

PRINCIPALES MESURES RÉGLEMENTAIRES APPLICABLES A L'ACTIVITÉ DE
POISSONNERIE DE DETAIL

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Règles générales d'hygiène

Elles sont définies par le [règlement \(CE\) n°852/2004](#) du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (plus particulièrement son annexe II) et un [arrêté en date du 21 décembre 2009](#).

Ces textes posent des grands principes :

- limiter les contaminations des aliments par les microbes, les produits chimiques et les corps étrangers (cheveux, poils, bijoux, morceaux de verre, particules métalliques, etc.)
- limiter le développement microbien ou l'altération des denrées à des niveaux pouvant présenter un risque pour le consommateur, notamment par le respect de la chaîne du froid et une utilisation adéquate des traitements thermiques

Ils prescrivent certaines obligations de moyens, concernant notamment (liste non exhaustive) :

- les locaux : utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques notamment pour les revêtements des sols et des murs.
- les équipements : utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques.
- l'hygiène des personnels : tenue de travail adaptée et propre, formation, installations permettant le lavage et le séchage hygiéniques des mains, équipements sanitaires, vestiaires ou armoires vestiaires.
- le transport et le stockage : utilisation de véhicules et équipements permettant de protéger les denrées contre toute contamination et de les maintenir si nécessaire à des températures appropriées.
- les denrées alimentaires : respect de la chaîne du froid, protection contre les contaminations, conservation de la traçabilité, approvisionnement auprès d'un établissement agréé ou titulaire d'une dérogation à l'obligation d'agrément, informations permettant leur identification.
- les déchets : ceux-ci doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture de sorte à ne pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.
- les sanitaires : ils ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées.

Enfin, ils imposent la mise en place de vérifications définies par les professionnels eux-mêmes selon les principes de la démarche "HACCP" (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise) : il s'agit pour les opérateurs de s'assurer de la maîtrise hygiénique de leurs pratiques dont le respect est de leur responsabilité.

Des analyses microbiologiques des denrées commercialisées doivent être réalisées selon une fréquence qu'il vous appartient de déterminer en fonction de l'analyse des risques : elles constituent un outil destiné à surveiller, vérifier et valider l'efficacité des procédés et pratiques mis en œuvre dans votre établissement sur le plan de l'hygiène et de la sécurité alimentaire. Ces analyses sont à réaliser prioritairement sur les aliments élaborés sur place et les plus « sensibles » comme les préparations à base de poissons crus prêtes à être consommées en l'état.

Des résultats non satisfaisants doivent vous conduire à déterminer les mesures correctives appropriées et le cas échéant à formaliser celles-ci, ceci dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire rendu obligatoire par l'article 5 du [règlement \(CE\) n°852/2004](#) susvisé.

Une attention particulière doit être accordée aux poissons sauvages à consommer crus en raison de la présence possible de parasites (anisakis) responsables de troubles digestifs graves : seule la congélation ou la cuisson à cœur permet de tuer ces parasites (consulter à ce sujet <https://agriculture.gouv.fr/le-parasitisme-des-produits-de-la-peche-quest-ce-que-cest>)

À noter que des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'application des principes HACCP ont été rédigés par les professionnels concernés des différentes filières ; ce sont des outils d'application

volontaire, validés par les Pouvoirs Publics, qui recommandent des moyens spécifiques pour aider les exploitants en matière d'hygiène, tant en ce qui concerne les installations, équipements, matériels et manipulations des denrées alimentaires que les méthodes pour s'assurer de la qualité sanitaire de ces dernières. Ils sont édités par la Documentation Française et disponibles sur le site : www.vie-publique.fr.

Chaîne du froid


Le maintien rigoureux de la chaîne de froid est primordial pour garantir la sécurité sanitaire des produits alimentaires que vous commercialisez.

Respecter la chaîne du froid, c'est assurer le maintien constant des aliments réfrigérés ou surgelés à une température, positive ou négative selon le cas, conforme à la réglementation ou à leur étiquetage. En effet, le froid limite, voire stoppe, la prolifération des micro-organismes qui peuvent être à l'origine d'intoxications alimentaires. Toute hausse de température provoque et accélère la croissance microbienne et réduit la durée de vie du produit.

Durant leur stockage, leur transport et leur exposition à la vente, les denrées périssables doivent être maintenues à la température prescrite par le fabricant sur l'emballage s'il s'agit de produits conditionnés, ou pour les produits en vrac à une température permettant de garantir leur sécurité telle que fixée par l'[arrêté du 21 décembre 2009](#) (par exemple +2°C pour les produits de la pêche).

Concernant les transports de courtes distances, il est possible d'utiliser des conteneurs isothermes : ceux-ci doivent être étanches et propres, munis de diffuseurs de froid adaptés à la nature des denrées en cause (denrées réfrigérées, denrées surgelées), leur volume doit être suffisant afin de permettre un stockage correct de toutes les denrées concernées.

En tout état de cause, vous devez vérifier au moyen de thermomètres que ces conteneurs sont adaptés au maintien des marchandises aux températures réglementaires pendant toute la durée du transport.

 **Rupture de la chaîne du froid = risques d'intoxication alimentaire !**

Traçabilité

En application de l'article 18 du [règlement \(CE\) n°178/2002](#), la traçabilité des denrées alimentaires doit être établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

Ce règlement ne fixe pas d'obligations de moyen mais uniquement une obligation de résultat. Il vous appartient donc de mettre en place un système de traçabilité qui vous permettra :

- d'identifier facilement les fournisseurs pour chaque denrée ;
- d'identifier les informations importantes pour chaque denrée ou préparation (DLC / DDM, n° de lot).

Vous devez également être en mesure de faire un lien entre les matières premières entrant dans votre établissement et les produits finis (étiquetage des préparations, rédaction de fiches de fabrication).

Par ailleurs, et conformément aux exigences de 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 section II de l'annexe :

« Le déconditionnement des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant destinés au tranchage ou au service s'effectue au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination. Les informations relatives à l'identification du produit et à sa durée de vie sont conservées durant toute la détention de celui-ci. ».

Ainsi, toutes les informations qui permettent d'identifier une denrée alimentaire doivent être conservées jusqu'à ce que celle-ci soit vendue dans son intégralité (bons de livraison, étiquettes produit, etc.).

INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Règles générales d'information sur les prix

Elle doit répondre aux exigences de l'[arrêté du 3 décembre 1987](#) relatif à l'information du consommateur sur les prix, ainsi que de la circulaire ministérielle du 19 juillet 1988 prise pour son application, notamment :

Article 4 – « *Le prix de tout produit destiné à la vente au détail et exposé à la vue du public, de quelque façon que ce soit, notamment en vitrine, en étalage ou à l'intérieur du lieu de vente, doit faire l'objet d'un marquage par écriteau ou d'un étiquetage.* ».

Article 5 – « Le prix doit être indiqué sur le produit lui-même ou à proximité de celui-ci de façon qu'il n'existe aucune incertitude quant au produit auquel il se rapporte. ... ».

Circulaire du 19/07/1988 (extrait) – « ...Dans tous les cas, les prix doivent être parfaitement lisibles et le procédé utilisé ne doit entraîner aucune incertitude ou équivoque quant à la relation s'établissant entre les prix et les produits auxquels ils correspondent.

S'il peut y avoir un doute sur la nature ou la qualité du produit, l'indication du prix doit être accompagnée de la dénomination exacte du produit ... ».

En outre, les produits préemballés sont soumis à des exigences spécifiques posées par l'arrêté du 16 novembre 1999 relatif à la publicité, à l'égard du consommateur, des prix de vente à l'unité de mesure de certains produits préemballés, à savoir l'indication, en plus du prix de vente à la pièce, du poids et du prix rapporté à l'unité de mesure (kilogramme, litre).

Information du consommateur sur la nature et les caractéristiques des produits de la pêche

Conformément au règlement (UE) n°1379/2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture, l'affichage des produits de la pêche et de l'aquaculture présentés à la vente au détail doit mentionner les informations suivantes :

– **la dénomination commerciale de l'espèce et son nom scientifique** : celle-ci doit être conforme aux dénominations prévues par le règlement susvisé et par l'arrêté du 26 juin 1996 sur les pectinidés (la liste de ces dénominations est publiée sur Internet, sur le portail alimentaire du Ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie à l'adresse: <http://www.economie.gouv.fr/dgcrf/Poissons>);

– **la méthode de production**, en particulier les mentions suivantes : « pêché » ou « pêché en eaux douces » ou « élevé » ;

– **la zone de capture ou d'élevage** du produit :

> pour les produits élevés : le pays d'élevage ;

> pour les produits pêchés :

▪ pour la Méditerranée et Atlantique Nord-Est : la sous-zone (ex : Est Méditerranée)

▪ pour les autres zones : la zone FAO (ex : Pacifique Nord-Ouest)

> pour les produits pêchés en eaux douces : les eaux d'origine (ex : Loire, Dombes, fleuve de Grèce, lac de Finlande,...).

L'information sur la zone ou la sous-zone peut être donnée par affichage. Une carte permettant de visualiser les zones et sous-zones peut donc remplacer le nom littéral de celles-ci. Dans ce cas, la mention du code de la zone ou de la sous-zone doit être indiquée sur le pique-prix et sur la carte affichée.

– **la catégorie d'engin de pêche utilisé pour la capture**, conformément à la première colonne de l'annexe III du règlement sus-mentionné(ex. Sennes, chalut, ligne, etc.) ;

– **la mention « décongelé » pour les produits concernés** ;

Ce point ne s'applique pas :

▪ aux ingrédients présents dans le produit fini;

▪ aux produits de la pêche et de l'aquaculture congelés préalablement à des fins de sécurité sanitaire conformément à l'annexe III, section VIII, du règlement (CE) no853/2004;

▪ aux produits de la pêche et de l'aquaculture qui ont été décongelés avant le processus de fumage, salage, cuisson, saumurage, séchage ou une combinaison de l'un de ces processus ;

– **la date de durabilité minimale**, le cas échéant.

Information du consommateur sur les allergènes présents dans les denrées

En application de l'article 44 du règlement (UE) 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, et ce depuis le 13 décembre 2014, il appartient aux professionnels des métiers de bouche d'informer les consommateurs, sous forme écrite, de façon lisible et visible, sur la présence d'allergènes dans les denrées qui leur sont proposées.

Concernant les denrées non préemballées, l'article R.412-13 du code de la consommation précise que cette information doit être mise en œuvre :

– soit par la mention directement sur les écriteaux apposés à proximité de chacune des denrées concernées (plats cuisinés, ...), du ou des allergènes présents dans ces dernières,

– soit par la mise à disposition du consommateur d'un document mentionnant le ou les allergènes présents dans les denrées : dans ce cas, le consommateur doit être informé par un affichage apparent de l'existence dudit document et de la faculté de pouvoir le consulter librement.

La liste des 14 allergènes dont la présence doit obligatoirement faire l'objet d'une information est définie en annexe II du règlement (UE) N°1169/2011.

Pour les denrées préemballées, les allergènes sont mentionnés sur l'étiquetage avec les autres mentions réglementaires (dénomination de vente, liste des ingrédients, poids net, date limite de consommation...).

LOYAUTÉ DES TRANSACTIONS

Loyauté de l'information

L'information donnée au consommateur ne doit naturellement pas être trompeuse, ni même de nature à l'induire en erreur : toutes mentions valorisantes du type « maison », « spécialités », « frais », « artisanal », « Bio », « Appellation d'Origine Contrôlée », « Indication Géographique Protégée », "etc., doivent pouvoir être justifiées et correspondre à la réalité.

À défaut, vous seriez en infraction avec les prescriptions de l'[article L.121-2](#) du code de la consommation qui interdit les pratiques commerciales trompeuses.

Agriculture biologique

Toute référence à l'agriculture biologique dans l'étiquetage ou la publicité est étroitement encadrée par le [règlement \(UE\) n°848/2018](#) relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et le décret n° 94-1212 du 26 décembre 1994. Il est notamment obligatoire :

- d'indiquer le numéro de code de l'autorité ou de l'organisme de contrôle auquel est soumis l'opérateur ayant effectué la dernière opération de préparation.
- de notifier son activité auprès de l'Agence BIO, 6 rue Lavoisier – 93100 Montreuil-sous-Bois ; (Tél. : 01 48 70 48 42 ; www.agencebio.org).
- faire contrôler cette activité par un organisme certificateur de son choix : la liste des organismes certificateurs agréés par les pouvoirs publics pour la certification des produits biologiques figure sur le site de l'agence Bio.

Deux cas de dispense sont prévus :

1- dispense des obligations de notification à l'Agence BIO et de contrôle par un organisme certificateur pour les opérateurs qui revendent directement au consommateur final (commerces de détail) ou à l'utilisateur final (éleveur ou agriculteur) des produits préemballés se réclamant de l'agriculture biologique.

2- dispense de la seule obligation de contrôle par un organisme certificateur pour les détaillants qui revendent en vrac directement au consommateur final des produits se réclamant de l'agriculture biologique à condition que ces ventes représentent un chiffre d'affaires annuel ne dépassant pas 20 000 € HT (la notification de l'activité auprès de l'Agence BIO restant obligatoire).

Instruments de mesure

L'article 2 du [décret n°2001-387](#) du 3 mai 2001 prévoit que « ... *tout utilisateur a l'obligation d'assurer l'adéquation à l'emploi, l'exactitude, le bon entretien et le fonctionnement correct des instruments de mesure qu'il utilise dans le cadre de ses activités ...* ».

En outre, l'[arrêté du 26 mai 2004](#) indique que les instruments de pesage à fonctionnement non automatique de portée maximale inférieure ou égale à 30 kilogrammes et destinés à être utilisés pour la vente directe au public sont soumis à une vérification périodique de 2 ans (cf. vignette verte apposée sur chaque balance).

Ce même arrêté précise que les instruments destinés à la vente directe au public doivent être installés de façon que le consommateur puisse lire aisément le résultat de la pesée et, le cas échéant, les indications de prix.

Enfin, la détention d'appareils inexacts servant au pesage des marchandises constitue est un délit prévu et réprimé par l'article L.451-3 du code de la consommation.

DIVERS

Déclaration d'activité

Tous les exploitants du secteur alimentaire sont tenus de déclarer leur activité auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations et de tenir informée cette dernière de tout changement de situation. Cette démarche peut se faire en ligne sur le site du ministère de l'agriculture

et de l'alimentation : <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/>

Par ailleurs, dans le cadre de la vente de denrées à des commerces de détails ou établissements de restauration collective, vous devez déclarer cette activité dans les mêmes conditions.

Qualification professionnelle

Une qualification professionnelle est requise pour la préparation et la fabrication de produits frais de poissonnerie. En effet, l'article 1^{er} du [décret n°98-246 du 2 avril 1998](#) et l'article 16 de la [loi n°96-603 du 5 juillet 1996](#) relatifs à la qualification professionnelle exigée pour l'exercice de certains métiers précise que seules les personnes titulaires d'un CAP ou d'un BEP ou d'un diplôme ou d'un titre homologué de niveau égal ou supérieur au CAP peuvent exercer une activité de préparation ou de fabrication de produits frais de boulangerie et pâtisserie.

À défaut de diplôme ou de titre homologué, les personnes doivent justifier d'une expérience de trois ans dans le métier.

Tailles minimales de référence

Des tailles minimales de référence de conservation des produits de la mer sont définies en référence à des zones de pêche, parfois également à des types d'engins de pêche (thon), certaines espèces sont interdites à la pêche pour l'ensemble des zones de pêche ou dans certaines zones.

Ces seuils sont regroupés dans différents textes communautaires ou nationaux :

- le [règlement \(CE\) n°850/98](#) pour la pêche en Atlantique,
- le [règlement \(CE\) n°1967/2006](#) pour la pêche en Méditerranée,
- le [règlement \(CE\) n°520/2007](#) pour l'espadon,
- le [règlement \(CE\) n°43/2009](#) pour la palourde japonaise,
- le [règlement \(CE\) n°302/2009](#) pour le thon rouge,
- le [règlement \(UE\) n°43/2014](#) pour les espèces interdites,
- l'arrêté du 26 janvier 2012 pour les tailles nationales,
- l'arrêté du 24 avril 2018 pour le thon rouge.

Des arrêtés préfectoraux peuvent également fixer des tailles minimales localement pour certaines espèces et certaines zones.

Achats ou Ventes à des intermédiaires

La vente de denrées à d'autres entreprises (restaurants, commerces de détail, ...) est soumise aux règles fixées par l'[arrêté du 8 juin 2006](#) relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale. Cet arrêté impose un agrément préalable, ou, sous certaines conditions, une dérogation à l'agrément.

Il est dans tous les cas obligatoire de déclarer cette activité à la direction départementale de la protection des populations au travers d'un formulaire qu'il convient de réclamer auprès de ce service.

Les achats de marchandises doivent impérativement être effectués auprès d'entreprises bénéficiant d'un agrément ou d'une dérogation à l'agrément.

Règles de facturation

Elles concernent les transactions réalisées entre professionnels et sont énoncées par l'[article L.441-9 du Code de Commerce](#). En particulier :

- le vendeur est tenu de délivrer la facture dès la réalisation de la vente ou la prestation du service. L'acheteur doit la réclamer ;
- la facture doit être rédigée en double exemplaire, le vendeur et l'acheteur doivent en conserver chacun un exemplaire ;
- la facture doit mentionner le nom et l'adresse des parties, la date de la vente ou de la prestation de service, la quantité, la dénomination précise, et le prix unitaire hors TVA des produits vendus et des services rendus ainsi que toute réduction de prix acquise à la date de la vente ou de la prestation de services ;
- elle doit également mentionner la date à laquelle le règlement doit intervenir, le taux des pénalités exigibles le jour suivant cette date ainsi que le montant de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement due au créancier en cas de retard de paiement, et enfin les éventuelles conditions d'escompte pour paiement anticipé.

Site internet

La création d'un site internet peut vous permettre de présenter et de valoriser votre activité et / ou de vendre des produits en ligne. Un site internet, qu'il soit non marchand (site « vitrine ») ou marchand doit contenir certaines informations obligatoires prévues notamment par l'article 19 de la [loi n° 2004-575 du 21 juin 2004](#) pour la confiance dans l'économie numérique (mentions légales), telles que la raison sociale, les coordonnées pour joindre l'entreprise, l'adresse du siège sociale, etc.

Un site de commerce en ligne doit contenir des informations propres à cette activité telles que les caractéristiques et les prix des biens vendus, le délai de livraison, les conditions dans lesquelles le droit de rétractation peut s'appliquer, etc. Cela peut prendre la forme de « conditions générales de vente ». Ces mentions sont prévues par le code de la consommation.

Dans le cas de vente de denrées alimentaires, les informations obligatoires à mentionner sont celles prévues par le règlement (UE) n°1169/2011, à savoir :

- pour les denrées vendues en vrac : la dénomination de vente, les substances allergènes contenues dans la denrée ;
- pour les denrées préemballées : toutes les informations prévues à l'article 9 du règlement (UE) n°1169/2011 (dénomination, liste des ingrédients, poids net, conditions de conservation, etc.).

D'une manière générale, toutes les allégations portées sur votre site internet doivent être avérées et pouvoir être justifiées.

► Pour plus de détails, consultez les sites www.service-public.fr et www.economie.gouv.fr/dgccrf

PS : les textes cités dans le présent document sont consultables sur www.legifrance.fr et <https://eur-lex.europa.eu>.