

## REGLEMENT SANITAIRE DEPARTEMENTAL DE MAINE-ET-LOIRE

### TITRE VII

#### HYGIENE DE L'ALIMENTATION

##### **Arrêté préfectoral du 23 novembre 1979**

[La réglementation applicable dans le domaine de l'hygiène alimentaire a fait l'objet de profondes modifications depuis la parution de ce règlement. Ce titre présente donc un caractère obsolète en de nombreux points.

Ainsi,

- en ce qui concerne les aliments remis directement aux consommateurs :
  - **L'Arrêté du 19 octobre 2001** modifiant l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur. L'article 16 de l'arrêté du 9 mai 1995 est complété par un article 16 bis par arrêté du 19 octobre 2001.
- en ce qui concerne le transport de denrées :
  - **Le Décret n° 2007-1791 du 19 décembre 2007** relatif aux conditions techniques du transport des denrées alimentaires sous température dirigée ;
  - **L'arrêté du 20 juillet 1998** fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments **modifié** par ceux du **30 octobre 2001, du 8 février 2002, du 21 août 2002, du 21 janvier 2005 et du 10 juillet 2008.**
- en ce qui concerne les denrées d'origine animale :
  - **L'Arrêté du 22 mai 2006** modifiant l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements
  - **L'Arrêté du 14 octobre 2005** fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (*modifié par arrêté du 22 mai 2006*)
- en ce qui concerne les établissements de restauration :
  - **L'Arrêté du 29 septembre 1997** fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social
- en ce qui concerne la température et les objets en contact avec les denrées :
  - **Le Décret n° 2002-478 du 3 avril 2002** relatif aux réfrigérateurs à usage domestique, aux thermomètres et autres dispositifs destinés à indiquer la température dans ces appareils
  - **Le Décret n° 2007-766 du 10 mai 2007** portant application du code de la consommation en ce qui concerne les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ]

#### **SECTION 1 – DISPOSITIONS GÉNÉRALES**

##### **Articles 125.- Prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation**

- 125-0. – Mesures générales.
- 125-1. - Magasins de vente
- 125-2. – Réserves.
- 125-3. - Voitures boutiques.

**Article 126.- Vente hors des magasins : à l'extérieur du magasin sur les marchés et autres lieux de vente**

**Article 127.- Protection des denrées.**

## **Article 128.- Déchets**

### **Article 129.- Transport des denrées alimentaires**

- 129-1.- Généralités
- 129-2.- Transports terrestres de denrées périssables.
- 129-3.- Transport de glace alimentaire.
- 129-4.- Transport du pain.

### **Article 130.- Ateliers et laboratoires de préparation des aliments.**

- 130-1.- Entretien des locaux.
- 130-2.- Évacuation des eaux.
- 130-3.- Aération et ventilation
- 130-4.- Usage des locaux.
- 130-5.- Protection contre les insectes et autres animaux.
- 130-6.- Entretien des appareils servant à la préparation et la conservation des aliments.
- 130-7.- Élimination des déchets.
- 130-8.- Conditions de conservation des denrées périssables.
- 130-9.- Fumoirs, rôtissoires, crêperies et friteries.
- 130-10.- Établissements de collecte et de transformation du lait.

### **Article 131.- Distribution automatique d'aliments.**

- 131-1.- Emplacement.
- 131-2.- Conditions applicables aux denrées.
- 131-3.- Appareils distributeurs de bonbons et de friandises
- 131-4.- Prescriptions concernant les matériaux.
- 131-5.- Contrôle.

### **Article 132.- Hygiène du personnel.**

## **SECTION 2.- BOISSONS**

### **Article 133.- Boissons autres que le lait**

### **Article 134.- Hygiène des débits de boisson**

## **SECTION 3.- PRODUITS LAITIERS**

### **Article 135.- Magasin de vente des produits laitiers**

### **Article 136.- Fabrication et vente des glaces et crèmes glacées.**

## **SECTION 4.- VIANDES, GIBIERS, VOLAILLES, ŒUFS**

### **Article 137.- Boucheries, charcuteries, triperies, magasins de vente, de préparation de charcuterie, de volailles, de gibier et plats cuisinés.**

### **Article.-138.- Dispositions particulières pour les denrées dont la vente constitue une activité partielle de l'établissement**

### **Article 139.- Œufs.**

## **Article 140.- Abattoirs.**

### **SECTION 5.- PRODUITS DE LA MER**

#### **Article 141.- Magasins et réserves de produits de la mer et d'eau douce.**

### **SECTION 6.- ALIMENTS D'ORIGINE VÉGÉTALE LÉGUMES, FRUITS, CRESSON, CHAMPIGNONS**

#### **Article.-142.- Généralités.**

- a) Le déversement ou le dépôt de déchets, vidanges, ordures ménagères, gadoues, boues de station d'épuration non pasteurisées, matières fécales sont interdits sur tous les terrains où sont cultivés des fruits et légumes susceptibles d'être consommés crus et dont la partie comestible peut se trouver au contact de ces déchets. Les engrais organiques, fumiers et composts, ne doivent être épandus qu'un mois au plus tard avant la récolte.
- b) La réglementation sur les pesticides s'applique à l'ensemble des aliments végétaux<sup>1</sup>.
- c) Ils peuvent faire l'objet d'un contrôle, notamment par les inspecteurs de salubrité, les agents des collectivités locales ou de l'Etat.

#### **Article 143.- Protection des cressonnières et des cultures maraîchères immergées.**

Abrogé.

#### **Article 144.- Fruits et légumes.**

#### **Article 145.- Les Champignons.**

##### **145.-1.- Champignons cultivés.**

1°/ Les champignons ne peuvent faire l'objet de culture que s'ils appartiennent à une espèce comestible.

2°/ Chaque emballage ou chaque lot présenté en vrac ne doit contenir que des champignons de même espèce. Ceux-ci doivent être de bon état sanitaire et toujours constitués de toutes leurs parties.

3°/ Chaque emballage doit porter, soit par inscription directe, soit au moyen d'une étiquette solidement fixée :

- les nom et adresse de l'emballleur ou son identification symbolique délivrée par le Service de la répression des fraudes ;
- les nom et adresse du producteur dans le cas où ils ne se confondent pas avec ceux de l'emballleur ;
- le nom de l'espèce et lorsque celle-ci n'est pas notoirement connue, son nom botanique.

4°/ Au stade de la vente au détail, le nom de l'espèce doit être porté par affichage à la connaissance du consommateur. Sur demande des services de contrôle, le détaillant doit être en mesure de faire connaître la provenance de la marchandise.

##### **145.-2.- Champignons sauvages.**

Les champignons sauvages ou sylvestres, c'est-à-dire ceux qui ne proviennent pas d'une culture, ne pourront être commercialisés que s'ils sont accompagnés d'un certificat de comestibilité délivré par les agents habilités à cet

---

<sup>1</sup> Arrêté du 20 juillet 1956.

Arrêté du 5 juillet 1973 relatif aux teneurs en résidus de pesticides dans et sur les fruits et légumes (JO du 4 octobre 1973).

effet. Toutefois, pourront être commercialisées, sous la responsabilité des vendeurs, certaines espèces notoirement connues et nommément désignées, par l'autorité sanitaire ; celles-ci doivent être en bon état sanitaire et constituées de toutes leurs parties.

**Article 146.- Construction, aménagement, réouverture  
et transfert de fonds de boulangeries et boulangeries-pâtisseries.**

**Article 147.- Installation des locaux de vente en cas de création, d'extension, de réouverture, ou de  
transfert de boulangeries et de dépôts de pain.**

147.-1.- Fond de boulangerie ou exploitation conjointe d'une boulangerie et d'un autre commerce.

147.-2.- Dépôts de pain.

**Article 148.- Dispositions applicables aux produits de panification ou de pâtisserie.**

**SECTION 7.- DENRÉES CONGELÉES ET SURGELÉES**

**Article 149.- Denrées congelées et surgelées.**

**SECTION 8.- ALIMENTS NON TRADITIONNELS**

**Article 150.- Définition des aliments non traditionnels.**

**Article 151.- Prescriptions applicables à la fabrication, à la détention et à la mise en vente d'aliments non  
traditionnels.**

**SECTION 9 ;- LA RESTAURATION.**

**Article 152 .- Hygiène des restaurants et locaux similaires.**