

**ARRETE n° 1116 CM du 6 octobre 2006 pris en application de l'article 11
de la délibération n° 77-116 AT du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation
de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale.
(JOPF du 12 octobre 2006, n° 41, p. 3579)**

Le Président de la Polynésie française,

Sur le rapport du ministre de la santé, chargé de la prévention, de la sécurité alimentaire et de la médecine traditionnelle,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 2 PR du 7 mars 2005 modifié portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu le code de procédure pénale ;

Vu la loi du 1er août 1905 modifiée sur les produits et les services ;

Vu la délibération n° 59-60 du 16 octobre 1959 portant réglementation de l'inspection sanitaire des denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu la délibération n° 77-116 AT du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu la délibération n° 98-189 APF du 19 novembre 1998 réglementant l'information du consommateur en matière de denrées alimentaires au moyen de l'étiquetage ;

Vu l'arrêté n° 583 S du 9 avril 1954 réglementant l'hygiène et la salubrité publiques dans les Etablissements français de l'Océanie ;

Vu l'arrêté n° 747 ER du 5 octobre 1978 relatif aux modes de conservation et à l'entreposage des denrées périssables ;

Vu l'arrêté n° 2230 ER du 23 octobre 1981 modifié relatif aux modes de conservation, au transport et à l'entreposage des viandes réfrigérées sous vide ;

Vu l'arrêté n° 589 CM du 9 juillet 1993 portant dispositions relatives à la production et à la distribution des laits pasteurisés en application de la délibération n° 77-116 AT du 14 octobre 1977 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale et modifié par arrêté n° 745 CM du 30 août 1993 ;

Vu l'arrêté n° 478 CM du 13 mai 1997 modifié relatif aux conditions d'hygiène de la collecte et de la commercialisation des œufs ;

Vu l'arrêté n° 1391 CM du 23 octobre 1998 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu l'arrêté n° 1639 CM du 17 novembre 1999 fixant les normes de potabilité des eaux destinées à la consommation humaine distribuées par les réseaux, fontaines et citernes à usage collectif ;

Vu l'arrêté n° 1183 CM du 20 décembre 2005 modifié fixant les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale destinées à l'exportation vers la Communauté européenne ;

Vu l'arrêté n° 1115 CM du 6 octobre 2006 pris en application de l'article 10 de la délibération n° 77-116 AT du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu l'avis du comité technique de coordination des contrôles en date du 12 octobre 2005 ;

Le conseil des ministres en ayant délibéré dans sa séance du 4 octobre 2006,

Arrête :

Article 1er.— En application de l'article 11 de la délibération du 14 octobre 1977 modifiée susvisée, le présent arrêté fixe les normes techniques auxquelles doivent satisfaire les entreprises ou établissements qui, en vue de la vente, préparent, transforment, congèlent, décongèlent, conditionnent ou emballent des denrées alimentaires animales ou d'origine animale destinées à la consommation humaine, sans préjudice des normes techniques fixées par les codes des usages professionnels. Les commerces ambulants ne sont pas soumis aux dispositions du présent arrêté.

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

- *Commerce ambulant* : structure terrestre qui peut être déplacée à tout moment et qui ne présente aucune partie fixée au sol de manière permanente ;
- *Commerce provisoire* : structure démontable qui ne présente aucune partie définitivement fixée au sol et qui est installée pour une durée inférieure à deux mois au même lieu ;
- *Conditionnement* : opération destinée à réaliser la protection des produits visés par le présent arrêté par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct du produit concerné, ainsi que cette première enveloppe elle-même ou ce premier contenant lui-même ;
- *Consommateur final* : dernier consommateur d'une denrée alimentaire qui n'utilise pas celle-ci dans le cadre d'une opération ou d'une activité d'une entreprise du secteur alimentaire ;
- *Contamination* : présence ou introduction d'un danger ;
- *Contamination croisée* : contamination, lors du stockage ou de la préparation, d'une denrée saine par une denrée souillée ou son emballage ou par les installations ou le matériel ;
- *Décongélation* : changement d'état physique d'un corps congelé quand il est ramené à des températures supérieures à son point de congélation ;
- *Eau potable* : eau qui n'est pas susceptible de porter atteinte à la santé de ceux qui la consomment. Elle doit être conforme aux normes de potabilité déterminées par la réglementation en vigueur ;
- *Eau de mer propre* : eau de mer ou saumâtre naturelle, artificielle ou purifiée ne contenant pas de micro-organismes, de substances nocives ou de plancton marin toxique en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires ;
- *Emballage* : opération consistant à placer un ou plusieurs produits conditionnés visés par le présent arrêté dans un deuxième contenant ainsi que ce contenant lui-même ;
- *Secteur sain* : zone nettement séparée du secteur souillé dans l'espace ou dans le temps, où ne doit entrer aucune source de contamination ;
- *Secteur souillé* : zone maintenue propre mais dans laquelle circulent des marchandises ou des personnes pouvant être porteuses de contaminants ;

- *Tempérage* : décongélation partielle qui consiste à élever la température d'un produit initialement conservé à une température inférieure ou égale à - 10 °C à une température comprise entre - 5 °C et - 2 °C ;
- *Traçabilité* : capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la fabrication, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée dans une denrée alimentaire ;
- *Transformation* : toute action entraînant une modification du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion ou une combinaison de ces procédés ;
- *Produits non transformés* : denrées alimentaires n'ayant pas subi de transformation et qui comprennent les produits qui ont été divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés ;
- *Produits transformés* : les denrées alimentaires résultant de la transformation de produits non transformés. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques.

CHAPITRE 1er - CONDITIONS GENERALES D'INSTALLATION ET D'EQUIPEMENT

Art. 3.— Les entreprises et établissements visés à l'article premier du présent arrêté doivent disposer d'eau potable en quantité suffisante pour que seule celle-ci entre en contact avec les denrées.

Lorsque l'utilisation de glace est nécessaire, si elle doit entrer en contact direct avec les denrées ou si elle est susceptible d'être ingérée, elle doit être fabriquée à partir d'eau potable. Elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.

Sur les navires-usines, l'eau de mer propre pompée en haute mer peut être utilisée à la place de l'eau potable.

Art. 4.— Les entreprises et établissements doivent comporter au moins :

- 1° Des lieux de travail de dimensions suffisantes afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer dans des conditions d'hygiène convenables. Ces lieux de travail sont conçus et disposés de façon à pouvoir être nettoyés et désinfectés de manière efficace et à éviter toute contamination des produits. En particulier seront assurés les principes de séparation des secteurs sain et souillé. Ces locaux doivent être réservés à un usage professionnel, sauf autorisation exceptionnelle d'exercer son activité à domicile, accordée au responsable d'une entreprise ou d'un établissement ;
- 2° Des locaux ou des dispositifs pour l'entreposage séparé et hygiénique :
 - a) des produits nécessitant un entreposage sous température dirigée. Ces locaux ou dispositifs doivent être de puissance frigorifique suffisante pour assurer le maintien à température des produits, conformément aux dispositions de l'arrêté du 5 octobre 1978 susvisé, et être équipés de thermomètres ou d'enregistreurs de température ;
 - b) des produits pouvant être conservés à température ambiante.

La capacité des locaux et des dispositifs d'entreposage doit être suffisante pour assurer, sans risque de contaminations croisées, le stockage hygiénique des denrées alimentaires animales ou d'origine animale.

- 3° Un local ou une armoire spécifique pour le stockage des produits et matériels de nettoyage, de désinfection et d'entretien sauf dans le cas d'équipements fixes de type centrale de désinfection à mousse ;
- 4° Des moyens et méthodes de stockage des conditionnements et emballages évitant tout risque de contamination ;
- 5° Des dispositifs et des outils de travail tels que tables, récipients, couteaux, destinés à entrer en contact direct avec les denrées, en matériaux faciles à nettoyer et à désinfecter et résistant à la corrosion ;
- 6° Des locaux et des récipients spéciaux étanches, faciles à nettoyer et à désinfecter destinés à recevoir les déchets et les produits non destinés à la consommation humaine. Les conteneurs, les aires ou les locaux de stockage des déchets doivent être faciles à nettoyer et conçus de manière à prévenir l'accès des insectes, des rongeurs et des autres animaux et à éviter la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux ;
- 7° Des moyens et des méthodes de rangement et de gestion des tenues civiles et de travail évitant tout risque de contamination de ces dernières ;
- 8° Des toilettes équipées d'une chasse d'eau. Celles-ci ne doivent pas s'ouvrir directement sur les locaux où sont stockées ou manipulées les denrées. Ces locaux doivent être équipés de lave-mains à commande non manuelle ou à bouton-poussoir qui doivent être pourvus de moyens hygiéniques de nettoyage et de séchage des mains ;
- 9° D'un dispositif d'évacuation et de traitement des eaux résiduaires validé par le centre d'hygiène et de salubrité publique. Les systèmes d'évacuation doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes, les conduites d'évacuation doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduaires ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment une zone où sont manipulées des denrées alimentaires susceptibles de présenter un risque élevé pour la santé du consommateur final.

Art. 5.— Les lieux où l'on procède à la manipulation, à la préparation, à la transformation, à la fabrication ou au stockage des produits visés par le présent arrêté doivent comporter :

- 1° Un sol résistant, en matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter, pourvu de pentes et de siphons de sol évitant la stagnation des eaux de lavage ;
- 2° Des murs imperméables et faciles à nettoyer, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres ou d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux de réfrigération et de stockage ;
- 3° Des plafonds, faux plafonds ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit et autres équipements suspendus construits et ouvrés de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules ;
- 4° Des portes et fenêtres imperméables et faciles à nettoyer conçues de manière à ne pas constituer une source d'insalubrité pour les denrées. Celles qui peuvent donner sur l'environnement extérieur doivent, au besoin, être équipées, contre l'intrusion de nuisibles, d'écrans de protection qui doivent pouvoir être facilement démontés pour leur nettoyage ;
- 5° Dans les locaux où des denrées nues sont manipulées, des lave-mains à commande non manuelle ou à bouton-poussoir, approvisionnés en moyens hygiéniques de nettoyage et de séchage des mains ;
- 6° Des dispositifs pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus lorsque des outils et équipements de travail sont utilisés dans l'établissement. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et, sauf dans le cas des navires-usines et des ateliers de mareyage, disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide ;

- 7° Un éclairage suffisant, naturel ou artificiel ;
- 8° Une ventilation, naturelle ou mécanique et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées, fumées et odeurs suffisantes pour éviter la formation de moisissures ou le risque de contamination des denrées par aérosol. L'évacuation se fait au-dessus de la toiture et ne doit pas nuire à l'environnement ou au voisinage. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre leur nettoyage et leur entretien. Tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone saine doit être évité.

CHAPITRE II - CONDITIONS GENERALES D'HYGIENE

Section I - *Conditions générales d'hygiène applicables aux locaux, aux matériels et aux outils*

Art. 6.— Les locaux, le matériel et les instruments utilisés pour le travail sur les produits doivent être maintenus en bon état de propreté et d'entretien de façon à ne pas constituer une source de contamination pour les denrées. Les éléments susceptibles d'entrer en contact avec les denrées sont nettoyés et désinfectés immédiatement après toute contamination au cours du travail et, dans tous les cas, à la fin des opérations de la journée. Lorsque l'ouverture des portes ou fenêtres peut entraîner une contamination des produits, celles-ci ne doivent être ouvertes pendant l'activité que pour des nécessités de service.

Les locaux et les équipements sanitaires destinés à l'hygiène du personnel ou de la clientèle doivent être maintenus en permanence en bon état d'entretien et de propreté.

Art. 7.— Un plan de nettoyage et désinfection est établi pour l'ensemble des locaux et du matériel de travail. Ce plan doit être rédigé de façon à faire apparaître la périodicité des opérations de nettoyage et de désinfection ainsi que les méthodes utilisées : température, dosage, durée d'application, démontage des instruments. Ce plan doit être affiché à des emplacements appropriés afin que le personnel puisse s'y référer aisément. Le balayage est interdit, les sols sont lavés à grande eau, éventuellement brossés puis séchés à l'aide d'une raclette. Tous les produits de nettoyage et de désinfection doivent être utilisés conformément aux instructions des fabricants. Leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet des équipements et instruments sauf si les instructions données pour l'emploi de ces substances l'excluent.

Art. 8.— Un plan de lutte contre les nuisibles doit être formalisé et mis en place. Il doit comprendre, au minimum, l'ensemble des notices d'utilisation des produits de dératisation et de désinsectisation, un plan des locaux avec inventaire des emplacements de pose des appâts, un enregistrement du contrôle périodique des appâts. Des méthodes adéquates doivent également être mises au point pour empêcher les animaux domestiques d'avoir accès aux endroits où des aliments sont préparés, traités ou entreposés.

Art. 9.— Les raticides, insecticides, désinfectants et toutes autres substances pouvant présenter une certaine toxicité sont entreposés dans des locaux ou armoires spécifiques. Ils doivent être utilisés de manière à ne pas risquer de contaminer les denrées alimentaires.

*Section II - Conditions générales d'hygiène applicables
au personnel*

Art. 10.— La plus grande propreté corporelle et vestimentaire est exigée de la part du personnel. En particulier :

- 1° Le personnel doit porter, obligatoirement, des vêtements de travail appropriés et propres, réservés exclusivement au secteur sain de l'entreprise ou de l'établissement. Toute personne étrangère à l'entreprise ou à l'établissement qui pénètre dans les locaux de travail est soumise aux mêmes obligations ;
- 2° Le personnel affecté à la manipulation et à la préparation des produits est tenu de se laver les mains à chaque reprise du travail et en cas de contamination. Les blessures aux mains, lorsqu'elles ne sont pas infectées, doivent être recouvertes par un pansement étanche ;
- 3° Il est interdit de fumer, de cracher, de boire ou de manger dans les locaux de travail ou d'entreposage des produits ;
- 4° Aucune personne souffrant d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit travailler dans les locaux de manipulation 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 ;
- 5° Lors d'embauche, toute personne susceptible d'être affectée au travail ou à la manipulation des matières premières ou des produits est tenue de prouver, par un certificat médical, que rien ne s'oppose à son affectation ;
- 6° Les responsables des entreprises ou des établissements ou leurs délégués doivent s'assurer que les personnes qui manipulent ou manutentionnent les aliments suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté et disposent le cas échéant, selon leur activité, d'une formation renouvelée en matière d'hygiène des aliments.

*Section III - Conditions générales d'hygiène applicables
au fonctionnement*

Art. 11.— La préparation, la transformation, la fabrication, la congélation, la décongélation, le conditionnement ou l'emballage, en vue de la vente des denrées visées par le présent arrêté sont effectués de manière hygiénique de sorte que soient rendues impossibles toute souillure, contamination ou altération susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereuses pour la santé.

En particulier, il est interdit d'entreposer directement sur le sol les denrées ou les récipients qui les contiennent, à l'exception des contenants qui ne peuvent être manipulés qu'à l'aide d'appareils mécaniques et pour lesquels toutes précautions sont prises pour éviter la contamination de leur contenu.

Lorsque les aliments sont présentés au consommateur non conditionnés et non emballés, toutes précautions doivent être prises pour qu'ils soient protégés des poussières et pollutions pouvant résulter de la présence d'insectes, de la proximité de la circulation automobile ou des manipulations de la part du consommateur.

Les denrées non conditionnées et non emballées ne doivent pas être en contact avec le sol.

Toutes les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis doivent être conformes aux règles de salubrité selon la réglementation en vigueur, en particulier, l'arrêté du 23 octobre 1998 susvisé. Les denrées qui ne sont pas protégées par un emballage ou un conditionnement ne doivent être manipulées, chez le commerçant, que par les employés de l'entreprise ou de l'établissement et avec des instruments réservés à cet usage.

Art. 12.— Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er ne doivent utiliser ou acheter aucun ingrédient, matière première, produit intermédiaire ou produit fini dont ils savent qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes, par des substances toxiques ou qu'ils contiennent des corps étrangers, de manière telle qu'ils resteraient impropres à la consommation même après le triage et les autres opérations de préparation ou de transformation hygiéniquement réalisées.

Art. 13.— Toutes les denrées, jusqu'à leur présentation au consommateur, doivent être conservées à des températures conformes aux dispositions de l'arrêté du 5 octobre 1978 susvisé. Toutefois, pour autant que la salubrité des denrées alimentaires soit préservée, il est toléré une légère élévation de la température des denrées conservées sous régime du froid :

- 1° Lorsque cela s'avère inévitable, pour de courtes périodes inférieures à une demi-heure, lors du chargement ou du déchargement de ces produits, du transfert, du stockage et des manipulations en vue du déconditionnement, du tranchage, d'une élaboration ou d'une transformation. Cette différence de température ne doit pas excéder 3 °C par rapport à la température autorisée ;
- 2° Lors de l'exposition de plats préparés réfrigérés en quantités limitées pour une remise immédiate au consommateur, dans la mesure où leur approvisionnement s'effectue en quantités adaptées au service. La température des denrées ne doit alors pas dépasser + 10 °C. Le temps pendant lequel les denrées se trouvent à une température non conforme aux dispositions de l'arrêté du 5 octobre 1978 susvisé ne doit pas dépasser une heure.

Art. 14.— Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être refroidies aussitôt après le dernier stade du traitement thermique ou, en l'absence de traitement thermique, après le dernier stade de l'élaboration. Ce refroidissement doit permettre d'amener toutes les parties de la denrée à une température inférieure à + 10°C en moins de deux heures. Les produits sont ensuite immédiatement maintenus aux températures de conservation conformément aux dispositions de l'arrêté du 5 octobre 1978 susvisé. Le réchauffement des denrées réfrigérées en vue de leur consommation doit s'effectuer dans un délai maximal d'une heure.

Art. 15.— Seuls les entreprises et établissements, dont l'autorisation d'ouverture mentionne cette activité, sont autorisés à décongeler des denrées alimentaires. Cette opération doit être effectuée soit directement lors du procédé de cuisson, soit en enceinte réfrigérée ou isotherme entre 0 °C et + 4 °C à l'abri des contaminations, de manière à permettre un écoulement des eaux de fusion et dans des conditions limitant le développement des micro-organismes et la formation de toxines, soit par toute autre méthode, approuvée par le service chargé de l'inspection de l'entreprise, pour laquelle une analyse des dangers montre le respect de l'objectif fixé au présent article.

Sous réserve que le professionnel se soit assuré de leur bonne qualité sanitaire et organoleptique, une fois décongelés, les aliments peuvent être :

- 1° Soit préparés immédiatement en vue d'une transformation. Si les produits ainsi préparés ne sont pas destinés à être remis au consommateur à l'état chaud, ils doivent être traités conformément à l'article 13 ci-dessus ;
- 2° Soit présentés au consommateur à l'état réfrigéré sous réserve d'une conservation conforme à l'article 13 ci-dessus. La durée de conservation de ces produits est fixée par le professionnel qui a réalisé l'opération de décongélation.

Le professionnel est tenu d'enregistrer dans un registre ou un système équivalent réservé à cet effet, dès le début de la décongélation des denrées destinées à la vente en l'état, les caractéristiques de celles-ci (n° de lot, quantité, date et heure de début de décongélation).

Lors de la vente ou de la mise en vente, les denrées décongelées doivent être séparées nettement des denrées fraîches et comporter un étiquetage apparent portant les mentions "produit décongelé, ne doit pas être recongelé/ 'eiaha e ha'apa'ari fa'ahou i te m "a/ 'ina' i fa'atahehia" en caractères visibles, lisibles et indélébiles d'au moins 5 millimètres de hauteur.

La congélation des denrées alimentaires partiellement ou entièrement décongelées est interdite sauf :

- pour les produits ayant subi un tempéragé réalisé aux fins de découpe, de conditionnement ou de reconditionnement en unités de vente ;
- pour les produits ayant subi une décongélation suivie d'une transformation.

Art. 16.— Seuls les entreprises et établissements, dont l'autorisation d'ouverture mentionne cette activité, sont autorisés à congeler des denrées alimentaires. Cette opération doit être réalisée conformément aux exigences de l'arrêté du 5 octobre 1978 susvisé.

Les opérations de congélation sont organisées et réalisées de manière à préserver la qualité microbiologique et organoleptique des aliments : la congélation est réalisée le plus précocement possible après la réception du produit ou sa fabrication, c'est-à-dire dès la fin du processus de fabrication s'il s'agit d'une denrée produite sur place ou, au plus tard, dans la première moitié de sa durée de vie s'il s'agit d'une denrée achetée. La température des produits est abaissée rapidement au moyen d'un équipement spécifique offrant une efficacité thermodynamique adaptée aux volumes de denrées traitées.

La traçabilité du produit congelé doit être parfaitement assurée : la date de congélation ainsi que toutes les informations relatives à la nature et à l'origine des denrées et celles relatives à leur destination immédiate, doivent être consignées dans un registre ou un système équivalent. Une date limite de consommation est fixée sous la responsabilité du professionnel et reportée sur le conditionnement de la denrée.

Le responsable de l'entreprise ou de l'établissement où sont effectuées des opérations de congélation ou de décongélation des aliments identifie tout aspect de son activité qui est déterminant pour la salubrité des produits manipulés. Il veille à ce que des procédures de sécurité appropriées soient mises en œuvre, respectées et mises à jour.

Art. 17.— Le déconditionnement des produits destinés au tranchage ou au service doit s'effectuer au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination. Toutes précautions d'hygiène doivent être prises lors du tranchage des denrées. Les produits tranchés sur place doivent être présentés en quantités aussi réduites que possible selon les besoins du service. Les denrées microbiologiquement très périssables déconditionnées doivent être protégées de toute contamination lors de leur manipulation, de leur stockage ou de leur mise en vente.

Art. 18.— Lorsque sont effectuées, dans une même structure, des opérations telles que le nettoyage, le tranchage, le parage de matières premières souillées, elles doivent être réalisées de manière à éviter toute contamination des produits sains. Toutes précautions seront prises en particulier lors de l'utilisation éventuelle d'œufs en coquille.

Dans les entreprises ou établissements où des aliments sont préparés sur le lieu de vente ou de consommation, les opérations mentionnées ci-dessus et celles de préparation des aliments ne peuvent être réalisées dans un même emplacement que sous réserve d'être séparées par un nettoyage et une désinfection des plans de travail et du matériel.

Art. 19.— Les produits non destinés à la consommation humaine et les produits dangereux doivent être stockés et, le cas échéant, présentés à la vente sur des emplacements qui leur sont exclusivement réservés. Ils doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié.

Art. 20.— Les denrées qui ne sont pas reconnues propres à la consommation humaine, les denrées dont la date limite de consommation est dépassée, les déchets alimentaires, les sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être isolés des autres marchandises et identifiés comme tels. Ils seront éliminés le plus rapidement possible dans le circuit des déchets afin d'éviter leur accumulation dans les locaux où sont manipulées les denrées alimentaires. Les conteneurs, les aires ou les locaux de stockage des déchets doivent être maintenus propres. Des dispositions appropriées doivent être prises pour l'élimination hygiénique des déchets afin que leur stockage ne génère aucune nuisance pour l'environnement ou le voisinage.

Art. 21.— Sont notamment considérées comme impropres à la consommation les denrées congelées ou décongelées en infraction aux dispositions des articles 15 et 16 du présent arrêté.

Section IV - *Conditionnement, emballage et étiquetage*

Art. 22.— Les matériaux constitutifs du conditionnement ou de l'emballage ne doivent pas être une source de contamination. Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination. Les opérations de conditionnement et d'emballage doivent être effectuées de manière à éviter la contamination des produits. Le cas échéant, notamment en cas d'utilisation de boîtes métalliques et de bocaux en verre, l'intégrité et la propreté du récipient doivent être assurées.

Les conditionnements et emballages qui sont réutilisés pour les denrées alimentaires doivent être faciles à nettoyer et faciles à désinfecter.

CHAPITRE III - DISPOSITIONS PENALES

Art. 23.— Est puni d'une peine d'amende de 36 000 F CFP, conformément aux dispositions de l'article 21 de la délibération du 14 octobre 1977 modifiée susvisée, le fait :

- 1° D'exercer une des activités mentionnées à l'article 1er sans respecter les normes sanitaires et qualitatives auxquelles doivent satisfaire les denrées alimentaires animales ou d'origine animale destinées à la consommation humaine pour être reconnues propres à la consommation ;
- 2° De faire emploi, dans le cadre des mêmes activités, d'ustensiles, de machines, récipients ou instruments qui ne sont pas bien entretenus et propres ou qui sont susceptibles d'altérer les denrées ;
- 3° D'exercer les activités dans des locaux non dotés d'installations sanitaires à l'usage du personnel ou d'installations non conformes ;
- 4° D'employer du personnel manipulant des denrées alimentaires au mépris des règles d'hygiène mentionnées à la section II du chapitre II du présent arrêté ou sans contrôle médical ;
- 5° De manipuler ou faire manipuler une denrée animale ou d'origine animale par une personne susceptible de la contaminer ;
- 6° De pratiquer la congélation ou la décongélation de denrées alimentaires sans respecter les dispositions des articles 15 et 16 du présent arrêté ;
- 7° De faire emploi, dans le cadre des mêmes activités, d'enveloppes, conditionnements ou emballages altérant l'état sanitaire des denrées ;
- 8° De ne pas isoler des autres marchandises ou de ne pas identifier les denrées visées à l'article 20 du présent arrêté.

CHAPITRE IV - DISPOSITIONS DIVERSES

Art. 24.— Sont abrogés :

- les articles 76 à 78 de l'arrêté du 9 avril 1954 susvisé ;
- les articles 5 et 6 de l'arrêté du 23 octobre 1981 modifié susvisé ;
- l'arrêté n° 982 CM du 11 octobre 1985 relatif à la décongélation de denrées alimentaires au stade de la vente au détail.

Art. 25.— Le ministre de l'agriculture, de l'élevage et des forêts et le ministre de la santé, chargé de la prévention, de la sécurité alimentaire et de la médecine traditionnelle, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 6 octobre 2006.
Oscar Manutahi TEMARU.

Par le Président de la Polynésie française :

*Le ministre de l'agriculture,
de l'élevage et des forêts,
Ahti ROOMATAAROA.*

*Le ministre de la santé,
Pia HIRO.*