

## Règlementation en matière de Sécurité Alimentaire

Le PRESTATAIRE s'engage à respecter et à faire appliquer par son personnel la réglementation présente ou à venir applicable à son activité, et notamment :

[Règlement \(CE\) N° 178/2002](#) du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002, dit « Food Law », établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JOCE du 01/02/2002).

[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 (JOUE du 30/04/2004).

[Arrêté Ministériel 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.

[Arrêté du 29 septembre 1997](#) fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (JORF du 23/10/97) abrogé en ce qui concerne les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant par l'article 10 de [l'AM du 21/12/2009](#).

[Arrêté Ministériel du 20 juillet 1998](#) fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

[Décret N°2002-1465](#) relatif à l'étiquetage des viandes bovines en établissement de restauration.

[Note d'information DGAL/SDSSA/02007-8001 du 13 février 2007](#) : Recommandation concernant la cuisson des steaks hachés dans le cadre de la prévention des infections à la bactérie Escherichia coli O157 : H7 pour les professionnels de la restauration collective.

[Règlement \(CE\) n 2073/2005](#) de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

[Arrêté du 10 mars 1977](#) (version abrogée au 29 déc. 2018) : Etat de santé et hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale.

[Arrêté du 21 décembre 2009](#) (version en vigueur au 2 avril 2019) 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.

Code Rural et en particulier le livre II.

Les produits d'origine animale ne peuvent provenir que d'établissements agréés dont les installations et la surveillance sont conformes à la réglementation en vigueur (Arrêté du 8 juin 2006 modifié, relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale).

Le PRESTATAIRE sera tenu d'assurer une veille en matière de réglementation et d'alerte sanitaire ; il prendra toutes mesures de rappel appropriées au cas où les produits concernés auraient transité par le SITE, ou se trouveraient sur le SITE.

## Règlementation en matière de limitation des gobelets, verres et assiettes jetables en matière plastique

Conformément à la loi dite EGALIM, à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2020 le PRESTATAIRE s'engagera à proscrire l'usage de vaisselle jetable en matière plastique.

[Décret n° 2016-1170 du 30 août 2016 relatif aux modalités de mise en œuvre de la limitation des gobelets, verres et assiettes jetables en matière plastique](#)