Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BTS Bioqualité, veuillez visiter :
btsbioqualite.fr/annales-sujets-et-corriges

B. – Conditions générales d'hygiène applicables au personnel

Art. 18. – Le plus parfait état de propreté est exigé de la part du personnel. En particulier :

a) Le personnel doit porter des vêtements de travail appropriés et propres ainsi qu'une coiffure propre enveloppant complètement la chevelure. Sont concernées les personnes manipulant des matières premières et des produits sujets à contamination non emballés ;

b) Le personnel affecté à la manipulation et à la préparation des matières premières et des produits est tenu de se laver les mains au moins à chaque reprise du travail et/ou en cas de contamination ; les blessures aux mains doivent être recouvertes par un pansement étanche ;

c) Il est interdit de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux de travail et d'entreposage des matières premières et des produits.

Les employeurs responsables du personnel doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter de la manipulation des matières premières et des produits les personnes susceptibles de les contaminer jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à le faire sans danger.

Lors de l'embauche, toute personne affectée au travail et à la manipulation des matières premières et des produits est tenue de prouver, par un certificat médical, que rien ne s'oppose à son affectation. Le suivi médical de cette personne doit respecter les prescriptions réglementaires en vigueur.

TITRE IV

CONDITIONS SPÉCIALES D'HYGIÈNE

A. – Prescriptions relatives aux locaux

Art. 19. – Indépendamment des conditions générales prévues aux articles 11 à 18, les établissements procédant à la fabrication, à la manipulation et au conditionnement des produits à base de viande doivent comporter au moins :

a) Des locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé :

i) Sous le régime du froid, des matières premières, d'une part, et

ii) A la température ambiante ou, le cas échéant, en fonction de leur nature, sous le régime du froid, des produits à base de viande, d'autre part,

étant entendu que les matières premières, les produits à base de viande ou les autres produits d'origine animale non emballés doivent être stockés séparément des matières premières et des produits emballés ;

b) Un ou plusieurs locaux appropriés suffisamment vastes pour la fabrication et le conditionnement des produits à base de viande. Pour autant que ces opérations constituent un cycle unique de production garantissant le respect des exigences du présent arrêté et la salubrité des matières premières et des produits finis, et pour autant que la conception et les dimensions du local de fabrication le permettent, elles peuvent être effectuées dans le même local ;

c) Un local ou un dispositif pour l'entreposage de certains ingrédients tels que les additifs alimentaires ;

d) Un local pour l'emballage et pour l'expédition ;

e) Un local pour l'entreposage des matériaux de conditionnement et d'emballage ;

f) Un local pour le nettoyage des équipements et du matériel tels que crochets et récipients.

Art. 20. – Selon le type de produit concerné, l'établissement doit également comporter :

a) Un local ou, s'il n'y a aucun danger de contamination, un emplacement pour l'enlèvement de l'emballage des matières premières ;

b) Un local ou, s'il n'y a aucun danger de contamination, un emplacement pour la décongélation des matières premières ;

c) Un local pour les opérations de découpe ;

d) Un local ou une installation pour le séchage et la maturation ;

e) Un local ou une installation pour la fumaison ;

f) Un local pour le dessalage, le trempage et tout autre traitement, notamment des boyaux naturels, si ces matières premières n'ont pas subi ces opérations dans l'établissement d'origine ;

g) Un local de prénettoyage des matières premières nécessaires à l'élaboration des produits à base de viande ;

h) Un local pour la salaison comportant, si nécessaire, un dispositif de climatisation pour le maintien de la température prévue à l'article 24 ;

i) Un local de prénettoyage, si nécessaire, des produits à base de viande destinés à être mis en tranches ou découpés et conditionnés ;

j) Un local comportant, si nécessaire, un dispositif de climatisation pour la mise en tranches ou la découpe et le conditionnement des produits à base de viande destinés à être mis dans le commerce sous forme préemballée.

Il peut être décidé, après accord des services officiels, que certaines de ces opérations peuvent être effectuées dans un local commun.

Dans la mesure où les conditions prévues à l'article 20 *(b)* ne sont pas remplies, les opérations qui peuvent constituer un risque sanitaire pour certains produits fabriqués simultanément et les opérations associées avec une production excessive de chaleur doivent être effectuées dans un local séparé.

Art. 21. – Les locaux dans lesquels sont stockés ou travaillés des denrées alimentaires autres que des viandes ou des produits à base de viande et susceptibles d'entrer dans la composition des produits à base de viande doivent être soumis aux règles générales d'hygiène prévues par le présent arrêté.

Art. 22. – Les matières premières et les ingrédients entrant dans la composition des produits à base de viande, ainsi que ces produits et les produits d'origine animale, et les récipients qui les contiennent ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol et doivent être manipulés dans des conditions qui ne risquent pas de les contaminer. Il doit être veillé à ce qu'il n'y ait aucun contact entre les matières premières et les produits finis.

Art. 23. – L'utilisation de bois est autorisée dans les locaux de fumaison, de salaison, de maturation et de saumurage, de stockage des produits à base de viande et dans le local d'expédition, lorsque cela est indispensable pour des raisons techniques et pour autant qu'il n'y ait aucun danger de contamination de ces produits. L'introduction des palettes en bois n'est autorisée que pour le transport de viandes ou de produits à base de viande emballés et exclusivement à cet usage. Par ailleurs, l'utilisation de métaux galvanisés pour la dessiccation de jambons et de saucissons peut être autorisée, à condition qu'ils ne soient pas corrodés et qu'ils n'y ait pas de contact avec les produits à base de viande.

Art. 24. – Les températures des locaux ou d'une partie des locaux dans lesquels il est procédé au travail des viandes, des viandes hachées utilisées comme matières premières, des produits à base de viande et des préparations de viande doivent garantir une production hygiénique ; si nécessaire, ces locaux ou parties de locaux doivent être munis d'un dispositif de conditionnement d'air.

Quand les opérations de découpe et de salaison y sont effectuées, les locaux de découpe et de salaison doivent être maintenus à une température ne dépassant pas 12 °C.

Toutefois, il peut être autorisé par le ministre de l'agriculture et de la forêt de déroger à cette exigence de température, lorsqu'une telle dérogation se justifie pour tenir compte de la technologie de préparation du produit à base de viande.

B. – Prescriptions concernant les matières premières devant être utilisées pour la fabrication de produits à base de viande

Art. 25. – Les viandes doivent, pour pouvoir être utilisées pour la fabrication de produits à base de viande :

- provenir d'un établissement agréé conformément aux dispositions en vigueur et avoir été transportées dans des conditions sanitaires satisfaisantes ;
- être, dès leur arrivée à l'établissement de transformation et jusqu'au moment de leur utilisation, conservées conformément aux dispositions en vigueur.

Toutefois, jusqu'au 31 décembre 1995, les viandes obtenues dans des établissements bénéficiaires des dérogations prévues à l'article 39 de l'arrêté ministériel du 17 mars 1992 peuvent se trouver dans des établissements agréés à condition d'y être entreposées dans des emplacements séparés ; elles doivent être utilisées dans d'autres endroits ou à d'autres moments que les viandes qui répondent aux conditions communautaires non dérogatoires. Les produits à base de viande obtenus à partir de ces viandes doivent être munis de l'estampille nationale.

Art. 26. - Les viandes hachées et les préparations de viandes, pour autant qu'elles ne sont pas fabriquées dans le local de fabrication visé à l'article 21, doivent :

- provenir d'un établissement agréé et avoir été transportées dans des conditions sanitaires satisfaisantes ;
- être, dès leur arrivée à l'établissement de transformation et jusqu'au moment de leur utilisation, conservées conformément aux dispositions en vigueur.

Art. 27. - La présence de produits de la pêche entrant dans la préparation des produits à base de viande est autorisée lorsque ces produits répondent aux exigences réglementaires en vigueur.

C. - Contrôle des productions

Art. 28. - Les établissements sont soumis à un contrôle exercé par les services officiels qui doivent s'assurer que les exigences du présent arrêté sont respectées et en particulier :

1. Contrôler :

a) L'état de propreté des locaux des installations, de l'outillage et de l'hygiène du personnel ;

b) L'efficacité des contrôles effectués par l'établissement, conformément à l'article 7, notamment par l'examen des résultats et la prise d'échantillons ;

c) La qualité microbiologique et hygiénique des autres produits d'origine animale ;

d) L'efficacité du traitement des produit à base de viande ;

e) Les récipients hermétiquement clos au moyen d'un échantillonnage aléatoire ;

f) Le marquage de salubrité approprié des produits à base de viande ainsi que l'identification des produits déclarés impropres à la consommation humaine et la destination réservée à ces derniers ;

g) Les conditions d'entreposage et de transport.

2. Exécuter tout prélèvement nécessaire aux examens de laboratoire ;

3. Procéder à tout autre contrôle qu'ils estiment nécessaire d'effectuer pour assurer le respect des exigences du présent arrêté ;

4. S'assurer si un produit à base de viande a été élaboré à partir de viande à laquelle ont été incorporés d'autres produits alimentaires, des additifs alimentaires ou des condiments, en le soumettant à une inspection appropriée en contrôlant s'il répond aux critères de production établis par le producteur et notamment si la composition du produit correspond effectivement aux mentions figurant sur l'étiquette.

Art. 29. - Les services officiels doivent avoir libre accès à tout moment aux entrepôts frigorifiques et à tous les locaux de travail pour vérifier le respect rigoureux de ces dispositions.

D. - Conditionnement, emballage et étiquetage

Art. 30. - Sans préjudice des dispositions de l'article 19, le conditionnement ou l'emballage ne peuvent être réutilisés pour des produits à base de viande, exception faite de certains contenants particuliers, tels que la terre cuite et le verre ou le plastique pouvant être réutilisés après nettoyage et désinfection efficace

Art. 31. - Possibilité d'un local de fabrication, de conditionnement et d'emballage commun.

La fabrication des produits à base de viande ainsi que les opérations d'emballage peuvent être effectuées dans le même local lorsque les conditions suivantes sont remplies :

a) Le local doit être suffisamment vaste et aménagé de façon à assurer le caractère hygiénique des opérations ;

b) Le conditionnement et l'emballage sont placés immédiatement après leur fabrication dans une enveloppe hermétique, protégée contre tout dommage en cours de transport vers l'établissement et entreposée dans des conditions hygiéniques dans un local destiné à cet effet ;

c) Les locaux de stockage des matériaux d'emballage doivent être exempts de poussière et de vermine et privés de toute liaison atmosphérique avec des locaux contenant des substances pouvant contaminer les viandes, les viandes hachées, les préparations de viandes ou les produits à base de viande. Les emballages ne peuvent être entreposés à même le sol ;

d) Les emballages sont assemblés dans des conditions hygiéniques avant leur introduction dans le local ; il peut être dérogé à cette exigence dans le cas d'assemblage automatique d'emballages pour autant qu'il n'y ait aucun risque de contamination des produits à base de viande ;

e) Les emballages sont introduits dans des conditions hygiéniques dans le local et utilisés sans délai. Ils ne peuvent être manipulés par le personnel chargé de manipuler les viandes, les viandes hachées, les préparations de viande et les produits à base de viande non conditionnés ;

f) Immédiatement après leur emballage, les produits à base de viande doivent être placés dans les locaux de stockage prévus à cette fin.

Art. 32. - Pour les produits à base de viande qui ne peuvent être conservés à température ambiante, l'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement ou du centre de reconditionnement doit faire apparaître, aux fins de contrôle, de manière visible et lisible sur l'emballage du produit, la température à laquelle le produit doit être transporté et entreposé ainsi que la date de durabilité minimale ou, dans le cas de produits microbiologiquement périssables, la date limite de consommation.

Art. 33. - 1. Les produits à base de viande doivent être pourvus d'un marquage de salubrité. Ce marquage doit être effectué au moment de leur fabrication ou immédiatement après leur fabrication dans l'établissement ou dans le centre de conditionnement à un endroit nettement apparent, d'une manière parfaitement lisible, indélébile et en caractères aisément déchiffrables. La marque de salubrité peut être apposée sur le produit même ou sur le conditionnement, si le produit à base de viande est pourvu d'un conditionnement individuel ou sur une étiquette apposée sur ce conditionnement conformément au point 4 *(b)*. Toutefois, dans le cas où un produit à base de viande est conditionné et emballé individuellement, il suffit que la marque de salubrité soit apposée sur l'emballage.

2. Dans le cas où les produits à base de viande pouvus d'un marquage de salubrité conformément au point 1 sont placés ensuite dans un emballage, la marque de salubrité doit également être apposée sur cet emballage.

3. Par dérogation aux points 1 et 2, l'apposition de la marque de salubrité sur les produits à base de viande contenus dans des unités d'expédition palettisées, destinés à subir un complément de transformation ou de conditionnement dans un établissement agréé, n'est pas nécessaire pour autant :

- que la surface externe desdites unités contenant les produits à base de viande porte une marque de salubrité apposée conformément au point 4 *(a)* ;
- que l'établissement destinataire tienne un registre séparé mentionnant les quantités, le type et l'origine des produits à base de viande reçus conformément au présent point ;
- que le lieu de destination et l'utilisation prévue des produits à base de viande soient clairement indiqués sur la surface extérieure du grand emballage, sauf lorsque ce dernier est transparent.

Toutefois, lorsqu'une unité d'expédition de produits conditionnés est contenue dans un emballage transparent, la marque de salubrité sur l'emballage n'est pas exigée si la marque de salubrité sur les produits conditionnés est clairement visible à travers l'emballage.

4. *a)* La marque de salubrité doit comporter les indications suivantes qui sont entourées d'une bande ovale selon le modèle suivant :

- dans la partie supérieure, le nom « France », en majuscules, ou la lettre « F » ;
- au centre, le numéro d'agrément de l'établissement ou du centre de reconditionnement, constitué du numéro minéralogique du département d'implantation de l'établissement suivi d'un numéro d'ordre. Ce numéro est suivi de la lettre « D » ;
- dans la partie inférieure le sigle C.E.E. « France 01-01 D C.E.E. » ;

b) La marque de salubrité peut être apposée à l'aide d'un tampon encreur ou au feu sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée ou portée sur une étiquette. Pour autant qu'elle soit apposée sur l'emballage, l'estampille doit être détruite lors de l'ouverture de l'emballage. La non-destruction de cette estampille ne peut être tolérée que lorsque l'ouverture de l'emballage détruit celui-ci. Pour les produits contenus dans des récipients hermétiquement clos, l'estampille doit être appliquée de manière indélébile sur le couvercle ou la boîte ;

c) Le marquage de salubrité peut également consister en la fixation inamovible d'une plaque en matériau résistant, répondant à toutes les exigences de l'hygiène et comportant les indications précisées au point *a*.

5. Les contrefaçons ainsi que la fabrication, la détention ou l'utilisation frauduleuse des marques définies par le présent arrêté seront poursuivies conformément à la réglementation en vigueur concernant l'usage frauduleux de sceaux, timbres et cachets officiels.

E. - Entreposage et transport

Art. 34. - Les produits à base de viande doivent être entreposés dans les locaux prévus à l'article 19 et selon les conditions prévues au présent arrêté.

Toutefois, les produits à base de viande qui peuvent être conservés à la température ambiante peuvent être entreposés dans des locaux d'entreposage construits en matériaux solides, faciles à nettoyer et à désinfecter, agréés par l'autorité compétente.

Art. 35. - Les produits à base de viande doivent être expédiés de manière à être protégés pendant le transport des causes susceptibles de les contaminer ou de leur porter atteinte. Il convient de tenir compte à cet égard de la durée du transport ainsi que des moyens de transport utilisés et des conditions météorologiques.

Les engins employés pour le transport des produits à base de viande doivent être, si les produits l'exigent, équipés de manière que les produits puissent être transportés à la température requise, et notamment que les températures indiquées conformément à l'article 32 ne soient pas dépassées.

TITRE V

CONDITIONS COMPLÉMENTAIRES POUR CERTAINS PRODUITS À BASE DE VIANDE

A. - Conditions pour les produits pasteurisés ou stérilisés contenus dans des récipients hermétiquement clos

Art. 36. - 1. Les établissements fabriquant des produits pasteurisés ou stérilisés contenus dans des récipients hermétiquement clos doivent disposer :

a) D'un dispositif permettant d'acheminer de manière hygiénique des boîtes de conserves vers la salle de travail ;

b) D'un dispositif pour le nettoyage efficace des boîtes à conserves immédiatement avant le remplissage ;

c) D'un dispositif pour le lavage à l'eau potable, suffisamment chaude pour éliminer les graisses des récipients après fermeture hermétique et avant autoclavage ;

d) D'un local ou d'un emplacement ou d'une installation appropriés pour le refroidissement et le séchage des récipients après le traitement par la chaleur ;

e) Des aménagements pour l'incubation des produits à base de viande contenus dans des récipients hermétiquement clos et prélevés comme échantillons ;

f) D'un équipement approprié pour vérifier si les récipients sont bien étanches et s'ils sont intacts.

2. Les exploitants responsables doivent veiller à ce que :

a) Les récipients hermétiquement clos soient retirés des appareils de chauffage à une température suffisamment élevée pour assurer l'évaporation rapide de l'humidité et ne soient pas manipulés à la main avant séchage complet ;

b) Les récipients présentant une formation de gaz soient soumis à un examen complémentaire ;

c) Les thermomètres de l'appareil de chauffage soient contrôlés à l'aide de thermomètres étalonnés ;

d) Les récipients soient :

- rejetés s'ils sont endommagés ou mal faits ;
- rejetés ou nettoyés s'ils ne sont pas propres et, s'agissant des boîtes, nettoyées d'une façon efficace, immédiatement avant remplissage, à l'aide de dispositifs de nettoyage, visés au point 1 *(b)*, l'utilisation d'eau stagnante n'étant pas autorisée ;
- si nécessaire, mis à égoutter pendant assez longtemps après le nettoyage et avant remplissage ;
- si nécessaire, lavés à l'eau potable, le cas échéant suffisamment chaude pour éliminer les graisses, après fermeture hermétique et avant autoclavage, à l'aide du dispositif visé au point 1 *(c)* ;
- refroidis après chauffage dans de l'eau satisfaisant aux exigences de l'article 37 ;
- manipulés, avant comme après le traitement par la chaleur, de manière à éviter tout dommage ou toute contamination.

Art. 37. - 1. L'exploitant ou le gestionnaire d'un établissement fabriquant des produits à base de viande en récipient hermétiquement clos doit en outre s'assurer par un contrôle par sondage :

a) Que soit appliqué aux produits à base de viande destinés à être entreposés à une température ambiante un procédé permettant d'obtenir une valeur Fc égale ou supérieure à 3,00, sauf si la même stabilité du produit a été obtenue par salage ou que soit appliqué un procédé thermique équivalant au moins à une pasteurisation dont les paramètres soient approuvés par l'autorité compétente ;

b) Que les récipients vidés satisfont aux prescriptions de production ;

c) Que soit pratiqué un contrôle de la production journalière, selon des intervalles établis à l'avance, pour garantir l'efficacité de la fermeture. Dans ce but, un équipement adéquat doit être disponible pour l'examen de sections perpendiculaires des sertis des récipients fermés ;

d) Que soient exercés les contrôles nécessaires et utilisés en particulier des repères de contrôle pour garantir que les récipients ont reçu un traitement thermique adéquat ;

e) Que soient effectués les contrôles nécessaires pour garantir que l'eau de refroidissement contient une teneur résiduelle de chlore après utilisation ;

f) Que soient effectués des tests d'incubation de sept jours à 37 °C ou de dix jours à 35 °C des conserves de produits à base de viande se trouvant dans un récipient hermétiquement clos qui ont subi un traitement par la chaleur ;

g) Que les produits pasteurisés en récipients hermétiquement clos satisfont à des critères reconnus par les services officiels. Pour les plats cuisinés à base de viande notamment, ces critères seront précisés par un arrêté du ministre de l'agriculture et du développement rural.

2. L'adjonction de certaines substances à l'eau des autoclaves pour lutter contre la corrosion des boîtes de conserve et pour adoucir et désinfecter l'eau peut être autorisée.

Les services officiels peuvent autoriser l'emploi d'eau recyclée pour refroidir des récipients qui ont été soumis à un traitement par la chaleur. Cette eau doit être épurée et traitée au chlore ou soumise à un autre traitement approuvé par les services officiels. Le but d'un tel traitement est de faire en sorte que cette eau ne puisse pas contaminer les produits et ne constitue pas un risque pour la santé humaine.

L'eau recyclée doit circuler en circuit fermé de manière à ne pas pouvoir être utilisée à d'autres fins.

Lorsqu'il n'y a pas de risque de contamination, le sol peut cependant être nettoyé à la fin de la période de travail avec l'eau qui a été utilisée pour refroidir les récipients ainsi qu'avec l'eau des autoclaves.

B. - Conditions complémentaires pour les plats cuisinés à base de viande

Art. 38. - Outre les conditions générales visées aux articles 11 à 18 du présent arrêté :

1. Les établissements fabriquant des plats cuisinés doivent disposer d'un local séparé pour la confection et le conditionnement des plats cuisinés ; ce local séparé n'est pas exigé lorsque les produits à base de viande et les viandes sont manipulés à des moments séparés pour autant que les locaux utilisés pour ces opérations soient nettoyés et désinfectés entre leur utilisation pour chaque type de produit.

2. *a)* Le produit à base de viande entrant dans la composition du plat cuisiné doit immédiatement après la cuisson :

i) Soit être immédiatement mélangé aux autres ingrédients, dans ce cas, le temps durant lequel la température du produit à base de viande est comprise entre 10 °C et 63 °C doit être réduit au strict minimum ;

ii) Soit être réfrigéré à une température inférieure ou égale à 10 °C au moins avant d'être mélangé aux autres ingrédients ;

b) Le produit à base de viande et le plat cuisiné doivent être réfrigérés à une température à cœur inférieure ou égale à + 10 °C dans un délai n'excédant pas deux heures après la fin de la cuisson et à la température de stockage dans les meilleurs délais. Toutefois, les services de contrôle peuvent autoriser l'établissement à déroger à la période de deux heures lorsqu'un délai plus long se justifie pour des raisons liées à la technologie de production appliquée, pour autant que la salubrité du produit final soit garantie ;

c) Le plat cuisiné doit, si nécessaire, être congelé ou surgelé immédiatement après avoir été refroidi.

3. L'étiquetage des plats cuisinés doit être conforme aux dispositions en vigueur. La liste des ingrédients doit, pour les besoins du présent arrêté, inclure la mention des espèces animales.

Les plats cuisinés doivent comporter sur l'une des faces externes du conditionnement, en plus des autres indications déjà prévues, la date de fabrication inscrite très clairement.

4. Les résultats des divers contrôles à effectuer par l'exploitant ou le gestionnaire doivent être conservés en vue d'être présentés à toute demande de l'autorité compétente, pendant une période minimale à fixer par l'autorité compétente, selon la durabilité du produit concerné.

TITRE VI

DÉROGATIONS

Art. 39. - 1. Après autorisation du ministre de l'agriculture et du développement rural (direction générale de l'alimentation, sous-direction de l'hygiène alimentaire), les établissements préparant des produits à base de viande n'ayant pas une structure et une capacité de production industrielle peuvent être agréés sans :

Comporter dans les locaux de travail et les toilettes des robinets ne pouvant être actionnés à la main ;

Comporter un nombre approprié de vestiaires pour autant qu'il y ait des armoires en nombre suffisant ;

Respecter les conditions spéciales d'agrément des établissements préparant des produits à base de viande visées à l'article 19 ;

Eventuellement disposer de locaux d'entreposage des matières premières et des produits visés par le présent arrêté pourvus qu'ils disposent au moins :

a) D'un local ou dispositif, le cas échéant réfrigérés, pour l'entreposage des matières premières, si un tel entreposage y est effectué ;

b) D'un local ou dispositif, le cas échéant réfrigérés, pour l'entreposage des produits finis, si un tel entreposage y est effectué.

Dans ces établissements, les conditions d'entreposage et de transport des denrées pouvant être conservées à température ambiante ne s'appliquent pas.

2. Quand les opérations de découpe et de salaison y sont effectuées, les locaux découpe et de salaison peuvent ne pas être maintenus à une température ne dépassant pas 12 °C, pourvu que les opérations se déroulent à un rythme et dans des conditions tels que les denrées ne soient pas contaminées.

3. Les dispositions permettant d'agréer les établissements visés à cet article seront précisées par un arrêté du ministre de l'agriculture et du développement rural.

TITRE VII

DISPOSITIONS FINALES

Art. 40. - Les établissements conformes aux dispositions du présent arrêté sont agréés par la direction générale de l'alimentation (sous-direction de l'hygiène alimentaire) du ministère de l'agriculture et du développement rural, qui délivre le numéro d'agrément prévu à l'article 33.

La liste des établissements agréés est publiée au moyen d'un avis au *Journal officiel* de la République française.

Art. 41. - Sans préjudice des sanctions prévues aux articles 10 et 33 et nonobstant les pénalités prévues pour les infractions aux prescriptions des textes en vigueur en matière de répression des fraudes, les infractions aux prescriptions des articles 3 à 39 ci-dessus relèvent des peines prévues par l'article 26 du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971.

Art. 42. - L'arrêté du 3 mars 1981 modifié est abrogé.

Art. 43. - Le directeur général de l'alimentation du ministère de l'agriculture et du développement rural (sous-direction de l'hygiène alimentaire) est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 22 janvier 1993.

JEAN-PIERRE SOISSON

Produit N°1

Homologation N° 93.00.167

Détergent désinfectant alcalin des surfaces et du matériel

Utilisable en canon à mousse

Conforme aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 8 septembre 1999)
Produit non agressif vis à vis des matériaux.

COMPOSITION QUALITATIVE

Chlorure de didécyldiméthylammonium (20 g/l)
en présence de tensio-actifs non ioniques,
d'une oxyde d'amine et d'un agent complexant.

DONNÉES PHYSICO-CHIMIQUES

Solution limpide incolore.

Densité à + 20°C ..... : 1,090 ± 0,007

pH du produit pur ..... : 12,5 ± 0,5

pH à dilution (3 %) ..... : env 12,0

Tension de surface (3 %) à + 20°C..... : 29 ± 2 mN/m

Stockage ..... : entre + 5°C et + 35°C

ANNEXE 3

Produit N°2

BACTÉRICIDE
FONGICIDE
SPORICIDE

DÉSINFECTANT DE CONTACT

SOLUTION AQUEUSE

Désinfectant des surfaces et matériel.

Conforme aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au Contact des denrées alimentaires (Arrêté du 8 septembre 1999)

COMPOSITION QUALITATIVE.

Acide peracétique (50g/l) en présence de peroxyde d'hydrogène.

DONNÉES PHYSICO-CHIMIQUES.

Solution limpide incolore, d'odeur caractéristique.

Densité à + 20°C ..... : 1,120 ± 0,010
pH du produit pur ..... : 2 ± 0,5
pH à dilution (1 %) ..... : env 4,5
Point d'éclair (DIN 51584)..... : > 97°C
Point de congélation..... : – 28°C
Stockage ..... : entre + 5°C et + 35°C

C.C.P.	Dangers	Limites critiques ou options de maîtrise	Surveillance	Actions correctives

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV© avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV©, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV© se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.