ARRÊTÉ PRÉFECTORAL N° 369
portant encadrement des activités de fabrication de produits à base de poisson cru en restauration commerciale

Le Préfet de La Réunion,
Officier de la Légion d'honneur
Chevalier de l'Ordre National du Mérite

VU le Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

VU le Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

VU le Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

VU le code de la consommation et notamment son livre II ;

VU le code rural et de la pêche maritime et notamment son livre II et son article L.233-4 ;

VU le décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale

VU le décret du 31 juillet 2014 portant nomination de M.Dominique SORAIN, préfet de la région Réunion, préfet de La Réunion ;

VU l'arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;

VU l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;

Considérant le nombre important de toxic-infections alimentaires histaminiques individuelles et collectives survenues à La Réunion depuis le début de l'année 2014, et liées à la consommation de poisson cru de type tartare, carpaccio ou sushis ;

Considérant que ces affections peuvent, dans certains cas, présenter des critères de gravité importants, notamment des phénomènes allergiques aigus et ayant conduit, en 2014, à l'hospitalisation de plusieurs personnes ;

Considérant l'importance et l'accroissement régulier du nombre d'établissements de restauration commerciale proposant à leur carte des plats à base de poissons crus, et utilisant des espèces reconnues à risque histaminique ;
Considérant la nécessité d’encadrer ces pratiques spécifiques de restauration commerciale, dans un objectif de protection de la santé publique ;

Sur proposition de Monsieur Louis BIANNIC, directeur de l’alimentation, de l’agriculture et de la forêt de La Réunion ;

ARRETEL

Article 1er : Les professionnels de la restauration commerciale qui proposent ou souhaitent proposer à leur carte des plats à base de poisson cru, et donc potentiellement à risques au regard de l’histamine, doivent justifier de la réalisation effective, par au moins une personne présente dans les effectifs du restaurant, de la formation spécifique à l’hygiène alimentaire en restauration commerciale, telle que prévue par le décret no 2011-731 du 24 juin 2011 susvisé.

Article 2 : La formation visée à l’article 1er doit permettre d’acquérir les connaissances et les bonnes pratiques nécessaires à la maîtrise du risque histaminique et à la fabrication de plats cuisinés à base de poisson cru.

Article 3 : Les professionnels visés à l’article 1er doivent, dans le cadre de leur plan de maîtrise sanitaire, établir et respecter une procédure écrite, spécifique aux fabrications de plats cuisinés à base de poisson cru, garantissant notamment la fraîcheur et l’hygiène de leur préparation. Cette procédure doit être affichée de manière visible dans les locaux de production de l’établissement. Elle doit décrire les différentes étapes de l’élaboration de ces plats et les points clefs en matière de sécurité sanitaire de ces préparations.

Article 4 : Dans le cadre du suivi de la procédure décrite à l’article 3, des autocontrôles destinés à rechercher l’histamine dans les produits finis doivent être réalisés, à la charge du professionnel et selon une périodicité régulière qu’il aura déterminée en tenant notamment compte des volumes annuels traités. Un minimum de 4 analyses par an sera exigé sur les produits finis. La recherche d’histamine sur les matières premières utilisées devra également être réalisée, avec un minimum de 2 analyses par an.

Article 5 : Les professionnels visés à l’article 1er doivent pouvoir justifier de matériels de transport et d’entreposage garantissant le respect de la chaîne du froid et du fait que les poissons crus sont conservés à la température de la glace fondante (entre 0°C et +2°C).

Article 6 : Le délai maximum pouvant s’écouler entre l’opération de hachage destinée à l’élaboration d’un tartare de poisson, ou préparation similaire, et sa présentation au consommateur final, ne peut excéder 30 minutes.

Article 7 : Les matières premières destinées à l’élaboration de ces produits crus devront avoir subi, conformément au règlement (CE) n° 853/2004 susvisé, un traitement assainissant au regard du risque parasitaire. Ce traitement consiste en une congélation, selon l’un des trois barèmes présentés ci-après :

- congélation à -20°C à cœur pendant une durée minimale de 24h
- congélation à -35°C à cœur pendant une durée minimale de 15h
- congélation à -18°C à cœur pendant une durée minimale de 96h

Ce traitement peut intervenir dans l’établissement de restauration, ou en amont. En cas d’utilisation de matières premières congelées, le traitement assainissant est réputé effectif.

Article 8 : Les dispositions du présent arrêté seront contrôlées par les administrations de l’État compétentes, en application notamment des dispositions du livre II du code rural et de la pêche maritime et du livre II du code de la consommation. Le non-respect des dispositions du présent arrêté pourra être sanctionné par des mesures administratives pouvant notamment conduire à l’arrêt de l’activité concernée, par arrêté préfectoral, sans préjudice des poursuites judiciaires qui pourraient être engagées, en application des codes précités.

Article 9 : Les organismes habilités dispensant les formations prévues à l’article 1er sont informés des présentes dispositions.
Article 10 : Le secrétaire général de la préfecture de La Réunion, Madames et Monsieur les sous-préfets d'arrondissement, Madame et Messieurs les maires des communes du département, le directeur de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de La Réunion, la directrice des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi, la directrice générale de l'agence de santé Océan Indien sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au registre des actes administratifs de la Préfecture de La Réunion.

Fait à Saint Denis, le 4 MAR 2015

Le Préfet

Par le Préfet,
le Secrétaire Général

Maurice BARATE