Ordonnance souveraine n° 1.939 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

Type	Texte réglementaire
Nature	Ordonnance Souveraine
Date du texte	6 novembre 2008
Publication	Journal de Monaco du 28 novembre 2008[1 p.5]
Thématiques	Hygiène publique ; Produits et services

Lien vers le document : https://legimonaco.mc/tnc/ordonnance/2008/11-06-1.939@2008.11.29

Vu la loi n° 1.330 du 8 janvier 2007 relative à la sécurité alimentaire ;

Vu l'ordonnance du 17 septembre 1907 réglementant la vente et le colportage du gibier ;

Vu Notre ordonnance n° 1.940 du 6 novembre 2008 relative à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu Notre ordonnance n° 1.942 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

Titre I - Dispositions générales

Article 1er

1. Les exploitants du secteur alimentaire sont tenus aux règles spécifiques applicables aux denrées alimentaires d'origine animale établies par la présente ordonnance. Ces règles viennent en complément de celles qui sont fixées dans Notre ordonnance n° 1.940 du 6 novembre 2008 relative à l'hygiène des denrées alimentaires. Elles sont applicables aux produits d'origine animale transformés ou non transformés.

2. Sauf indication expresse contraire, la présente ordonnance ne s'applique pas aux denrées alimentaires contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits d'origine animale transformés. Néanmoins, les produits d'origine animale transformés utilisés pour la préparation de ces denrées alimentaires sont obtenus et manipulés conformément aux exigences de la présente ordonnance.

3. La présente ordonnance ne s'applique pas :

a) à la production primaire destinée à un usage domestique privé ;

b) à la préparation, la manipulation et l'entreposage de denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée ;

c) à l'approvisionnement direct par le producteur, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, en petites quantités de produits primaires ;

d) à l'approvisionnement direct par le producteur, en petites quantités de viande de volaille et de lagomorphes abattus dans l'exploitation, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement cette viande au consommateur final sous la forme de viande fraîche.

4. *a)* Sauf indication expresse contraire, la présente ordonnance ne s'applique pas au commerce de détail.

b) Toutefois, la présente ordonnance s'applique au commerce de détail dans le cas d'opérations effectuées en vue de fournir des denrées alimentaires d'origine animale à un autre établissement, sauf :

- i) si les opérations se limitent au stockage ou au transport, auquel cas les exigences spécifiques de température fixées à l'annexe III s'appliquent néanmoins,
- ou
- ii) si la fourniture de denrées alimentaires d'origine animale provenant de l'établissement de vente au détail est destinée uniquement à d'autres établissements de vente au détail et s'il s'agit d'une activité marginale, localisée et restreinte.

5. La présente ordonnance s'applique sans préjudice :

a) des règles de police sanitaire et de santé publique correspondantes, y compris les règles plus strictes adoptées pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles ;

b) des exigences concernant la traçabilité des produits d'origine animale.

Titre II - Obligations des exploitants du secteur alimentaire

Article 2

1. Les exploitants du secteur alimentaire se conforment aux dispositions du présent titre et des annexes II et III correspondantes.

2. Les exploitants du secteur alimentaire n'utilisent aucune substance autre que l'eau potable, ou, si Notre ordonnance n° 1.940 du 6 novembre 2008 relative à l'hygiène des denrées alimentaires ou la présente ordonnance l'autorisent, que l'eau propre, pour éliminer la contamination de la surface des produits d'origine animale, sauf si l'utilisation de cette substance a été agréée. L'emploi d'une substance agréée n'exonère pas l'exploitant du secteur alimentaire de son devoir de se conformer aux dispositions de la présente ordonnance.

3. Les exploitants du secteur alimentaire qui importent des produits d'origine animale veillent à ce que ces importations n'aient lieu que si :

- *a)* les produits proviennent de la Communauté européenne ;
- ou
- *b)* les produits proviennent d'un pays tiers expéditeur figurant sur une liste des pays tiers en provenance desquels l'importation de ce produit est autorisée dans la Communauté européenne ;
- et si

    i) l'établissement depuis lequel le produit a été expédié, et dans lequel le produit a été obtenu ou préparé, figure sur une liste des établissements en provenance desquels l'importation de ce produit est autorisée dans la Communauté européenne, le cas échéant ;

    ii) dans le cas de viandes fraîches, de viandes hachées, de préparations de viandes, de produits à base de viande et de viandes séparées mécaniquement, le produit a été fabriqué à partir de viandes obtenues dans des abattoirs et des ateliers de découpe figurant sur des listes établies et mises à jour ou dans des établissements communautaires agréés,

    iii) dans le cas des mollusques bivalves, des échinodermes, des tuniciers et des gastéropodes marins vivants, si la zone de production figure sur une liste établie par la Communauté européenne le cas échéant ;
- *c)* les produits proviennent d'un expéditeur autorisé par la Communauté européenne ;
- *d)* le produit satisfait :

    i) aux exigences de la présente ordonnance, notamment aux exigences prévues à l'article 5 relatif au marquage de salubrité et d'identification ;

    ii) aux exigences de Notre ordonnance n° 1.940 du 6 novembre 2008 relative à l'hygiène des denrées alimentaires.

4. Les exploitants du secteur alimentaire qui importent des denrées contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits d'origine animale transformés garantissent que les produits d'origine animale transformés que contiennent lesdites denrées sont conformes aux exigences visées au paragraphe 3. Ils doivent être en mesure de fournir la preuve qu'ils se sont acquittés de cette obligation [par exemple au moyen de documents appropriés ou de l'agrément sanitaire délivré par les Autorités compétentes européennes.]

Article 3

1. Les exploitants du secteur alimentaire ne mettent sur le marché les produits d'origine animale que s'ils ont été préparés et manipulés exclusivement dans des établissements :

- *a)* qui répondent aux exigences correspondantes de Notre ordonnance n° 1.940 du 6 novembre 2008 relative à l'hygiène des denrées alimentaires, des annexes II et III de la présente ordonnance et aux autres exigences applicables aux denrées alimentaires,
- et
- *b)* qui ont été agréés par le Ministre d'État conformément à l'article 8 de la loi n° 1.330 du 8 janvier 2007, susvisée.

2. Les établissements manipulant les produits d'origine animale soumis à des exigences conformément à l'annexe III ne peuvent exercer leurs activités que s'ils ont été agréés par le Ministre d'État, à l'exception des établissements n'assurant que :

- *a)* le stockage de produits qui ne nécessitent pas une régulation de la température,
- ou
- *b)* des activités de vente au détail autres que celles auxquelles la présente ordonnance s'applique conformément à l'article premier, paragraphe 4, point *b)* .

3. Un établissement soumis à l'agrément conformément au paragraphe 2 ne peut exercer son activité que si le Ministre d'État a, conformément à Notre ordonnance n° 1.942 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine :

- *a)* accordé à l'établissement l'agrément leur permettant de travailler après une visite sur place,
- ou
- *b)* accordé à un établissement un agrément conditionnel pour une période limitée.

4. Les exploitants du secteur alimentaire coopèrent avec l'Autorité compétente telle que définie à l'article 29 de la loi n° 1.330 du 8 janvier 2007, susvisée. Les exploitants du secteur alimentaire veillent notamment à ce qu'un établissement cesse d'exercer son activité si le Ministre d'État retire son agrément ou, en cas d'agrément conditionnel, s'il ne le prolonge pas ou s'il n'accorde pas d'agrément définitif.

Article 4

1. Les exploitants du secteur alimentaire ne procèdent à la mise sur le marché d'aucun produit d'origine animale traité dans un établissement soumis à agrément conformément à l'article 3, paragraphe 2, s'il ne porte pas :

a) soit une marque de salubrité apposée par l'établissement d'origine ;

b) soit - lorsque ladite ordonnance ne prévoit pas qu'une marque de salubrité doit être apposée - une marque d'identification apposée conformément aux dispositions de l'annexe II de la présente ordonnance.

2. Les exploitants du secteur alimentaire ne peuvent apposer une marque d'identification sur un produit d'origine animale que s'il a été produit conformément à la présente ordonnance dans des établissements qui répondent aux exigences de l'article 3.

3. Les exploitants du secteur alimentaire ne peuvent retirer de la viande une marque de salubrité que s'ils la découpent, la transforment ou la travaillent d'une autre manière.

Titre III - Commerce

Article 5

Lorsque cela est exigé conformément aux annexes II ou III, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que des certificats ou d'autres documents accompagnent les lots de produits d'origine animale pour le commerce de gros.

Titre IV - Dispositions finales

Article 6

Les annexes II et III peuvent être adaptées ou mises à jour, compte tenu :

- 1. de l'évolution des guides de bonnes pratiques ;
- 2. de l'expérience acquise dans le cadre de l'application de systèmes fondés sur la méthode HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) conformément à l'article 5 de Notre ordonnance n° 1.940 du 6 novembre 2008 relative à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- 3. de l'évolution technologique et de ses conséquences pratiques ainsi que des attentes des consommateurs en ce qui concerne la composition des aliments ;
- 4. des avis scientifiques, notamment des nouvelles analyses des risques ;
- 5. des critères microbiologiques et des critères de température applicables aux denrées alimentaires ;
- 6. du développement de nouvelles activités sur le territoire ;
- 7. de l'évolution des habitudes de consommation.

Article 7

Sans préjudice du caractère général de l'article 6, des mesures d'application ou des modifications des annexes II ou III peuvent être adoptées pour :

- 1. indiquer précisément les méthodes d'analyse reconnues pour les biotoxines marines ;
- 2. fixer des normes ou contrôles sanitaires, lorsque les données scientifiques en démontrent la nécessité pour sauvegarder la santé publique ;
- 3. spécifier des critères permettant de déterminer le moment où les données épidémiologiques indiquent qu'un lieu de pêche ne présente pas un risque pour la santé eu égard à la présence de parasites et, dès lors, où la Direction de l'action sanitaire et sociale peut autoriser les exploitants du secteur alimentaire à ne pas congeler les produits de la pêche conformément à l'annexe III, section VIII, chapitre III, partie C ;
- 4. établir des critères de fraîcheur et des limites d'histamine et d'azote volatil total pour les produits de la pêche.

Article 8

L'ordonnance du 17 septembre 1907, susvisée, est abrogée.

Annexes I à III

Voir le Journal de Monaco du 28 novembre 2008.

Notes

Liens

1. Journal de Monaco du 28 novembre 2008
   ^ [p.1] https://journaldemonaco.gouv.mc/Journaux/2008/Journal-7888