Délibération n° 70-51 du 25 juin 1970 concernant l'hygiène des denrées alimentaires conservées par les techniques frigorifiques (r.e. Arrêté n° 2124 AA du 29 juillet 1970)

Paru in extenso au journal officiel n°16 N du 15/08/1970 à la page 375 dans la partie Délibérations de l'Assemblée de la Polynésie française ou de la commission permanente

Version en vigueur au 12/03/2025

L'assemblée territoriale de la Polynésie française,
Vu le décret n° 46-2379 du 25 octobre 1946 portant création d'une assemblée représentative dans les Établissements français de l'Océanie, modifié par les lois n° 52-1175 et 57-836 des 21 octobre 1952 et 26 juillet 1957, relatives à la composition et à la formation de l'assemblée territoriale ;
Vu le décret n° 57-812 du 22 juillet 1957 portant institution d'un conseil de gouvernement et extension des attributions de l'assemblée territoriale dans la Polynésie française, modifié par l'ordonnance n° 58-1337 du 23 décembre 1958 ;
Vu l'arrêté 583 S du 9 avril 1954 réglementant l'hygiène et la salubrité publique dans les E.F.O. ;
Vu l'arrêté 238 MI/AA du 19 mars 1958 déterminant l'échelle des peines applicables aux infractions à la réglementation résultant des délibérations de l'assemblée territoriale ;
Vu la délibération 59-60 du 16 octobre 1959 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale ;
Vu la délibération 66-67 du 9 juin 1966 modifiant ou complétant les dispositions de certains articles de l'arrêté 583 S du 9 avril 1954 ;
Vu l'arrêté n° 2792 AA du 24 octobre 1968 déterminant l'échelle des peines applicables aux infractions à la réglementation résultant des délibérations de l'assemblée territoriale ;
Vu la délibération 68-117 du 14 novembre 1968 portant réorganisation des services d'hygiène en Polynésie française ;
Vu la lettre n° 1168 S du 3 juin 1970 de M. le gouverneur, chef du territoire, approuvée en conseil de gouvernement le 20 mai 1970 ;
Vu l'arrêté n° 1430 AA du 20 mai 1970 convoquant l'assemblée territoriale en session ordinaire ;
Vu le rapport n° 94-70 du 15 juin 1970 de la commission des affaires financières, économiques et sociales ;
Dans sa séance du 25 juin 1970,

Adopte :

Article 1er

L'article 74 de l'arrêté 583 S du 9 avril 1954 est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :

Art. 2.— Catégories de denrées alimentaires conservées par le froid. *Rédaction issue de Arrêté n° 305 CM du 10 mars 2025*

Parmi les denrées alimentaires conservées par des techniques frigorifiques, on distingue, selon la température de conservation, les denrées réfrigérées, congelées ou surgelées.

Les denrées alimentaires réfrigérées, congelées et surgelées doivent être en parfait état de fraîcheur et de salubrité au moment de l'application des techniques frigorifiques destinées à prolonger leur conservation.

Ne sont pas admises dans le territoire les denrées impropres à la consommation, falsifiées, corrompues, souillées, nocives et contenant des substances interdites par la réglementation locales.

Art. 3.— Emballage.

Les denrées alimentaires réfrigérées, congelées et surgelées doivent être emballées de manière adéquate. L'emballage doit être résistant pratiquement imperméable aux micro-organismes, à la vapeur d'eau, à l'oxigène et aux odeurs, et inaltérable au contact des graisses et de l'eau. De plus, l'emballage ne doit pas dégager de substances qui peuvent influeucer le goût, l'odeur, la couleur du produit ou être nocives pour la santé.

Art. 4.— Débarquement, transport, manipulation.

Le débarquement de ces denrées et leur manipulation doit avoir lieu dans des conditions de rapidité et de propreté telles que toutes souillures, altérations ou contaminations soient rendues impossibles. La propreté corporelle et vestimentaire des manipulateurs doit être rigoureuse.

Le transport de ces denrées doit s'effectuer dans des véhicules fermés ou des récipients convenablement isolés. Pendant toute la durée du transport, les aliments seront maintenus à la température appropriée à leur catégorie et définie à l'article 2.

Art. 5.— Matériel des grossistes, revendeurs et détaillants.

Les grossistes, revendeurs, détaillants, restaurateurs, comme toute personne faisant commerce de denrées conservées par le froid doivent posséder les appareils nécessaires pour conserver correctement ces denrées aux températures énoncées à l'article 2.

Dans les débits de vente au public, le commerçant est tenu d'indiquer l'état réfrigéré, congelé ou surgelé du produit vendu et sa date limite de conservation.

Art. 6.— Durée de conservation. *Rédaction issue de Arrêté n° 305 CM du 10 mars 2025*

Article abrogé

Art. 7.— Propreté des installations frigorifiques. *Rédaction issue de Arrêté n° 2646 CM du 2 décembre 2021*

Toutes les installations de transport, de conservation ou d'exposition des denrées alimentaires conservées par le froid doivent être imperméables, lavables, et maintenues propres constamment. Les denrées doivent y être protégées de toute souillure et des effets des conditions atmosphériques.

Un thermomètre de contrôle sera placé dans chacune de ces installations, à la vue des agents de la direction de la santé comme de la clientèle.

Art. 8.— Norme bactériologique et chimique. *Rédaction issue de Délibération n° 98-157 APF du 1er octobre 1998*

Article abrogé

Art. 9.— Cas de la viande conservée par le froid. *Rédaction issue de Arrêté n° 979 CM du 24 juillet 2015*

Article abrogé

Art. 10 *Rédaction issue de Arrêté n° 2646 CM du 2 décembre 2021*

Les agents de la direction de la santé pourront effectuer toutes mesures de contrôle nécessaires pour vérifier le bon état de marche des installations frigorifiques (transport, stockage, exposition) auprès des transporteurs, grossistes, sociétés d'entrepôts frigorifiques, revendeurs, détaillants, restaurateurs comme de toute personne faisant commerce de denrées conservées par le froid.

Toute installation reconnue défectueuse, ou ne correspondant pas aux normes de conservation définies par la présente délibération ne devra plus être utilisée qu'après vérification et autorisation de la direction de la santé.

Art. 11.— Mesures relatives au personnel.

Toute personne manipulant pendant l'exercice de sa profession les denrées alimentaires conservées par le froid est soumise aux mêmes mesures d'hygiène et de surveillance médicale que les autres manipulateurs de denrées alimentaires.

Art. 12.— Sanctions. *Rédaction issue de Arrêté n° 2646 CM du 2 décembre 2021*

Les infractions à la présente délibération seront constatées par les agents de la direction de la santé ainsi que par les agents de la force publique et seront punies des peines prévues par l'arrêté 2792 AA du 24 octobre 1968 pour la 5e catégorie d'infraction.

Art. 13

La présente délibération est prise pour servir et valoir ce que de droit.

Un secrétaire,
Tetuaura OPUTU.

Le président,
Jean MILLAUD.

Voir toutes les modifications dans le temps :

- Délibération n° 70-51 du 25 juin 1970, JOPF n° 16 N du 15/08/1970 à la page 375

- Délibération n° 98-157 APF du 1er octobre 1998, JOPF n° 42 N du 15/10/1998 à la page 2159
- Arrêté n° 979 CM du 24 juillet 2015, JOPF n° 61 N du 31/07/2015 à la page 7350
- Arrêté n° 2646 CM du 2 décembre 2021, JOPF n° 98 N du 07/12/2021 à la page 28957
- Arrêté n° 305 CM du 10 mars 2025, JOPF n° 58 N du 12/03/2025 à la page 23