

# Arrêté ministériel n° 68-156 du 8 avril 1968 concernant la qualité hygiénique et le contrôle bactériologique des glaces et crèmes glacées

---

<i>Type</i>	Texte réglementaire
<i>Nature</i>	Arrêté ministériel
<i>Date du texte</i>	8 avril 1968
<i>Publication</i>	<a href="#">Journal de Monaco du 26 avril 1968</a> <sup>[1 p.4]</sup>
<i>Thématiques</i>	Produits et services ; Hygiène publique

---

Lien vers le document : <https://legimonaco.mc/tnc/arrete-ministeriel/1968/04-08-68-156@1968.04.27>

**LEGIMONACO**

[www.legimonaco.mc](http://www.legimonaco.mc)

Vu la loi n° 89 du 3 janvier 1925, concernant la constatation et la répression des fraudes alimentaires ;

Vu l'ordonnance du 27 juin 1907, sur les fraudes dans la vente des marchandises et sur la falsification des denrées alimentaires ;

Vu l'ordonnance n° 766 du 2 août 1928, déterminant les fonctionnaires et agents qualifiés pour procéder aux recherches relatives à la constatation et à la répression des fraudes alimentaires, et s'il y a lieu, procéder à des saisies, modifiée par l'ordonnance n° 2.626 du 4 mai 1942 ;

Vu l'ordonnance n° 767 du 2 août 1928, déterminant les formalités prescrites pour opérer les prélèvements et les saisies, et les méthodes à suivre pour les analyses des produits et marchandises suspectées de falsifications ;

Vu l'ordonnance n° 3.103 du 12 décembre 1963 réglementant la fabrication et le commerce des glaces ;

## Article 1

Les glaces et les crèmes glacées ne doivent pas contenir :

- Plus de 300 000 germes aérobies mésophiles par millilitre de produit défoisonné ;
- Plus de 100 bactéries coliformes par millilitre de produit défoisonné ;
- En outre, elles ne doivent contenir :
  - Aucun *Escherichia coli* par millilitre de produit défoisonné ;
  - Aucun germe pathogène, en particulier de staphylocoque dans 0,1 millilitre de produit défoisonné ;
  - Aucune salmonelle par 25 millilitres de produit défoisonné.

## Article 2

Les produits utilisés pour la préparation des glaces et crèmes glacées doivent satisfaire aux conditions suivantes :

Le lait, au moment de l'utilisation par le fabricant, s'il ne répond pas à la définition du « lait pasteurisé conditionné » fixé par la réglementation en vigueur, doit avoir subi :

- soit une ébullition à 100°C pendant quatre minutes au moins ;
- soit une pasteurisation haute à 82-85 °C pendant au moins cinq minutes ;
- soit un traitement par tout autre procédé autorisé légalement (procédé dit U.H.T., etc.).

La crème, au moment de son emploi, doit être de bonne qualité bactériologique ; à cet effet, elle doit avoir subi un chauffage à une température minimum de 72°C pendant au moins quatre minutes.

Le lait et la crème, s'ils ne sont pas utilisés dans l'heure qui suit les traitements susvisés, doivent être refroidis immédiatement et maintenus à une température au plus égale à 6°C, à 4°C ou à 2°C, suivant que cette utilisation a lieu dans un délai de vingt-quatre heures, de quarante-huit heures ou de soixante-douze heures.

Les œufs, au moment de leur emploi, doivent être propres à la consommation humaine au sens de la réglementation en vigueur. Seuls les œufs de poule peuvent être utilisés.

Si les œufs congelés sont utilisés, la température de décongélation ne doit pas atteindre plus de 10°C dans la masse. On ne doit décongeler que la quantité nécessaire à la fabrication journalière.

Les fruits utilisés doivent être mûrs, propres et sains.

Les autres matières premières entrant éventuellement dans la préparation des glaces et crèmes glacées doivent être propres et saines.

## Article 3

Le mélange de la totalité des constituants doit être porté, dans toutes ses parties, à une température de 65°C pendant au moins trente minutes, ou subir tout autre traitement d'effet équivalent qui aurait été autorisé dans les conditions prévues à l'article 13 de l'ordonnance souveraine n° 3103 du 12 décembre 1963.

Les températures, les temps de chauffage et de refroidissement doivent être mesurés au moyen d'appareils en bon état de fonctionnement.

Conformément aux dispositions de l'article 13 de l'ordonnance susvisée, après congélation et jusqu'à la livraison aux consommateurs les produits visés au présent arrêté doivent être constamment maintenus dans la masse à une température inférieure à - 10°C.

#### **Article 4**

En application des dispositions de l'article 15 de l'ordonnance souveraine n° 3.103 du 12 décembre 1963, les prélèvements d'échantillons en vue du contrôle bactériologique et les examens relatifs :

- au dénombrement des germes aérobies mésophiles ;
- à la recherche des bactéries coliformes et de escherichia coli ;
- à la recherche des germes pathogènes, en particulier des staphylocoques ;
- à la recherche des salmonelles ;

sont effectués suivant les méthodes dont les intéressés peuvent avoir communication au service chargé de la répression des fraudes.

## Notes

## Liens

1. Journal de Monaco du 26 avril 1968

^ [p.1] <https://journaldemonaco.gouv.mc/Journaux/1968/Journal-5770>