

II

(Actes dont la publication n'est pas une condition de leur applicabilité)

CONSEIL

DIRECTIVE 93/43/CEE DU CONSEIL

du 14 juin 1993

relative à l'hygiène des denrées alimentaires

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 100 A,

vu la proposition de la Commission,

en coopération avec le Parlement européen ⁽¹⁾,

vu l'avis du Comité économique et social ⁽²⁾,

considérant que la libre circulation des denrées alimentaires est une condition préalable essentielle de l'achèvement du marché intérieur; que ce principe implique la confiance dans le niveau de sécurité des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine mises en libre circulation, et en particulier dans leur niveau d'hygiène, à tous les stades de la préparation, de la transformation, de la fabrication, du conditionnement, du stockage, du transport, de la distribution, de la manutention et de la vente ou mise à disposition au consommateur;

considérant que la protection de la santé humaine constitue une préoccupation primordiale;

considérant que cette protection a déjà fait l'objet de la directive 89/397/CEE du Conseil, du 14 juin 1989, relative au contrôle officiel des denrées alimentaires ⁽³⁾, ainsi que de règles plus spécifiques dans ce domaine; que l'un des principaux objectifs de ces contrôles est l'hygiène des denrées alimentaires; que la directive 89/397/CEE est axée sur l'inspection, l'échantillonnage et l'analyse et qu'elle doit être complétée par des dispositions visant à améliorer le niveau d'hygiène des denrées alimentaires et

à accroître la confiance dans le niveau d'hygiène des denrées alimentaires en libre circulation;

considérant que, afin de protéger la santé humaine, il importe d'harmoniser les règles générales d'hygiène des denrées alimentaires qui doivent être respectées lors de la préparation, de la transformation, de la fabrication, du conditionnement, du stockage, du transport, de la distribution, de la manutention et de la vente ou mise à la disposition du consommateur;

considérant que le recours à l'analyse des risques potentiels, à l'évaluation des risques et autres méthodes de gestion permettant d'identifier, de contrôler et de surveiller les points de contrôle critiques est un moyen reconnu;

considérant qu'il est possible d'adopter, pour certaines catégories de denrées alimentaires, des critères microbiologiques et des critères de contrôle de la température; que, s'ils sont adoptés, ces critères doivent être conformes à des principes généraux spécifiquement reconnus;

considérant qu'il convient que les États membres incitent et contribuent à l'élaboration de guides de bonnes pratiques d'hygiène à laquelle les entreprises du secteur alimentaire pourront se référer, fondés, le cas échéant, sur les codes d'usage internationaux recommandés en matière d'hygiène — principes généraux d'hygiène alimentaire du *Codex Alimentarius* ⁽⁴⁾;

considérant que, avec l'appui des États membres et d'autres parties concernées, la Commission doit œuvrer pour l'élaboration de guides de bonnes pratiques d'hygiène visant, s'il y a lieu, l'ensemble de la Communauté,

⁽¹⁾ JO n° C 174 du 23. 11. 1992.

JO n° C 150 du 31. 5. 1993.

⁽²⁾ JO n° C 223 du 31. 8. 1992, p. 16.

⁽³⁾ JO n° L 186 du 30. 6. 1989, p. 23.

⁽⁴⁾ *Codex Alimentarius*, volume A. Codes d'usage internationaux recommandés en matière d'hygiène. Principes généraux d'hygiène alimentaire. Seconde révision (1985). Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, Rome, 1988.

auxquels les entreprises du secteur alimentaire pourront se référer;

considérant toutefois que les exploitants d'une entreprise du secteur alimentaire sont responsables des conditions d'hygiène qui y règnent; que la directive n'impose pas, dès lors, le respect des guides de bonnes pratiques d'hygiène, qui n'ont pas force de loi;

considérant que, en vue de la mise en œuvre des règles générales d'hygiène des denrées alimentaires et des guides de bonnes pratiques d'hygiène, il convient de recommander l'application des normes de la série EN 29000;

considérant que le respect des règles générales d'hygiène des denrées alimentaires doit être contrôlé en vertu de la directive 89/397/CEE par les autorités compétentes des États membres afin d'empêcher que des denrées alimentaires impropres à la consommation ou potentiellement dangereuses pour la santé humaine ne nuisent au consommateur;

considérant que les exploitants d'une entreprise du secteur alimentaire doivent s'assurer que seules des denrées alimentaires ne présentant pas de risque pour la santé sont mises sur le marché et qu'il convient de conférer aux autorités compétentes des pouvoirs appropriés pour protéger la santé publique; qu'il convient toutefois de garantir les droits légitimes des entreprises du secteur alimentaire;

considérant qu'il y a lieu de porter à la connaissance de la Commission l'identité des autorités compétentes qui, dans les États membres, sont responsables du contrôle officiel de l'hygiène des denrées alimentaires,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

1. La présente directive établit les règles générales d'hygiène des denrées alimentaires ainsi que les modalités de vérification du respect desdites règles.

2. La présente directive s'applique sans préjudice des dispositions arrêtées dans le cadre de règles communautaires plus spécifiques en matière d'hygiène des denrées alimentaires. Dans les trois ans à compter de l'adoption de la présente directive, la Commission examine les liens entre les règles communautaires spécifiques en matière d'hygiène des denrées alimentaires et celles de la présente directive; au besoin, elle présente des propositions.

Article 2

Aux fins de la présente directive, on entend par:

- «hygiène des denrées alimentaires», ci-après dénommée «hygiène»: toutes les mesures qui sont nécessaires pour garantir la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires. Les mesures couvrent tous les stades qui suivent la production primaire (celle-ci comprenant, par exemple, la récolte, l'abattage et la traite) que ce

soit pendant la préparation, la transformation, la fabrication, le conditionnement, le stockage, le transport, la distribution, la manutention ou la vente ou la mise à la disposition du consommateur,

- «entreprise du secteur alimentaire»: toute entreprise, publique ou privée, qui exerce l'une ou la totalité des activités suivantes, lucratives ou non: préparation, transformation, fabrication, conditionnement, stockage, transport, distribution, manutention et vente ou mise à disposition de denrées alimentaires,
- «aliment conforme aux règles de salubrité»: un aliment propre à la consommation humaine sur le plan de l'hygiène.

Article 3

1. La préparation, la transformation, la fabrication, le conditionnement, le stockage, le transport, la distribution, la manutention et la vente ou la mise à disposition de denrées alimentaires sont effectués de manière hygiénique.

2. Les entreprises du secteur alimentaire identifient tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la sécurité des aliments et elles veillent à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises en œuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur les principes suivants qui ont été utilisés pour développer le système HACCP (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise):

- analyser les risques alimentaires potentiels d'une opération menée dans le cadre des activités d'une entreprise du secteur alimentaire,
 - mettre en évidence les niveaux et moments (les «points») de l'opération où des risques alimentaires peuvent se présenter,
 - établir quels points parmi ceux qui ont été mis en évidence sont déterminants pour la sécurité alimentaire (les «points critiques»),
 - définir et mettre en œuvre des procédures de vérification et de suivi efficaces au niveau de ces points critiques
- et
- revoir périodiquement, et à chaque modification de l'opération menée dans le cadre de l'entreprise du secteur alimentaire, l'analyse des risques alimentaires, les points de contrôle critiques ainsi que les procédures de vérification et de suivi.

3. Les entreprises du secteur alimentaire respectent les règles d'hygiène énoncées dans l'annexe. Des dérogations à certaines dispositions de l'annexe peuvent être accordées selon la procédure prévue à l'article 14.

Article 4

Sans préjudice de règles communautaires plus spécifiques, des critères microbiologiques et des critères de contrôle de la température de certaines catégories de denrées

alimentaires peuvent être adoptés selon la procédure prévue à l'article 14 et après consultation du comité scientifique de l'alimentation humaine institué par la décision 74/234/CEE (1).

Article 5

1. Les États membres encouragent l'élaboration de guides de bonnes pratiques d'hygiène auxquels les entreprises du secteur alimentaire pourront volontairement se référer et qui pourront leur servir de guide pour le respect des dispositions de l'article 3.

2. S'il est procédé à la mise au point des guides de bonnes pratiques d'hygiène visés au paragraphe 1, ils seront élaborés:

- par les branches du secteur alimentaire et par des représentants d'autres parties concernées, telles que les autorités appropriées et les associations de consommateurs,
- après consultation des milieux dont les intérêts risquent d'être touchés de manière sensible, y compris les autorités compétentes,
- le cas échéant, en se référant aux codes d'usage internationaux recommandés en matière d'hygiène — Principes généraux d'hygiène alimentaire du *Codex Alimentarius*.

3. Les guides visés aux paragraphes 1 et 2 peuvent être élaborés sous l'égide d'un institut national de normalisation cité à la liste 2 de l'annexe de la directive 83/189/CEE du Conseil, du 28 mars 1983, prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques (2).

4. Les États membres évaluent les guides de bonnes pratiques d'hygiène visés aux paragraphes 1 et 2 en vue de déterminer dans quelle mesure il peut être présumé qu'ils satisfont aux dispositions de l'article 3.

5. Les États membres transmettent à la Commission les guides de bonnes pratiques d'hygiène dont ils présumement qu'ils satisfont aux dispositions de l'article 3.

La Commission met ces guides à la disposition des États membres.

6. Si un État membre ou plusieurs, ou la Commission, estiment que, à des fins d'harmonisation, il peut se révéler nécessaire d'élaborer à l'échelle européenne les guides de bonnes pratiques d'hygiène, ci-après dénommés «guides européens de bonnes pratiques d'hygiène», la Commission consulte les États membres dans le cadre du comité permanent des denrées alimentaires, conformément à l'ar-

ticle 14. Cette consultation a pour but d'examiner l'opportunité de tels guides volontaires dans les domaines ou activités concernés et, si ces guides sont jugés nécessaires:

- d'indiquer la portée, la matière traitée et le calendrier envisagé pour la réalisation de tels guides volontaires, compte tenu des délais nécessaires qu'implique la consultation des milieux dont les intérêts sont touchés de manière sensible

et

- de faire effectuer la mise au point et/ou l'évaluation desdits guides volontaires sous l'égide d'un institut européen de normalisation.

7. Lors de la mise au point des guides européens de bonnes pratiques d'hygiène visés au paragraphe 6, toutes les mesures nécessaires sont prises pour que:

- ces guides soient élaborés par des représentants des branches du secteur alimentaire et des représentants d'autres parties dont les intérêts sont touchés de manière sensible, tels que, par exemple, les autorités compétentes et les associations de consommateurs,
- le contenu de ces guides soit conforme aux dispositions de l'article 3 et, le cas échéant, tienne compte des codes d'usage internationaux recommandés en matière d'hygiène — Principes généraux d'hygiène alimentaire du *Codex Alimentarius*,
- par leur contenu, ces guides puissent être utilisables dans la pratique pour les branches du secteur alimentaire concernées, et ce à l'échelle de la Communauté,
- les guides pertinents de bonnes pratiques d'hygiène élaborés conformément aux paragraphes 1 à 3 soient pris en considération,
- toutes les parties dont les intérêts sont touchés de manière sensible par ces guides, y compris les États membres, soient consultées et que leurs observations soient prises en considération.

8. Les titres et références des guides européens de bonnes pratiques d'hygiène mis au point selon la procédure décrite aux paragraphes 6 et 7 sont publiés dans la série «C» du *Journal officiel des Communautés européennes*. Les États membres veillent à attirer l'attention des branches concernées du secteur alimentaire et celle des autorités appropriées sur leur territoire sur la publication desdits guides.

Article 6

Les États membres recommandent, s'ils l'estiment approprié, aux entreprises du secteur alimentaire d'appliquer les normes européennes de la série EN 29000 afin de mettre en œuvre les règles générales d'hygiène et les guides de bonnes pratiques d'hygiène.

(1) JO n° L 136 du 20. 5. 1974, p. 1.

(2) JO n° L 109 du 26. 4. 1983, p. 8. Directive modifiée en dernier lieu par la décision 92/400/CEE (JO n° L 221 du 6. 8. 1992, p. 55).

Article 7

1. Les États membres peuvent, dans le respect du traité, maintenir, modifier ou introduire des dispositions nationales en matière d'hygiène plus spécifiques que celles prévues par la présente directive, à condition que ces dispositions:

- ne soient pas moins sévères que celles figurant à l'annexe,
- ne constituent pas une restriction, une entrave ou barrière aux échanges des denrées alimentaires produites conformément à la présente directive.

2. Dans l'attente de l'établissement de dispositions détaillées conformément à l'article 4, les États membres peuvent maintenir, modifier ou introduire des dispositions nationales pertinentes dans le respect du traité.

3. Dans les cas prévus aux paragraphes 1 et 2 où un État membre estime nécessaire d'arrêter une nouvelle législation ou de modifier la législation existante, il communique à la Commission et aux autres États membres les mesures envisagées en précisant les motifs qui les justifient. La Commission consulte les États membres au sein du comité permanent des denrées alimentaires institué par la décision 69/414/CEE ⁽¹⁾, lorsqu'elle juge cette consultation utile ou lorsqu'un État membre en fait la demande.

L'État membre ne peut prendre les mesures envisagées que trois mois après cette communication et à condition de ne pas avoir reçu un avis contraire de la Commission.

Dans ce dernier cas et avant la fin du délai visé au deuxième alinéa, la Commission engage la procédure prévue à l'article 14 afin d'établir si les mesures envisagées peuvent être mises en application, le cas échéant, moyennant des modifications appropriées.

Article 8

1. Les autorités compétentes procèdent à des contrôles conformément à la directive 89/397/CEE en vue d'assurer que les entreprises du secteur alimentaire respectent les dispositions de l'article 3 de la présente directive et, le cas échéant, toute disposition établie conformément à l'article 4 de la présente directive. Ce faisant, elles prennent dûment en considération les guides de bonnes pratiques d'hygiène visés à l'article 5 de la présente directive, dans la mesure où de tels guides ont été établis.

2. Les inspections effectuées par les autorités compétentes comportent une évaluation générale des risques potentiels en matière de sécurité alimentaire liés à l'exercice des activités de l'entreprise. Les autorités compétentes attachent une attention particulière aux points de contrôle critiques mis en évidence par les entreprises du secteur alimentaire afin de déterminer si les opérations de surveillance et de vérification sont effectuées comme il se doit.

⁽¹⁾ JO n° L 291 du 19. 11. 1969, p. 9.

Les États membres veillent à ce que tous les locaux utilisés à des fins alimentaires soient inspectés à des intervalles en rapport avec les risques associés auxdits locaux.

3. Les autorités compétentes assurent que les contrôles sur les denrées alimentaires importées dans la Communauté sont effectués en conformité avec la directive 89/397/CEE pour garantir le respect des dispositions pertinentes de l'article 3 de la présente directive et, le cas échéant, de toute disposition établie conformément à l'article 4 de la présente directive.

Article 9

1. Si, lors des contrôles visés à l'article 8, les autorités compétentes constatent que le non-respect des dispositions de l'article 3 ou, le cas échéant, de toute disposition établie conformément à l'article 4, est susceptible de compromettre la sécurité ou la salubrité des denrées alimentaires, elles prennent les mesures adéquates, qui peuvent, par exemple, inclure le retrait et/ou la destruction de la denrée alimentaire ou la fermeture de tout ou partie de l'entreprise pour une période appropriée.

En vue de déterminer le risque pour la sécurité ou la salubrité des denrées alimentaires, il doit être tenu compte de la nature de la denrée alimentaire, de la manière dont elle est manipulée et conditionnée et de toute autre opération à laquelle cette denrée alimentaire est soumise avant sa livraison au consommateur, ainsi que des conditions dans lesquelles elle est exposée et/ou stockée.

2. Les États membres prennent les mesures nécessaires pour assurer que toute personne physique ou morale concernée par le contrôle a un droit de recours contre les mesures prises par l'autorité compétente à la suite du contrôle.

Article 10

1. Si un problème d'hygiène susceptible de constituer un risque grave pour la santé humaine apparaît ou s'étend sur le territoire d'un pays tiers, la Commission, de sa propre initiative ou sur demande d'un État membre, prend sans délai, en fonction de la gravité de la situation, les mesures suivantes:

- suspension des importations en provenance de tout ou partie du pays tiers concerné et, le cas échéant, du pays tiers de transit
et/ou
- fixation de conditions particulières pour les denrées alimentaires provenant de tout ou partie du pays tiers concerné.

2. La Commission peut, dans le cas prévu au paragraphe 1, prendre des mesures conservatoires temporaires à l'égard des denrées alimentaires concernées.

3. La Commission consulte, sauf dans des cas d'urgence, les États membres avant de prendre les mesures visées aux paragraphes 1 et 2.

4. La Commission communique sans délai au Conseil et aux États membres toute décision prise conformément aux paragraphes 1 et 2.

Tout État membre peut, dans un délai de trente jours à compter de la communication visée au premier alinéa, déférer au Conseil la décision de la Commission. Le Conseil, statuant à la majorité qualifiée, peut confirmer, modifier ou abroger la décision de la Commission. Si le Conseil n'a pas pris de décision dans un délai de trente jours, la décision de la Commission est réputée abrogée.

5. Dans le cas où un État membre informe officiellement la Commission de la nécessité de prendre des mesures de sauvegarde et lorsque cette dernière n'a pas eu recours aux dispositions des paragraphes 1 et 2, il peut prendre des mesures conservatoires temporaires à l'égard des importations de denrées alimentaires.

Lorsqu'un État membre prend des mesures conservatoires temporaires, il en informe les autres États membres et la Commission.

Dans un délai de dix jours ouvrables, la Commission saisit le comité permanent des denrées alimentaires de cette question, conformément à la procédure prévue à l'article 14, en vue de la prolongation, de la modification ou de l'abrogation des mesures conservatoires temporaires nationales.

Article 11

1. Lorsqu'un État membre, à la suite de nouvelles informations ou d'une réévaluation des informations existantes, a des raisons fondées de soupçonner que l'application des dispositions établies conformément à l'article 4 constitue un risque sanitaire, il peut suspendre ou restreindre temporairement l'application des dispositions en question sur son territoire. Il en informe sans délai les autres États membres et la Commission et motive sa décision.

2. La Commission examine dans les meilleurs délais les motifs de l'État membre visé au paragraphe 1 dans le cadre du comité permanent des denrées alimentaires, émet un avis et prend les mesures qui s'imposent selon la procédure prévue à l'article 14.

Article 12

Les États membres désignent les autorités compétentes responsables du contrôle officiel de l'hygiène et les notifient à la Commission.

Article 13

Conformément à la procédure prévue à l'article 14, des modifications aux références aux normes internationales, telles que celles du *Codex Alimentarius*, contenues dans la présente directive peuvent être adoptées.

Article 14

La Commission est assistée par le comité permanent des denrées alimentaires, ci-après dénommé «comité».

Le représentant de la Commission soumet au comité un projet des mesures à prendre. Le comité émet son avis sur ce projet dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence de la question en cause. L'avis est émis à la majorité prévue l'article 148 paragraphe 2 du traité pour l'adoption des décisions que le Conseil est appelé à prendre sur proposition de la Commission. Lors des votes au sein du comité, les voix des représentants des États membres sont affectées de la pondération définie à l'article précité. Le président ne prend pas part au vote.

La Commission arrête les mesures envisagées lorsqu'elles sont conformes à l'avis du comité.

Lorsque les mesures envisagées ne sont pas conformes à l'avis du comité, ou en l'absence d'avis, la Commission soumet sans tarder au Conseil une proposition relative aux mesures à prendre. Le Conseil statue à la majorité qualifiée.

Si, à l'expiration d'un délai de trois mois à compter de la saisine du Conseil, celui-ci n'a pas statué, les mesures proposées sont arrêtées par la Commission, sauf dans le cas où le Conseil s'est prononcé à la majorité simple contre lesdites mesures.

Article 15

La Commission, au plus tard le 31 décembre 1998, soumet au Parlement européen et au Conseil un rapport, accompagné de toute proposition appropriée, sur l'expérience acquise à la suite de l'application de la présente directive.

Article 16

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard trente mois après son adoption. Ils en informent immédiatement la Commission.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

Les États membres communiquent à la Commission le texte des dispositions essentielles de droit interne qu'ils adoptent dans le domaine régi par la présente directive.

Article 17

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Luxembourg, le 14 juin 1993.

Par le Conseil

Le président

J. TRØJBORG

ANNEXE

Préface

1. Les chapitres V à X de la présente annexe s'appliquent à toutes les étapes suivant la production primaire, pendant la préparation, la transformation, la fabrication, le conditionnement, le stockage, le transport, la distribution, la manutention et la vente ou la mise à la disposition du consommateur.

Les autres chapitres de l'annexe s'appliquent:

- le chapitre I, à tous les locaux, à l'exception de ceux qui sont couverts par le chapitre III,
 - le chapitre II, à tous les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées, à l'exception de ceux qui sont couverts par le chapitre III, et à l'exclusion des salles à manger,
 - le chapitre III, à tous les locaux énumérés dans l'intitulé du chapitre,
 - le chapitre IV, à tous les moyens de transport.
2. Les mots «le cas échéant» et «au besoin» utilisés dans la présente annexe signifient «aux fins de la sécurité et de la salubrité des denrées alimentaires».

I

Prescriptions générales pour les locaux (autres que celles qui sont énoncées au chapitre III)

1. Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien.
2. Par leur agencement, leur conception, leur construction et leurs dimensions, les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent:
 - a) pouvoir être nettoyés et/ou désinfectés de manière convenable;
 - b) permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces;
 - c) permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, et notamment prévenir la contamination croisée entre et durant les opérations par les denrées alimentaires, les équipements, les matériaux, l'eau, l'aération et le personnel et les sources de contamination extérieures telles les insectes et autres animaux nuisibles;
 - d) offrir, au besoin, des conditions de température permettant une transformation et un stockage hygiénique des produits.
3. Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et signalisés, destinés au lavage des mains doit être disponible. Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manutention des denrées alimentaires.
4. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de dispositifs pour le lavage et le séchage hygiénique des mains. Le cas échéant, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.
5. Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées.
6. Toutes les installations sanitaires se trouvant dans des locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être équipées d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.
7. Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.
8. Les systèmes d'évacuation des eaux usées et des eaux sanitaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences; ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires.
9. Au besoin, des vestiaires adéquats pour le personnel doivent être prévus en suffisance.

II

**Prescriptions spécifiques pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées
(à l'exclusion des salles à manger et des locaux précisés au chapitre III)**

1. Dans les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exclusion des salles à manger):
 - a) les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Cela exige l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface;
 - b) les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. Cela exige l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques et une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent;
 - c) les plafonds, faux-plafonds et autres équipements suspendus doivent être conçus, construits et ouverts de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissures indésirables et le déversement de particules;
 - d) les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner sur l'environnement extérieur doivent, au besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes, qui doivent pouvoir être facilement enlevés pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination des denrées alimentaires, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production;
 - e) les portes doivent être faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Cela exige l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent;
 - f) les surfaces (y compris les surfaces des équipements) en contact avec les aliments doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Cela exige l'utilisation de matériaux lisses, lavables et non toxiques, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.
2. Au besoin, on prévoira des dispositifs adéquats en vue du nettoyage et de la désinfection des outils et équipements de travail. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.
3. Le cas échéant, on prendra des dispositions adéquates en vue du lavage des denrées alimentaires. Tout évier ou dispositif semblable de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide selon les besoins, et doivent être nettoyés régulièrement.

III

Prescriptions applicables aux sites mobiles et/ou provisoires (tels que tentes-marquises, étals, points de vente automobiles), aux locaux utilisés principalement comme maison d'habitation, aux locaux utilisés occasionnellement à des fins de restauration, ainsi qu'aux distributeurs automatiques

1. Les sites ainsi que les distributeurs automatiques sont installés, conçus, construits, nettoyés et entretenus de manière à éviter, autant que faire se peut, la contamination des denrées alimentaires et la présence d'insectes et autres animaux nuisibles.
2. Plus particulièrement, là où cela s'avère nécessaire:
 - a) des installations appropriées seront prévues pour assurer un niveau d'hygiène personnelle adéquat (elles comprendront, entre autres, des installations permettant de se laver et de se sécher les mains dans des conditions d'hygiène, des installations sanitaires hygiéniques et des vestiaires);
 - b) les surfaces en contact avec les aliments doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Cela exige l'utilisation de matériaux lisses, lavables et non toxiques, sauf si les

exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent;

- c) des moyens adéquats pour le nettoyage et, au besoin, la désinfection des outils et équipements de travail doivent être prévus;
- d) des moyens adéquats doivent être prévus pour maintenir la propreté des denrées alimentaires;
- e) de l'eau potable, chaude et/ou froide, doit être prévue en quantité suffisante;
- f) des dispositions et/ou installations adéquates doivent être prévues pour stocker et éliminer, dans des conditions d'hygiène, les substances et déchets dangereux et/ou non comestibles, qu'ils soient solides ou liquides;
- g) des installations et/ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et pour contrôler celles-ci;
- h) 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.

IV

Transport

1. 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 et ils doivent, au besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés.
2. Ces réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent servir exclusivement au transport de denrées alimentaires si celles-ci peuvent être contaminées en cas de chargements d'autre nature.

Les denrées alimentaires en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux doivent être transportées dans des réceptacles et/ou conteneurs/citernes réservés au transport de denrées alimentaires. Sur les conteneurs doit figurer une mention clairement visible et indélébile, dans une ou plusieurs langues de la Communauté, relative à leur utilisation pour le transport de denrées alimentaires, ou la mention «Uniquement pour denrées alimentaires».

3. 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 être bien séparés lorsque cela s'avère nécessaire pour prévenir le risque de contamination.
4. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs ont été utilisés pour transporter des produits autres que des denrées alimentaires ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, un nettoyage efficace doit être effectué entre deux chargements pour éviter le risque de contamination.
5. Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum les risques de contamination.
6. Au besoin, les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport de denrées alimentaires doivent pouvoir maintenir celles-ci à des températures appropriées et, si la situation l'exige, être conçus de manière à contrôler les niveaux desdites températures.

V

Exigences applicables aux équipements

Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être propres et:

- a) doivent être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination des denrées alimentaires;
- b) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, doivent être construits, réalisés et entretenus de manière à permettre un nettoyage approfondi et, au besoin, une désinfection, qui soient suffisants compte tenu des fins auxquelles ils sont destinés;
- c) doivent être installés de manière à permettre un nettoyage convenable de la zone environnante.

VI

Déchets alimentaires

1. Les déchets alimentaires et autres ne doivent pas pouvoir être entassés dans un local par lequel circulent des denrées alimentaires, sauf lorsque le bon fonctionnement de l'exploitation l'exige.
2. Les déchets alimentaires et autres doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres types de conteneurs utilisés conviennent. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, bien entretenus et, au besoin, faciles à nettoyer et à désinfecter.
3. Des dispositions appropriées doivent être prises pour l'élimination et le stockage des déchets alimentaires et autres. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence et à prévenir l'accès des insectes et autres animaux nuisibles et la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

VII

Alimentation en eau

1. L'alimentation en eau potable doit être suffisante, ainsi que le prévoit la directive 80/778/CEE du Conseil, du 15 juillet 1980, relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine ⁽¹⁾. Cette eau potable doit être utilisée si cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires.
2. Lorsque de la glace est nécessaire, elle doit être fabriquée à partir d'une eau conforme aux spécifications visées à la directive 80/778/CEE. Cette glace doit être utilisée chaque fois que cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires. Elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.
3. La vapeur utilisée directement en contact avec les denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de contaminer le produit.
4. L'eau non potable utilisée pour la production de vapeur, la réfrigération, la lutte contre l'incendie et à d'autres fins semblables sans rapport avec les denrées alimentaires doit circuler dans des réseaux séparés, facilement identifiables et sans raccordement avec les systèmes d'eau potable ou possibilité de reflux dans ces systèmes.

VIII

Hygiène personnelle

1. Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et, le cas échéant, porter des vêtements de protection propres et adaptés.
2. Aucune personne dont on sait ou dont on soupçonne qu'elle souffre d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à travailler dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments par des micro-organismes pathogènes.

IX

Dispositions applicables aux denrées alimentaires

1. Les entreprises 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 par des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, après le triage et/ou les procédures de préparation ou de transformation hygiéniquement appliquées par les entreprises, ils resteraient impropres à la consommation humaine.

⁽¹⁾ JO n° L 229 du 30. 8. 1980, p. 11. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/692/CEE (JO n° L 377 du 31. 12. 1991, p. 48).

2. Les matières premières et les ingrédients stockés dans l'établissement doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination.
3. Toutes les denrées alimentaires qui sont manipulées, stockées, emballées, exposées et transportées sont protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées de manière telle qu'elles ne pourraient être raisonnablement considérées comme pouvant être consommées en l'état. En particulier, les denrées alimentaires doivent être disposées et/ou protégées de manière à réduire au maximum les risques de contamination. Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter contre les insectes et autres animaux nuisibles.
4. Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles d'encourager le développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines doivent être conservés à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé. Pour autant que la sécurité alimentaire soit assurée, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée lorsque cela s'avère nécessaire pour des questions pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, du stockage, de l'exposition et du service des aliments.
5. Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées dès que possible après le dernier stade de traitement thermique ou, en l'absence de traitement thermique, après le dernier stade de l'élaboration, à une température qui n'entraîne pas de risques pour la santé.
6. Les substances dangereuses et/ou non comestibles, y compris les aliments pour animaux, doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être stockées dans des conteneurs sûrs et séparés.

X

Formation

Les exploitants d'entreprises du secteur alimentaire s'assurent que les manutentionnaires de denrées alimentaires sont encadrés et/ou disposent d'une formation en matière d'hygiène alimentaire en fonction de leur activité professionnelle.
