâtissière, entremets frais	+ 3°C
7 — Volailles, lapins, gibiers	+ 4°C
8 — Produits de charcuterie non stables, notamment le cachir, le pâté et le merguez	+ 4°C
9 — Ovoproduits	+ 4°C
10 — Œufs en coquilles réfrigérés	+ 6°C
11 — Lait cru, lait pasteurisé	+ 6°C
12 — Produits laitiers frais non stérilisés, notamment le yaourt, le lait fermenté et la crème dessert	+ 6°C
13 — Beurre	+ 6°C
14 — Crème fraîche, fromage frais	+ 6°C
15 — Fromage à pâte molle, fromage à pâte persillée	+ 6°C
16 — Autres fromages	entre + 10°C et +15°C
17 — Viandes en carcasses et en quartiers	+ 7°C
18 — Lait destiné à l'industrie	+ 8°C
19 — Toute semi-conserve exceptée celle à base de produits de la pêche	+ 10°C
20 — Produits de charcuterie stables (produits stabilisés par fumage ou fumaison)	+ 15°C
21 — Semi conserves de produits de la pêche, notamment l'anchois	+ 15°C

DENREES ALIMENTAIRES	TEMPERATURES MINIMALES
1 — Abats	– 12°C
2 — Volailles, lapins	– 12°C
3 — Ovoproduits	– 12°C
4 — Beurres, graisses alimentaires y compris la crème destinée à la beurrerie	– 14°C
5 — Produits de la pêche	– 18°C
6 — Viandes	– 18°C
7 — Plats cuisinés	– 18°C
8 — Toutes denrées préparées avec des produits d'origine animale	– 18°C
9 — Cuisses de grenouilles, escargots	– 18°C
10 — Glaces et crème glacées	– 20°C

CRITERES MICROBIOLOGIQUES RELATIFS A CERTAINES DENREES ALIMENTAIRES

TABLEAU I

CRITERES MICROBIOLOGIQUES DES LAITS ET DES PRODUITS LAITIERS

PRODUITS	n	c	m
1. Lait cru :			
— germes aérobies à 30° C	1	—	10 ⁵
— coliformes fécaux	1	—	10 ³
— streptocoques fécaux	1	—	abs/0,1ml
— <i>Staphylococcus aureus</i>	1	—	absence
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	1	—	50
— antibiotiques	1	—	absence
2. Lait pasteurisé conditionné :			
— germes aérobies à 30° C	1	—	3.10 ⁴
— coliformes :			
* sortie usine	1	—	1
* à la vente	1	—	10
— coliformes fécaux			
* sortie usine	1	—	absence
* à la vente	1	—	absence
— <i>Staphylococcus aureus</i>	1	—	1
— phosphatase	1	—	négatif
3. Lait stérilisé et lait stérilisé UHT (nature et aromatisé) :			
— germes aérobies à 30° C	5	2	< 10/0,1 ml
— test de stabilité	5	0	négatif
— test alcool	5	0	négatif
— test chaleur	5	0	négatif
4. Lait concentré non sucré :			
— test de stabilité	5	0	négatif
— test alcool	5	0	négatif
— test chaleur	5	0	négatif
5. Lait concentré sucré :			
— germes aérobies à 30° C	5	2	10 ⁴
— coliformes	5	0	absence
— <i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	absence
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	0	absence
— levures et moisissures	5	0	absence
— <i>Salmonella</i>	5	0	absence
6. Lait déshydraté conditionné (1) :			
— germes aérobies à 30° C	5	2	5.10 ⁴
— coliformes	5	2	5
— <i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	absence
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	0	absence
— levures et moisissures	5	2	50
— <i>Salmonella</i>	5	0	absence
— antibiotiques	1	0	absence