

Arrêté ministériel n° 68-157 du 8 avril 1968 fixant les prescriptions d'hygiène applicables aux locaux de fabrication, d'entreposage et de vente ainsi qu'au matériel et aux conditions de manipulation en ce qui concerne les glaces et les crèmes glacées

Type	Texte réglementaire
Nature	Arrêté ministériel
Date du texte	8 avril 1968
Publication	Journal de Monaco du 26 avril 1968 ^[1 p.5]
Thématiques	Conditions de travail ; Hygiène publique ; Produits et services

Lien vers le document : <https://legimonaco.mc/tnc/arrete-ministeriel/1968/04-08-68-157@1968.04.27>

LEGIMONACO

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 locaux de fabrication et d'entreposage des glaces et crèmes glacées doivent répondre aux prescriptions suivantes :

Les murs et les cloisons doivent être revêtus jusqu'au plafond de matériaux durs, résistants aux chocs, imperméables, imputrescibles et à surface lisse. Si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils doivent être strictement jointifs.

Les dimensions des locaux doivent être suffisantes pour permettre l'exécution du travail dans les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité. L'utilisation des sous-sols ainsi que des pièces sans fenêtres est interdite, sauf si ces pièces sont équipées de dispositifs agréés pour le maintien en air conditionné.

Les angles des raccordements des murs entre eux, avec le sol, avec le plafond, sont aménagés en gorge arrondie.

Les surfaces des murs, les cloisons et les plafonds doivent être toujours maintenus en parfait état de propreté par des lavages fréquents.

Le sol doit être en matériaux durs tels que carrelage ou ciment, lisse ou bien recouvert d'un revêtement imperméable et dur. Il doit être lavé au moins une fois par jour, le balayage à sec est interdit.

L'écoulement des eaux de lavage doit être assuré par un orifice muni d'un panier grillagé ou de tout autre dispositif capable d'arrêter la projection de corps solides et pourvu d'un siphon ou d'appareils analogues empêchant le reflux de liquides ou de mauvaises odeurs. L'ensemble est raccordé à la canalisation souterraine.

L'aération et la ventilation doivent être assurées en permanence et permettre l'évacuation des buées, vapeurs, fumées et odeurs.

Les ouvertures et les fenêtres doivent être pourvues d'un grillage à mailles de dimension suffisante pour éviter la pénétration des insectes.

Toutes autres mesures doivent être prises par les propriétaires et gérants pour éviter la pénétration des insectes et des rongeurs ; des opérations de désinfection ou de dératisation doivent être entreprises, le cas échéant, en prenant toutes précautions utiles pour éviter un contact éventuel entre les pesticides utilisés et les denrées alimentaires.

L'accès de ces locaux aux animaux domestiques est interdit.

Tous les locaux doivent être approvisionnés en eau potable.

Les eaux résiduaires et les eaux de lavage doivent être évacuées selon les prescriptions relatives à l'assainissement.

Les déchets, rebuts et détritiques de toute sorte doivent être déposés aussitôt dans des récipients étanches et clos, insonores et en matériaux imperméables, vidés et nettoyés au moins une fois par jour.

Les locaux destinés à la fabrication des glaces et crèmes glacées ne peuvent en aucun cas servir à l'habitation.

Article 2

Les installations sanitaires doivent satisfaire aux conditions ci-après :

Les lavabos et douches doivent être installés dans un local clair, bien aéré, à sol étanche, situé à proximité des lieux de travail. Ils doivent être approvisionnés en eau courante chaude et froide.

L'établissement doit fournir le savon nécessaire ou à défaut les détersifs ou produits de remplacement autorisés, ainsi que les brosses dures pour le nettoyage des ongles.

Pour le séchage des mains, des serviettes en papier non réutilisables, doivent être employées.

Les vestiaires doivent être installés dans un local spécial isolé des ateliers ; ils doivent être bien éclairés et aérés, chauffés en hiver, maintenus en état constant de propreté. Les armoires individuelles mises à la disposition du personnel doivent être conformes aux dispositions de l'article 8 *ter* de l'arrêté ministériel n° 61-027 du 1er février 1961.

Les lieux d'aisance doivent être installés à proximité des locaux de travail avec lesquels ils ne doivent pas communiquer directement. Ils doivent être bien ventilés et aménagés de façon à ne donner aucune odeur. Les parois et le sol, formés de matériaux imperméables et de couleur claire doivent permettre un lavage à grande eau avec pente et siphon d'évacuation des eaux sales.

Les cabinets doivent être bien éclairés, chauffés en hiver, leur nombre est calculé sur la base d'un cabinet au minimum pour vingt personnes. La hauteur des cloisons séparant les cabinets est de 2 mètres.

Les urinoirs sont prévus en nombre suffisant, au moins un pour vingt hommes. Les effluents sont évacués conformément aux règlements sanitaires.

Le nettoyage et l'entretien des lieux d'aisance doivent être assurés de façon parfaite.

Un lavabo doit être installé à proximité immédiate.

Article 3

Le personnel des ateliers de fabrication doit se conformer aux obligations suivantes :

Port de vêtements de travail appropriés soumis à nettoyage périodique et renouvelé ; blouse de teinte claire et coiffure enfermant les cheveux.

Propreté corporelle générale ; les mains aux ongles courts doivent être lavées avant la reprise du travail et l'usage du vernis à ongle est interdit.

Article 4

Le matériel de fabrication doit être de préférence en acier inoxydable ; il ne doit y avoir aucune trace de corrosion.

Les tables de travail doivent présenter un revêtement en matériaux durs facilement lavables ; le bois est interdit. Elles seront tenues constamment en état de propreté et nettoyées d'un détergent autorisé.

Le matériel de fabrication doit être facilement démontable pour en assurer le nettoyage complet ; lavage à l'eau additionnée d'un détergent autorisé, puis désinfection et rinçage à l'eau reconnue potable. Ce nettoyage sera effectué après chaque période de travail.

Le nettoyage des autres ustensiles sera assuré au fur et à mesure de leur emploi, dans des conditions analogues.

Les linges et accessoires servant au nettoyage doivent être propres et fréquemment remplacés. Ils doivent être soumis à une ébullition prolongée avant toute nouvelle utilisation et ne jamais être employés à d'autres usages.

Le matériel et les locaux doivent être soumis à une désinfection complète lorsque les résultats des analyses bactériologiques mettent en évidence l'existence d'une contamination.

Article 5

Les conditions de stockage des produits destinés à la fabrication sont les suivantes :

Les produits altérables, emballés ou non, destinés à la fabrication des glaces et crèmes doivent être conservés dans des locaux protégés, bien ventilés, à l'abri de l'humidité et des déprédations causées par les insectes et les rongeurs. Ils ne doivent pas être entreposés dans le local réservé à la fabrication.

En aucun cas les denrées ne doivent être entreposées à même le sol mais placées sur des étagères, des rayons ou palettes.

Article 6

La conservation, la manipulation, la vente des produits préparés s'effectuent ainsi qu'il suit :

Au moment de la vente, les glaces et crèmes glacées sont maintenues, dans des appareils frigorifiques, à une température inférieure à - 10°C, soit dans des emballages individuels, soit dans des récipients fermés. Quelle que soit leur présentation, elles doivent être manipulées dans des conditions permettant d'éviter toute souillure.

Les cuillères, spatules, moules et autres instruments doivent, entre deux utilisations, être placés dans un récipient transparent avec couvercle rempli d'eau potable courante ou renouvelée très fréquemment, au moins toutes les heures.

Les cuillères sont stérilisées, au moins une fois par jour, avant usage.

Les réservoirs destinés à recevoir l'eau potable doivent être désinfectés et rincés tous les jours.

Les gaufrettes et cornets destinés au débit des crèmes glacées sont maintenus isolés de tout contact avec le milieu extérieur en dehors des manipulations.

Le stockage dans la même enceinte frigorifique de tout produit alimentaire non conditionné en emballage clos est rigoureusement interdit.

Les glaces et crèmes glacées sont placées dans un compartiment spécial.

Dans le cas de décongélation accidentelle des produits, ceux-ci ne doivent pas être remis en vente pour la consommation à moins qu'une analyse bactériologique ne révèle qu'ils sont encore conformes aux dispositions de l'ordonnance souveraine n. 3103 du 12 décembre 1963 réglementant la fabrication et le commerce des glaces.

Article 7

Les installations antérieures à la date de publication du présent arrêté et ne répondant pas aux prescriptions prévues aux alinéas 2, 3, 4 de l'article 1er, en ce qui concerne les locaux de fabrication et d'entreposage des glaces et crèmes glacées devront faire l'objet de tous les aménagements nécessaires dans un délai maximum de trois ans.

Notes

Liens

1. Journal de Monaco du 26 avril 1968

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