



*Liberté • Égalité • Fraternité*

**RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

**PRÉFET DE LA RÉUNION**  
**Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt**

**Service alimentation**

**ARRÊTE PRÉFECTORAL N° .....1438.....**

**portant encadrement des activités de fabrication de produits à base de poisson cru en restauration commerciale**  
**annulant et remplaçant l'arrêté n° 369 du 4 mars 2015 portant encadrement des activités de fabrication de produits à base de poisson cru en restauration commerciale**

**Le Préfet de La Réunion,**  
Chevalier de la Légion d'honneur  
Officier 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 ;

**VU** l'arrêté préfectoral n°156-2015 du 4 février 2015 portant délégation de signature à Monsieur Maurice BARATE, Secrétaire Général de la Préfecture de La Réunion,

**VU** l'avis de l'association réunionnaise interprofessionnelle de la pêche et de l'aquaculture en date du 08 juillet 2015,

**Considérant** le nombre important de toxi-infections alimentaires histaminiques individuelles et collectives survenues à La Réunion depuis le début de l'année 2014 et en 2015, 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 à ce titre, depuis 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 ;

### **A R R E T E :**

**Article 1<sup>er</sup>** : Les professionnels de la restauration commerciale qui proposent à leur carte des plats à base de poisson cru 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 n° 2011-731 du 24 juin 2011 susvisé. Cette formation 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 2** : Les professionnels visés à l'article 1<sup>er</sup> 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 3** : Dans le cadre du suivi de la procédure décrite à l'article 2, des autocontrôles destinés à rechercher l'histamine dans les produits finis et sur les matières premières doivent être réalisés, à la charge du professionnel et selon une périodicité régulière et appropriée qu'il aura déterminée en tenant notamment compte des volumes annuels traités.

**Article 4** : Les professionnels visés à l'article 1<sup>er</sup> 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 5** : L'opération de hachage destinée à l'élaboration d'un tartare de poisson, ou d'une préparation similaire, doit être réalisée au plus près de sa présentation au consommateur final et ne peut en aucun cas excéder la durée du seul service considéré.

**Article 6** : Les dispositions du présent arrêté seront contrôlées par les administrations de l'Etat 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.

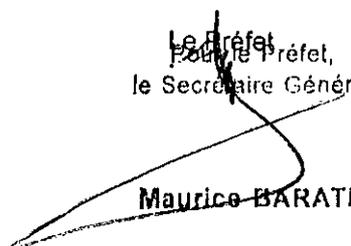
**Article 7** : Les organismes habilités dispensant les formations prévues à l'article 1<sup>er</sup> sont informés des présentes dispositions.

**Article 8** : Le présent arrêté annule et remplace l'arrêté n°369 du 4 mars 2015 portant encadrement des activités de fabrication de produits à base de poisson cru en restauration commerciale.

**Article 9** : Le secrétaire général de la préfecture de La Réunion, Mesdames 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 recueil des actes administratifs de la préfecture de La Réunion.

Fait à Saint Denis, le 12 AOU 2015

~~Le Préfet~~  
Pour le Préfet,  
le Secrétaire Général

  
Maurice BARATE