

**Chapitre 2.1 – Hygiène**

**Sous chapitre 2.1.2.3**

**La législation H.A.C.C.P.**



## Arrêté du 26 juin 1974;

### Réglementation des conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance

(J.O. du 16-07-74)

Modifié par: \*1\* A. du 29-09-1997 (J. O du 23-10-97)(2)

\*2\* A. du 05-01-1998 (J. O du 13-01-98)

Le ministre de l'Agriculture et le secrétaire d'Etat aux Transports,  
Vu le décret n° 87-295 du 31 mars 1967 portant règlement d'administration publique pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'organisation et au fonctionnement de l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale  
Vu le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 pris pour application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale, et notamment l'article 25 et l'article 26 ainsi conçu sans préjudice de l'application de peines plus élevées, s'il échet, notamment en application de la loi susvisée du 10 août 1905 modifiée et des décrets pris pour son exécution, seront punis d'une amende de 200 à 2 000 F ceux qui auront contrevenu aux obligations édictées par les articles 2, 4 à 15 et 19 à 24 du présent décret. En cas de récidive, une peine d'emprisonnement de dix jours à deux mois pourra être prononcée".  
Vu l'arrêté du 10 février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables,

Arrêtent

**Art. 1-** - Les dispositions du présent arrêté concernant toutes les préparations culinaires composées pour tout ou partie de denrées visées à l'article 10 du décret n° 71 -636 du 21 juillet 1971, cuites ou précuites, dont la consommation peut être différée et a lieu soit à l'intérieur de l'établissement dans lequel est situé la cuisine ou l'atelier de fabrication, soit à l'extérieur dudit établissement.

Dans le premier cas ne sont visés par ces dispositions que les plats cuisinés dont la consommation est susceptible d'être différée au moins jusqu'au lendemain du jour de leur préparation et de leur cuisson.

\*2

« Sont exclus du champ d'application du présent arrêté:

o- les produits appertisés ou stérilisés

o- les produits visés par l'arrêté du 28 décembre 1992 réglementant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation de produits de la pêche;

o- les produits visés par l'arrêté du 22 janvier 1993 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande;

o- les escargots et les cuisses de grenouilles visés par la décision 96,1340,CE du 10 mai 1996;

o- les activités visées par l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur, ainsi que la restauration collective à caractère social. » 2\*

**Art.2.** - Sous réserve des modalités particulières concernant la déclaration des établissements de surgélation, toute personne responsable d'un établissement dans lequel sont préparés des plats cuisinés à l'avance est tenue d'en faire la déclaration au préfet (direction des services vétérinaires) du département dans lequel est situé cet établissement.

Cette déclaration est établie, en double exemplaire, sur des imprimés conformes au modèle qui a été agréé par le centre d'enregistrement et de révision des formulaires administratifs (C.E.R.F.A.) sous le numéro 504114 et est annexé au présent arrêté II (. La déclaration doit être faite dans le mois qui suit l'ouverture de l'établissement.

Les établissements existant antérieurement à la date de publication du présent arrêté doivent être déclarés dans les six mois suivant cette publication.

Il est délivré un récépissé sans frais de cette déclaration qui devra être présenté à toute réquisition des agents de contrôle des services vétérinaires.

## CHAPITRE 1

*Dispositions relatives à l'aménagement et à l'équipement en matériel des cuisines et ateliers de fabrication de plats cuisinés à l'avance et à l'hygiène du personnel.*

**Art. 3.** - Les locaux et annexes doivent être de dimensions suffisantes afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer dans des conditions d'hygiène convenables. Les locaux et postes de travail doivent être disposés de façon à réaliser une progression continue des différentes opérations. La hauteur sous plafond des locaux doit être au moins égale à deux mètres cinquante. Les locaux doivent être construits, agencés et équipés de façon que leur température intérieure soit compatible avec la bonne conservation des produits visés à l'article 10 quelle que puisse être notamment la température extérieure.

**Art. 4.** - Les installations doivent être conçues de telle sorte que soient évitées les pollutions à l'intérieur des locaux et annexes, notamment celles provoquées par le vent, les afflux d'eau, les insectes et les rongeurs. Les locaux et annexes ne doivent pas communiquer directement avec des vestiaires, cabinets d'aisance ou des salles d'eau. Des locaux ou emplacements particuliers doivent être réservés pour:  
L'entreposage des emballages et conditionnements  
La réception et l'entreposage des matières premières  
La préparation et le traitement des produits, avec éventuellement, un local ou emplacement particulier pour la congélation ou la surgélation. Le conditionnement ou l'emballage des produits finis.  
L'entreposage des produits finis.  
Le dépôt momentané des récipients contenant des déchets.

**Art. 5.** - Le sol, les murs et les cloisons, jusqu'à une hauteur d'au moins un mètre soixante-quinze, sont constitués ou revêtus de matériaux résistant aux chocs, imperméables, imputrescibles, faciles à laver, à nettoyer et à désinfecter. Si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils doivent être jointoyés de manière à assurer l'étanchéité aux liquides. Les raccordements des murs avec le sol doivent être aménagés en gorge arrondie. La pente du sol est réglée de façon à diriger les eaux résiduaires ou de lavage vers un orifice d'évacuation, muni d'un grillage et d'un siphon avec raccordement à l'égoût public chaque fois qu'il existe. Lorsque les locaux ne sont pas desservis par le réseau d'égoût public, les eaux usées sont collectées et évacuées de telle sorte qu'en aucun cas elles ne constituent un risque d'insalubrité pour les produits, ni pour l'environnement.

**Art. 6.** - Les locaux doivent être aménagés de telle sorte que l'aération et la ventilation à l'intérieur soient assurées en tant que de besoin, afin de permettre le captage et l'élimination rapide des odeurs, fumées, buées ou vapeurs. Les locaux doivent être pourvus d'un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs.

**Art. 7.** - Les locaux doivent être approvisionnés en eau potable chaude et froide sous pression. Les prises d'eau doivent être en nombre suffisant et convenablement disposées, de telle sorte que soit convenablement assuré le nettoyage du sol, des murs et du matériel. Les tuyauteries froides sont, si nécessaires, calorifugées afin qu'elles ne puissent donner lieu à des condensations de vapeur à leur surface.

**Art. 8.** - Les locaux ne doivent pas renfermer des tuyaux d'évacuation d'eaux usées ou pluviales ou aboutissant à des fosses d'aisance.

L'établissement doit comporter, pour le personnel, des installations sanitaires suffisantes comprenant lavabos, vestiaires et cabinets d'aisance avec chasses d'eau. Des lave-mains commandés au pied doivent être installés à la sortie des W.C. et à proximité des postes de travail. Ils doivent être pourvus d'eau chaude et d'eau froide ainsi que des produits nécessaires au nettoyage et à la désinfection des mains. Ils doivent être munis d'essuie mains à n'utiliser qu'une fois. Les locaux où sont manipulées les denrées périssables sont également équipés de dispositifs pour le nettoyage des couteaux et du petit matériel.

**Art. 9.**-Tous les établissements doivent disposer d'une ou plusieurs installations de froid dont la capacité doit permettre au minimum l'entreposage des produits entrant dans la composition des plats correspondant à la production journalière de l'établissement. Une capacité d'entreposage correspondant à la production journalière de l'établissement doit être prévue pour les produits finis. Le revêtement intérieur de ces installations doit être constitué ou revêtu de matériaux résistant aux chocs, imperméables, imputrescibles, faciles à laver, à nettoyer et à désinfecter. Les installations de froid doivent être réalisées de telle sorte que la température intérieure soit en tous points

Inférieure ou au plus égale à - 18° C si les produits entreposés sont congelés ou surgelés  
Comprise entre 0° C et + 3° C si les produits entreposés sont réfrigérés.

Ces installations frigorifiques doivent être munies de thermomètres et, en ce qui concerne les enceintes visées à l'article 28, d'un thermomètre enregistreur. Dans ce cas, les graphiques seront conservés pendant un mois au moins à la disposition des services d'inspection. Ces thermomètres doivent être installés et placés de façon apparente et leur partie thermosensible doit se trouver dans la partie du local la plus éloignée de la source de froid et à une hauteur correspondant à la hauteur maximum de chargement des denrées.

**Art. 10.** - Tous les matériaux susceptibles d'être en contact avec les produits visés à l'article 1 doivent satisfaire à la réglementation en vigueur concernant les matériaux au contact des aliments.

Les tables, surfaces de découpage, récipients, ustensiles et appareillage divers sont constitués ou revêtus d'un matériau imperméable, lisse, imputrescible résistant aux chocs, facile à nettoyer et à désinfecter. L'usage du bois n'est toléré que pour les billots utilisés exclusivement pour les sections de parties osseuses.

**Art. 11.** - Les appareils dégageant de la chaleur ou des buées doivent être conçus et installés de telle sorte que ces émanations puissent être évacuées rapidement sans constituer une source d'altération pour les denrées.

**Art. 12.** - Les récipients ou emballages ou conditionnements utilisés pour l'expédition ou l'entreposage des produits visés à l'article 10 doivent être conçus de telle sorte qu'ils assurent la préservation et la conservation, des produits dans des conditions satisfaisantes. Au moment de leur utilisation, ils doivent être en parfait état de propreté.

## CHAPITRE II

### *Dispositions relatives à l'utilisation et à l'entretien des cuisines et ateliers de fabrication de plats cuisinés à l'avance et de leur matériel*

**Art. 13.** - Les locaux et leurs annexes ne doivent en aucun cas servir à l'habitation ni être utilisés comme garages, vestiaires ou réfectoires Il est interdit d'y fumer. Ils ne doivent pas contenir d'objets ou de produits susceptibles de transmettre aux denrées des propriétés nocives ou des caractères anormaux. La présence des animaux et notamment des chiens est interdite. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit y être systématiquement réalisée.

**Art. 14.** . Le sol doit être nettoyé et lavé en tant que de besoin et en particulier à l'issue de chaque journée de travail ou au moment de la relève des équipes. Le balayage à sec est interdit. L'utilisation de la sciure sur les sols est interdite. Les eaux de lavage ainsi que toute matière liquide ou solide ne doivent pas être déversées sur la voie publique. Les murs, les cloisons, les tuyauteries ainsi que les plafonds doivent être propres et entretenus de telle sorte qu'ils ne constituent pas une source de contamination pour les produits.

**Art. 15.** - Tous les matériaux susceptibles d'être en contact avec les produits visés à l'article 1 «<sup>1</sup> doivent être maintenus en bon état de propreté. Le matériel, les tables et les récipients doivent être, après le travail quotidien, soigneusement nettoyés, désinfectés et rincés. Leurs éléments démontables en contact avec les denrées, couteaux et grilles notamment, doivent à la fin des opérations être séparés, nettoyés, désinfectés et mis à l'abri de toutes pollutions jusqu'à la prochaine utilisation. Le petit matériel, tel que les couteaux, doit être entreposé, en dehors du temps de travail, dans un lieu propre, à l'abri des souillures. Les enceintes froides doivent être maintenues en constant état de propreté et désinfectées chaque fois que de besoin. Les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection de ces matériaux doivent être conformes à la réglementation en vigueur. Les insecticides, désinfectants, ou toute autre substance pouvant présenter une certaine toxicité sont entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clé. Ils sont utilisés sans risquer de contaminer les produits.

**Art. 16.** - Le personnel est tenu à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire. Il doit notamment porter des vêtements de travail et une coiffure propres, celle-ci enveloppant la totalité de la chevelure. Les mains sont lavées et désinfectées plusieurs fois au cours d'une même journée, notamment à chaque reprise du travail et après usage des cabinets d'aisance.

### CHAPITRE III

#### *Dispositions relatives à la préparation et à l'utilisation des plats cuisinés à l'avance conservés par la chaleur*

**Art. 17.** - Les denrées employées doivent avoir été reconnues propres à la consommation et ne présenter aucune trace d'altération même superficielle.

**Art. 18.** - Les plats cuisinés à l'avance destinés à être conservés avant leur consommation par la chaleur doivent être, dès la fin de la cuisson, mis dans des récipients qui seront aussitôt munis de leur couvercle.

**Art. 19.** - Depuis la fin de la cuisson jusqu'au moment de la remise au consommateur la température à cœur des plats cuisinés doit être constamment égale ou supérieure à + 65 «C

**Art. 21.** - Les récipients réutilisables destinés au transport des plats cuisinés doivent être avant leur remplissage, nettoyés, lavés, désinfectés par un procédé autorisé et rincés.

**Art. 22.** - Dès qu'ils sont vides, les récipients réutilisables doivent être nettoyés et lavés sur le lieu même où sont consommés les plats cuisinés ; leur transport est interdit si ces opérations n'ont été, au préalable, correctement effectuées.

### CHAPITRE IV

#### *Dispositions relatives à la préparation et à l'utilisation des plats cuisinés à l'avance conservés par un procédé de réfrigération, de congélation ou de surgélation.*

**Art. 23.** - Les composants d'origine animale des plats cuisinés à l'avance conservés par un procédé de réfrigération, de congélation ou de surgélation doivent être conformes aux dispositions des articles 5 à 11 de l'arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale.

**Art. 24.** - Les plats cuisinés à l'avance destinés à être conservés avant leur consommation par un procédé de réfrigération, de congélation ou de surgélation, doivent être conditionnés, immédiatement après leur cuisson, en unités individuelles ou non, de telle manière que leurs dimensions ne fassent pas obstacle au respect des prescriptions énoncées à l'article 26 ci-dessous.

Tout transvasement est interdit, sauf dans un délai de deux heures précédant la mise en consommation.

**Art. 25.** - Les plats cuisinés à l'avance conditionnés doivent subir un refroidissement rapide dans une enceinte isolée conforme aux normes hygiéniques en vigueur.

**Art. 26.** - La durée du refroidissement, entre la fin de la cuisson et l'obtention d'une température à cœur de + 10° C doit être inférieure ou égale à deux heures.

**Art. 27.** - Si le conditionnement est effectué dans des récipients réutilisables, ceux-ci doivent être utilisés conformément aux prescriptions des articles 21 et 22 ci-dessus.

**Art. 28.** - Dès la fin de la phase de refroidissement, les plats cuisinés à l'avance réfrigérés doivent être entreposés dans une enceinte froide assurant une température de conservation inférieure ou égale à + 3° C, en tous points de la denrée.

**Art. 29.** - La durée de conservation des plats cuisinés à l'avance réfrigérés entre la fin de la cuisson et la consommation doit être inférieure ou égale à six jours.  
Toutefois, cette durée pourra être prolongée par décision ministérielle.

**Art. 30.** - La mise en congélation des plats cuisinés à l'avance destinés à être congelés ou surgelés doit suivre immédiatement le refroidissement.  
La température d'entreposage des plats cuisinés congelés ou surgelés doit être inférieure ou égale à - 18° C.

**Art. 31.** - Sur l'une des faces externes de chaque conditionnement doivent figurer les inscriptions suivantes

Température d'entreposage obligatoire

Marque de salubrité conforme aux dispositions de l'article 35 ci-dessous.

En outre pour les plats cuisinés à l'avance congelés ou surgelés

La date, inscrite en clair, de la congélation suivie pour les plats cuisinés congelés de la lettre C ou T conformément aux dispositions de l'article 13 de l'arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales ou d'origine animale.

Pour les plats cuisinés réfrigérés

La date, inscrite en clair, du jour de la cuisson

A consommer avant le...

**Art. 32.** - Lorsque les plats cuisinés à l'avance conservés par un procédé de réfrigération sont destinés à être consommés dans un établissement de restauration public ou privé, ils doivent être réchauffés par un procédé autorisé de telle manière que la température d'entreposage du plat soit élevée jusqu'à + 65° C à cœur en moins d'une heure et maintenus à cette température jusqu'au moment de leur utilisation.

Sauf dérogation pouvant être accordée par décision ministérielle, la décongélation des plats cuisinés à l'avance congelés ou surgelés doit précéder immédiatement le réchauffement et être incluse dans le délai d'une heure prévu pour cette opération.

**Art. 33.** - La décongélation avant la vente des plats cuisinés congelés est interdite, sauf dérogation pouvant être accordée par décision ministérielle.

## CHAPITRE V

### Conditions sanitaires

**Art. 34.** - Sont reconnus propres à la consommation les plats cuisinés à l'avance qui satisfont à des critères d'appréciation favorables du point de vue organoleptique et qui préparés, entreposés, transportés et distribués dans les conditions d'hygiène prescrites par le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 et les arrêtés pris pour son application répondent aux normes publiées en annexe du présent arrêté.

**Art. 35.** - Cette conformité est attestée:

Pour les plats cuisinés à l'avance, conservés par un procédé thermique, par la remise de documents accompagnant les denrées durant leur transport sur lesquels est reproduite la marque de salubrité : bon de livraison, facture...

Pour les plats préparés à l'avance conservés par un procédé frigorifique, par l'apposition sur chaque conditionnement de la marque de salubrité.

Le modèle de la marque de salubrité et les modalités concernant son attribution, son utilisation et son retrait figurent en annexe du présent règlement.

\*2 « Toutefois, les plats cuisinés fabriqués conformément à la directive 93/43, CEE et contrôlés conformément à la directive 89-97-CEE dans un autre Etat membre de la Communauté européenne peuvent être commercialisés en France sans être revêtus d'une marque de salubrité.» 2\*

**Art. 36.** - Sont considérés comme impropres à la consommation

Les plats cuisinés à l'avance qui ne satisfont pas aux conditions et normes définies à l'article 34 ci-dessus

Les plats cuisinés à l'avance conservés par la chaleur et non consommés le jour même de leur cuisson

Les plats cuisinés à l'avance réfrigérés et non consommés dans les cinq jours qui ont suivi le jour de leur fabrication

Les plats cuisinés à l'avance conservés par un procédé frigorifique et réchauffés, mais non consommés le jour même du réchauffement.

Avant leur retrait de la consommation, conformément aux dispositions de l'article 6 du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971, ils sont entreposés dans un local ou une partie de local uniquement affecté à cet usage et fermant à clé.

**Art. 37.** - Les responsables d'établissement où sont préparés des plats cuisinés à l'avance doivent faire procéder à leurs frais à des contrôles microbiologiques périodiques. La périodicité de ces contrôles figure en annexe du présent arrêté.

Les résultats de ces examens sont mis à la disposition des services vétérinaires et conservés pendant un an au moins.

**Art. 38.** - Pour les établissements nouveaux, les dispositions de l'article 35 ci-dessus sont applicables à compter de la date de publication du présent arrêté.

Pour les établissements existants, ces dispositions sont applicables dans un délai de douze mois, à compter de la date de publication du présent arrêté.

**Art. 39.** - Le directeur des services vétérinaires, le chef du service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité, le directeur des pêches maritimes et le directeur de l'institut scientifique et technique des pêches maritimes sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 26 juin 1974.

Le secrétaire d'Etat aux Transports,

Pour le secrétaire d'Etat et par délégation

Le directeur du Cabinet,

Chaude ABRAHAM

Le ministre de l'Agriculture, Pour le ministre et par délégation

Le directeur du Cabinet,

F. BLAIZOT

## ANNEXES

### CRITERES MICROBIOLOGIQUES DES PLATS CUISINES A L'AVANCE

Pour qu'un plat cuisiné à l'avance puisse être reconnu propre à la consommation conformément à l'article 3 du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971, il doit correspondre aux critères microbiologiques suivants

Germes pathogènes:

Salmonella	Absence dans 25 grammes de produit.
Staphylocoques présumées pathogènes	Moins de 100 germes au gramme de produit (absence dans 1 cg de produit). (1)
Germes témoins de contamination fécale Coliformes	Moins de 1 000 germes au gramme de produit (moins de 100 germes dans 1 dg de produit). (1)
Escherichia coli	Moins de 10 germes au gramme de produit (absence dans 1 dg de produit). (1)
Anaérobies sulfitoréducteurs (formes végétatives et spores) (incubation à 450 C)	Moins de 30 germes au gramme de produit (moins de 3 germes dans 1 dg de produit). (1)
Germes aérobies mésophiles 12) (30°-32°) C, 72 h)	Au plus 300 000 germes au gramme de produit (au plus 150 germes dans 0,5 mg de produit). (1)

(1) « Absence dans... » « moins de... » « au plus... », signifient qu'en utilisant un inoculum de masse correspondante, on peut contrôler le critère. Toutefois, l'ensemencement simultané de masses inférieures et supérieures doit être conseillé en vue d'obtenir un meilleur renseignement concernant la contamination du produit et une expression plus complète des résultats.

12) Ce critère n'est pas applicable aux produits dont la préparation comporte normalement une fermentation lactique.

## METHODES D'ANALYSE CONCERNANT LES PLATS CUISINES A L'AVANCE

### Méthode d'analyse courante

Les techniques générales sont celles qui ont été définies dans le recueil Hygiène des denrées d'origine animale. Techniques de laboratoire du service vétérinaire.

1. Les salmonelles sont recherchées selon les modalités ci-après

Pré enrichissement	Mettre 25 grammes de produit dans 100 ml d'eau peptonée tamponnée. Incuber six heures à 37° C
Enrichissement	Prélever 2 ml de la culture et les inoculer dans 20 ml de bouillon au tétrathionate. Incuber vingt-quatre heures et quarante-huit heures à 43° C.
Isolement	Pratiquer un isolement sur gélose au vert brillant (il est souhaitable d'utiliser des milieux répartis en boîtes de Pétri de diamètre 140 mml.

2. Les staphylocoques présumés pathogènes sont dénombrés après vingt-quatre heures d'incubation à 37° C en milieu Baird-Parker.

3. Les coliformes sont dénombrés sur gélose au désoxycholate après vingt-quatre heures d'incubation à 30° C, ou sur bouillon lactosé bilié au vert brillant incubé à 30° C durant vingt-quatre heures et quarante-huit heures.

4. Les *Escherichia coli* sont dénombrés sur gélose au désoxycholate après vingt-quatre heures d'incubation à 44° C, ou sur bouillon lactosé bilié au vert brillant incubé à 30° C durant vingt-quatre heures et quarante-huit heures, suivi d'une confirmation par test de Mackenzie.

5. Les anaérobies sulfitoréducteurs sont dénombrés après vingt-quatre heures et quarante-huit heures d'incubation à 46° C sur gélose T.S.N. ou S.P.S.

6. La flore mésophile est recherchée sur gélose pour dénombrement après soixante-douze heures d'incubation à 30° C.

### Méthodes de référence

Lorsque les résultats des examens pratiqués par les professionnels et par les services de contrôle seront divergents pour un produit de même nature et de même provenance, les examens que ce litige rendrait nécessaires seront pratiqués selon les méthodes de référence Afnor (norme expérimentale V. 08.011 (décembre 1973)

«Microbiologie alimentaire», directives générales pour le dénombrement des germes aérobies mésophiles V.08.A-doc 5 (janvier 1974), projet de norme relatif au dénombrement des coliformes et *Escherichia coli* et autres normes à paraître dans cette série) ou, à défaut de ces normes Afnor, selon la méthode préconisée dans le recueil *Hygiène des denrées animales et d'origine animale. Techniques de laboratoire du service vétérinaire.*

Lorsqu'il y aura lieu de vérifier si des « staphylocoques présumés pathogènes » sont réellement des « staphylocoques potentiellement dangereux » on retiendra comme critères de confirmation des colonies suspectes la mise en évidence soit d'une coagulase, soit d'une phosphatase et d'une DNase conjointement.

## PERIODICITE DU CONTROLE MICROBIOLOGIQUE QUE DOIVENT FAIRE EFFECTUER LES RESPONSABLES D'ETABLISSEMENTS OU SONT PREPARES DES PLATS CUISINES A L'AVANCE

Les responsables d'établissements où sont préparés des plats cuisinés à l'avance doivent faire effectuer au moins le contrôle microbiologique d'un plat par semaine.  
Ce contrôle comprend la recherche de tous les germes énumérés à l'annexe III.  
L'échantillon prélevé est constitué  
Soit par une unité de vente maintenue dans son conditionnement; Soit, s'il s'agit d'un conditionnement collectif, par une quantité équivalente à une portion individuelle.

## CONDITIONS D'ATTRIBUTION, D'UTILISATION ET DE RETRAIT DE LA MARQUE DE SALUBRITE MODELE DE LA MARQUE DE SALUBRITE

### 1. Attribution

Pour obtenir la marque de salubrité prévue à l'article 35 du présent arrêté, toute personne responsable d'un établissement dans lequel sont préparés des plats cuisinés à l'avance doit en avoir fait la demande au directeur des services vétérinaires du département où est implanté l'établissement.  
La demande doit être renouvelée à chaque changement d'exploitant et lors de toute modification importante dans l'installation des locaux, leur aménagement, leur gros équipement ou leur affectation.  
La marque de salubrité est attribuée après enquête des services vétérinaires aux fins de déterminer si les locaux, les installations et le matériel utilisé répondent aux conditions fixées par le présent arrêté.

### 2. Utilisation

La marque de salubrité doit être reportée  
Sur l'une des faces externes de chaque conditionnement de plats cuisinés à l'avance conservés par des procédés de réfrigération, congélation ou surgélation  
Sur le document accompagnant, durant leur transport, les plats cuisinés à l'avance conservés par la chaleur.

### 3. Retrait

Indépendamment des sanctions prévues par les lois du 16 août 1905, du 8 juillet 1965 et les textes pris pour leur application, le non-respect des dispositions du présent arrêté pourra entraîner le retrait de la marque de salubrité.

### 4. Modèle

\*2 » La marque de salubrité doit être conforme au modèle défini par l'article 5 de l'arrêté du 2 juin 1994 définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches.

«Toutefois, les établissements qui disposent d'une marque de salubrité conforme à l'ancien modèle peuvent continuer à en faire usage jusqu'au 30 juin 1998. » 2\*

(2) L'article 52 de l'arrêté 1~ stipule en outre: "Sont abrogées les dispositions de l'arrêté du 26 juin 1974 susvisé, pour ce qui concerne les établissements visés au présent arrêté." f Voir l'arrêté du 29-09-97).