

Arrêté n° 1750 CM du 14 octobre 2009 relatif aux conditions d'hygiène applicables dans les établissements mobiles ou provisoires qui proposent, à titre gratuit ou onéreux, des denrées alimentaires animales ou d'origine animale

(NOR : DSP0900266AC)

Paru in extenso au journal officiel n°43 N du 22/10/2009 à la page 4893 dans la partie ARRÊTÉS DU CONSEIL DES MINISTRES

Version en vigueur au 07/12/2021

- ▶ Chapitre Ier - Champ d'application - Définitions (Article 1er à Art. 2)
- ▶ Chapitre II - Conditions générales d'installation et d'équipement (Art. 3 à Art. 12)
- ▶ Chapitre III - Conditions générales d'hygiène et de fonctionnement (Art. 13 à Art. 24)

Le Président de la Polynésie française,
 Sur le rapport du ministre de la santé,
 Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée 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° 1164 PR du 17 avril 2009 modifié portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;
 Vu la loi du pays n° 2008-12 du 26 septembre 2008 relative à la certification, la conformité et la sécurité des produits et des services ;
 Vu la délibération n° 59-60 du 16 octobre 1959 modifiée 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 modifié réglementant l'hygiène et la salubrité publiques dans les Etablissements français de l'Océanie ;
 Vu l'arrêté n° 747 ER du 5 octobre 1978 modifié 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° 1391 CM du 23 octobre 1998 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées alimentaires d'origine animale ;
 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'arrêté 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 ;
 Vu l'arrêté n° 1119 CM du 9 octobre 2006 modifié relatif aux durées de conservation de certaines denrées alimentaires animales ou d'origine animale ;
 Vu l'avis du conseil territorial de santé publique du 23 juillet 2009 ;
 Le conseil des ministres en ayant délibéré dans sa séance du 12 octobre 2009,

Arrête :

CHAPITRE IER - CHAMP D'APPLICATION - DÉFINITIONS

Article 1er

En application de l'article 11 de la délibération n° 77-116 AT du 14 octobre 1977 modifiée susvisée, le présent arrêté fixe les conditions d'hygiène applicables dans les établissements mobiles ou provisoires, dans lesquels sont proposées, et éventuellement préparées, à titre onéreux ou gratuit, des denrées alimentaires animales ou d'origine animale.

Les dispositions du présent arrêté ne sont pas applicables :

- à la production primaire ;
- à la préparation de denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée ;
- à la vente directe du pêcheur au consommateur de poisson entier.

Art. 2 *Rédaction issue de Arrêté n° 27 CM du 9 janvier 2013*

Les définitions mentionnées par l'arrêté n° 1116 CM du 6 octobre 2006 susvisé s'appliquent aux fins du présent arrêté.

Les établissements mobiles sont de deux types : le type "roulotte" correspond à une installation automobile ou

tractable en état de marche, autorisée à emprunter les voies publiques, et le type "stand" correspond à une installation qui est entièrement montée et démontée quotidiennement.

Les établissements provisoires sont des structures démontables qui ne présentent aucune partie définitivement fixée au sol et qui sont installées de manière occasionnelle pour une durée inférieure à deux mois.

Les établissements mobiles ou provisoires remettent exclusivement leurs denrées alimentaires au consommateur final.

CHAPITRE II - CONDITIONS GÉNÉRALES D'INSTALLATION ET D'ÉQUIPEMENT

Art. 3

Les établissements mobiles ou provisoires doivent être conçus et construits de manière à éviter la contamination des denrées, en particulier en raison de la proximité de la circulation automobile ou des manipulations de la part des consommateurs ou de la présence d'insectes et autres animaux nuisibles. Les surfaces en contact avec les denrées doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter, en matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques. Les autres surfaces doivent être résistantes et lavables.

Art. 4

Les établissements mobiles ou provisoires dans lesquels sont manipulées des denrées nues 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.

Art. 5

Les installations mobiles ou provisoires dans lesquelles sont utilisés de la vaisselle, des conditionnements ou des emballages réutilisables ou des ustensiles de préparation, doivent disposer d'installations propres et abritées des contaminations pour leur lavage, leur séchage et leur stockage ou de contenants adaptés pour assurer leur évacuation sans risque de contamination croisée. En tant que de besoin, ces installations sont approvisionnées en eau chaude et froide.

Art. 6

De l'eau potable doit être prévue en quantité suffisante pour le lavage des mains si des denrées nues sont manipulées, pour les préparations culinaires si elles en nécessitent et pour le lavage éventuel de la vaisselle et du matériel de cuisine.

Art. 7

Toutes les eaux usées sont directement dirigées vers un dispositif d'assainissement agréé par l'autorité compétente, ou récupérées en récipient clos et vidé ultérieurement dans un dispositif d'assainissement agréé par l'autorité compétente.

Art. 8

La vaisselle, s'il en est proposé à la clientèle, peut être soit à usage unique, soit en matériau résistant, facile à nettoyer et à désinfecter, ne se rayant pas lors de son utilisation. Elle est, avant utilisation, maintenue propre, sèche et protégée des contaminations.

Art. 9 *Rédaction issue de Arrêté n° 184 CM du 17 février 2010*

Lorsque des denrées alimentaires périssables sont présentes, des installations ou dispositifs adéquats sont prévus pour maintenir ces denrées dans les conditions de température fixées par l'arrêté n° 184 CM du 17 février 2010 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements entreposant des denrées alimentaires animales ou d'origine animale nécessitant une conservation à température dirigée. Des moyens de contrôle de ces températures sont systématiquement mis en place.

Art. 10

En tant que de besoin, des dispositifs sont mis en place pour l'extraction et l'élimination des fumées, vapeurs et odeurs, sans générer de nuisances pour le voisinage et l'environnement.

Art. 11

Des dispositions ou installations adéquates sont prévues pour entreposer et éliminer, dans de bonnes conditions d'hygiène, les déchets solides ou liquides.

Les déchets organiques et les déchets souillés par des matières organiques doivent être placés dans des contenants fermés inaccessibles aux animaux nuisibles et domestiques.

La fréquence d'enlèvement de ces déchets doit permettre d'éviter toute nuisance au niveau du site d'exploitation de l'établissement.

Art. 12

Les exploitants des établissements mobiles ou provisoires peuvent utiliser, pour certaines opérations annexes liées à leur activité, des installations fixes à usage individuel ou collectif. En fonction de leur destination et de leur utilisation, ces installations fixes doivent satisfaire aux conditions générales d'installation et d'équipement et aux conditions générales d'hygiène prévues par l'arrêté n° 1116 CM du 6 octobre 2006 susvisé.

CHAPITRE III - CONDITIONS GÉNÉRALES D'HYGIÈNE ET DE FONCTIONNEMENT**Art. 13**

Les denrées animales ou d'origine animale réceptionnées après avoir éventuellement transité par un ou plusieurs établissements d'entreposage, et mises en œuvre dans les établissements mobiles ou provisoires, sont soit régulièrement importées, soit produites en Polynésie française.

Lorsqu'elles sont produites en Polynésie française, ces denrées proviennent d'établissements autorisés ou agréés en application de l'article 10 de la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 modifiée susvisée, ou dispensés d'autorisation ou d'agrément. Les dispositions du présent alinéa ne sont pas applicables aux produits de la pêche provenant de Polynésie française qui n'ont subi aucune opération de conditionnement, découpe ou transformation.

La traçabilité des denrées alimentaires d'origine animale est conservée en permanence, depuis leur réception dans l'établissement jusqu'à leur remise au consommateur, y compris au cours et à la suite des éventuelles opérations de transformation, congélation ou décongélation.

Art. 14 *Rédaction issue de Arrêté n° 1771 CM du 26 août 2021*

Les établissements fonctionnant provisoirement sans autorisation en application de l'article 11 de l'arrêté n° 1115 CM du 6 octobre 2006 susvisé peuvent également approvisionner les établissements mobiles ou provisoires, à condition d'être en possession d'un récépissé de déclaration en cours de validité, délivré par la direction de la santé pour la fabrication des produits qui font l'objet de cet approvisionnement.

Art. 15

Les installations, 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. Ils ne sont pas utilisés à des fins pouvant nuire à leur salubrité. Les éléments susceptibles d'entrer en contact avec les denrées sont nettoyés et désinfectés chaque fois qu'il est nécessaire au cours du travail et, dans tous les cas, à la fin des opérations de la journée. Le nettoyage approfondi de l'ensemble des installations est programmé et réalisé à intervalles réguliers.

Art. 16

La plus grande propreté corporelle et vestimentaire est exigée de la part du personnel. Le personnel doit porter des vêtements de travail appropriés et propres. Le personnel susceptible de manipuler des denrées périssables nues est tenu de se laver les mains à chaque reprise du travail et systématiquement après chaque opération susceptible d'être génératrice de contaminations.

Art. 17

La préparation, le stockage, la distribution et la vente des denrées visées par le présent arrêté sont effectués de manière hygiénique de sorte que soient évitées toutes souillures, contaminations ou altérations 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. 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 des consommateurs.

Art. 18 *Rédaction issue de Arrêté n° 184 CM du 17 février 2010*

Toutes les denrées, jusqu'à leur remise au consommateur, doivent être conservées à des températures conformes aux dispositions de l'arrêté n° 184 CM du 17 février 2010 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 élévation de température ne doit pas excéder 3 °C par rapport à la température autorisée ;

2° Lors de l'exposition de préparations réfrigérées 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 17 février 2010 susvisé ne doit pas dépasser une heure.

Art. 19 *Rédaction issue de Arrêté n° 184 CM du 17 février 2010*

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 maintenus dans des conditions de température conformes aux dispositions de l'arrêté du 17 février 2010 susvisé.

Le réchauffement éventuel des denrées réfrigérées en vue de leur consommation immédiate doit s'effectuer dans un délai maximum d'une heure.

Art. 20

La décongélation des denrées animales ou d'origine animale doit être effectuée soit directement par un 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 exsudats de décongélation et dans des conditions limitant le développement des micro-organismes et la formation de toxines, soit par toute autre méthode validée par une analyse des dangers.

Sous réserve que le professionnel se soit assuré de leur bonne qualité 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 aux articles 18 et 19 ci-dessus ;

2° Soit présentés au consommateur à l'état réfrigéré sous réserve d'une conservation conforme à l'article 18 ci-dessus. La durée de conservation de ces produits est fixée conformément aux dispositions de l'arrêté n° 1119 CM du 9 octobre 2006 susvisé.

Lors de la vente ou de la mise en vente, les denrées décongelées doivent être séparées nettement des autres denrées et comporter un étiquetage apparent portant les mentions "produit décongelé, ne doit pas être recongelé/eiaha e ha'apa'ari fa'ahou i te ma'a, 'ina'i 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 une décongélation suivie d'une transformation.

Art. 21

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 provenant d'un autre établissement. 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 d'utilisation optimale 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. 22

Lorsque sont effectuées des opérations telles que le nettoyage, l'épluchage, le tranchage et le parage de matières premières souillées, celles-ci doivent être réalisées de manière à éviter toute contamination des produits sains. Ces opérations ne peuvent être réalisées sur le même emplacement que la préparation de denrées propres d'origine animale que sous réserve d'être séparées par un nettoyage et une désinfection des plans de travail et du matériel. Toutes précautions sont prises en particulier lors de l'utilisation éventuelle d'œufs en coquille.

Art. 23

Les denrées alimentaires "à emporter" conditionnées, pré-emballées ou emballées sont étiquetées conformément aux dispositions de la délibération n° 98-189 APF du 19 novembre 1998 susvisée.

Art. 24

Le ministre de la santé est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 14 octobre 2009.
Oscar Manutahi TEMARU

Par le Président de la Polynésie française :
Le ministre de la santé,
Nicolas BERTHOLON

Voir toutes les modifications dans le temps :

- [Arrêté n° 1750 CM du 14 octobre 2009](#), JOPF n° 43 N du 22/10/2009 à la page 4893
- [Arrêté n° 184 CM du 17 février 2010](#), JOPF n° 8 N du 25/02/2010 à la page 827
- [Arrêté n° 27 CM du 9 janvier 2013](#), JOPF n° 3 N du 17/01/2013 à la page 788
- [Arrêté n° 1771 CM du 26 août 2021](#), JOPF n° 71 N du 03/09/2021 à la page 20890