

Glossaire hygiène des aliments

Avis au lecteur un lexique est disponible à la fin du document

I. Termes généraux

	Définition	Commentaires	Source
Accréditation	Procédure par laquelle un organisme faisant autorité reconnaît formellement qu'un organisme ou un individu est compétent pour effectuer des tâches spécifiques	Ex : laboratoire accrédité pour un programme d'analyses	
AFNOR	Association française de normalisation		
Autocontrôle	<p>Contrôle par l'exécutant lui-même du travail qu'il a accompli suivant des règles spécifiées</p> <p>Projet décret épidémiologie Tout examen, vérification, prélèvement ou analyse ou toute autre méthode de réalisation de contrôle par un propriétaire ou détenteur d'animaux, une entreprise du secteur alimentaire, de l'alimentation animale ou de la production végétale ou leurs délégués afin de s'assurer du respect des dispositions des titres II, III et V du Livre II du Code rural et des textes pris pour son application + <i>autres références : code consommation....</i></p>	Un autocontrôle peut être effectué avec l'intervention d'un organisme tiers. Ex : analyse microbiologique effectuée par un laboratoire extérieur à l'entreprise cliente	<p>Norme XP V01-002 98</p> <p>Projet décret épidémio</p>
CNLC	Commission Nationale des Labels et des certifications de produits agricoles et alimentaires		
COFRAC	Comité français d'accréditation		
Conteneur	<p>a) Les caisses mobiles pour tous types de transports, et notamment le transport multimodal ;</p> <p>b) Les conteneurs maritimes, et notamment ceux visés par la norme ISO 1496 (partie 2 : containers à caractéristiques thermiques) ;</p> <p>c) Les petits conteneurs, d'un volume inférieur à deux mètres cubes</p>		AM 20/07/98
Document normatif	<p>Document qui donne des règles, des lignes directrices ou des caractéristiques pour des activités ou leurs résultats</p> <p>Note : l'expression « document normatif » est un terme générique qui recouvre les documents tels que les normes, les spécifications techniques, les codes de bonnes pratiques et les règlements</p>		EN 45020
Echanges	Echanges entre Etats membres de marchandises, au sens de l'article 23 (ex article 9), paragraphe 2 du traité instituant la Communauté économique européenne : produits qui sont originaires des États membres, ainsi qu'aux produits en provenance de pays tiers qui se trouvent en libre pratique dans les États membres.		Dir 89/662
Etalon	Mesure matérialisée, appareil de mesure, matériau de référence destiné à définir, réaliser, conserver ou reproduire une unité ou une ou plusieurs valeurs d'une grandeur pour servir de référence		NF X 07-2001
Etalon de travail	Etalon utilisé couramment pour étalonner ou contrôler des mesures matérialisées, des appareils de mesure ou des matériaux de référence		NF X 07-2001
Etalon de référence	Etalon, en général de la plus haute qualité métrologique disponible en un lieu donné ou dans une organisation donnée, dont dérivent les mesurages qui y sont faits.		NF X 07-2001
Etalonnage	<p>Ensemble des opérations établissant, dans des conditions spécifiées, la relation entre les valeurs de la grandeur indiquées par un appareil de mesure ou un système de mesure, ou les valeurs représentées par une mesure matérialisée ou par un matériau de référence, et les valeurs correspondantes de la grandeur réalisées par des étalons</p> <p>Notes</p> <ol style="list-style-type: none"> Le résultat d'un étalonnage permet soit d'attribuer aux indications les valeurs correspondantes du mesurage, soit de déterminer les corrections à appliquer aux indications Un étalonnage peut aussi servir à déterminer d'autres propriétés métrologiques telles que les effets de grandeurs d'influence. 		NF X 07-2001

	3. Le résultat d'un étalonnage peut être consigné dans un document parfois appelé certificat d'étalonnage ou rapport d'étalonnage.		
Exigence	Expression figurant dans le contenu d'un document normatif formulant des critères à remplir		EN 45020
Exportation	Envoi de marchandises vers les pays tiers		
Grandeur mesurable	Attribut d'un phénomène, d'un corps ou d'une substance qui est susceptible d'être distingué qualitativement et déterminé quantitativement	Exemple : température	EN 12830
Homologation	Autorisation de commercialiser ou d'utiliser, dans un but précisé ou dans des conditions prévues, un produit, un processus ou un service		
Importation	OFFC La mise en libre pratique d'aliments pour animaux et de denrées alimentaires et l'intention de mise en libre pratique de ces aliments et denrées au sens de l'article 79 du règlement (CEE) n°2913/92 sur l'un des territoires énumérés à l'annexe I.	Au sens de l'article 79 du règlement n°2913/92, <i>La mise en libre pratique confère le statut douanier de marchandise communautaire à une marchandise non communautaire. Elle comporte l'application des mesures de politique commerciale, l'accomplissement des autres formalités prévues pour l'importation d'une marchandise ainsi que l'application des droits légalement dus.</i>	OFFC
Incertitude de mesure	Paramètre, associé au résultat d'un mesurage, qui caractérise la dispersion des valeurs qui pourraient raisonnablement être attribuées au mesurande		EN 12830
Infection et toxi-infection alimentaire	Infection due à l'absorption de bactéries vivantes qui peuvent se multiplier dans l'intestin, causant des problèmes reliés soit à l'infection bactérienne, soit à la sécrétion de toxines par les bactéries ingérées	Définition médicale	
Instrument de mesure, appareil de mesure	Dispositif destiné à être utilisé pour faire des mesurages, seul ou associé à un ou plusieurs dispositifs annexes		EN 12830
Intoxication	Maladie due à l'absorption de toxines déjà formées, libérées dans l'aliment par des bactéries	Définition médicale	
Introduction	OFFC Importation et placement de marchandises sous l'un des régimes douaniers visés au point b) à f) de l'article 4, point 16), du règlement (CEE) n°2913/92 (<i>le transit, l'entrepôt douanier, le perfectionnement actif, la transformation sous douane, l'admission temporaire, le perfectionnement passif</i>), ainsi que leur introduction dans une zone franche ou un entrepôt franc Dir 2002/99/CE Apport de marchandises dans l'un des territoires mentionnés à l'annexe I de la directive 97/78/CE dans le but de leur placement selon les procédures douanières mentionnées à l'article 4, paragraphe 16, points a) à f) (<i>la mise en libre pratique, le transit, l'entrepôt douanier, le perfectionnement actif, la transformation sous douane, l'admission temporaire</i>) du règlement (CE) no 2913/92 du Conseil du 12 octobre 1992 établissant le code des douanes communautaire		OFFC Dir 2002/99
Législation alimentaire	Ensemble des dispositions législatives, réglementaires et administratives régissant les denrées alimentaires en général et leur sécurité en particulier, au niveau communautaire ou national. La législation alimentaire couvre toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires et également des aliments destinés ou donnés à des animaux producteurs de denrées alimentaires		Règl. 178/2002
Méthode	Ensemble ordonné de manière logique de principes, de règles, d'étapes permettant de parvenir à un résultat		Larousse
Mise sur le marché	La détention de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ou toute autre forme de cession, à titre gratuit ou onéreux, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites	La mise sur le marché au sens de ce règlement inclut la remise directe.	Règl. 178/2002
Moyen de transport	Wagons, camions, camionnettes, fourgons, fourgonnettes, véhicules particuliers à usage professionnel, remorques, semi-remorques, citernes, points de vente automobiles ou conteneurs ainsi que tout contenant transporté par voie		AM 20/07/98

Version 1 - Date de dernière mise à jour 30 avril 2004

	terrestre, maritime, aérienne ou une combinaison de ces possibilités, et autres engins analogues servant au transport d'aliments		
Norme	Document, établi par consensus et approuvé par un organisme reconnu, qui fournit, pour des usages communs et répétés, des règles, des lignes directrices ou des caractéristiques, pour des activités ou leurs résultats, garantissant un niveau d'ordre optimal dans un contexte donné	Le référentiel d'organisation de l'AC est la norme ISO 9002 (1994), le référentiel des services déconcentrés est la norme EN 45004, pour les activités d'inspection	EN 45020
Pays tiers	Un pays non-membre de la Communauté européenne		AM 11 03 96
Producteur	i) le fabricant du produit, lorsqu'il est établi dans la Communauté, et toute autre personne qui se présente comme fabricant en apposant sur le produit son nom, sa marque ou un autre signe distinctif, ou celui qui procède au reconditionnement du produit; ii) le représentant du fabricant, lorsque celui-ci n'est pas établi dans la Communauté ou, en l'absence de représentant établi dans la Communauté, l'importateur du produit; iii) les autres professionnels de la chaîne de commercialisation, dans la mesure où leurs activités peuvent affecter les caractéristiques de sécurité d'un produit		Dir 2001/95
Plate-forme	Etablissement dans lequel les denrées animales ou d'origine animale transitent en vue de leur groupage ou de leur dégroupage	Contrairement aux grossistes, • En général, les denrées stockées à température dirigée sont en flux tendu	AM 03/04/96
Produit	Tout produit qui - également dans le cadre d'une prestation de services - est destiné aux consommateurs ou susceptible, dans des conditions raisonnablement prévisibles, d'être utilisé par les consommateurs, même s'il ne leur est pas destiné, et qui est fourni ou mis à disposition dans le cadre d'une activité commerciale, à titre onéreux ou gratuit, qu'il soit à l'état neuf, d'occasion ou reconditionné. • Produit sûr : tout produit qui, dans des conditions d'utilisation normales ou raisonnablement prévisibles, y compris de durée et, le cas échéant, de mise en service, d'installation et de besoins d'entretien, ne présente aucun risque ou seulement des risques réduits à un niveau bas compatibles avec l'utilisation du produit et considérés comme acceptables dans le respect d'un niveau élevé de protection de la santé et de la sécurité des personnes, compte tenu, en particulier : i) des caractéristiques du produit, notamment sa composition, son emballage, ses conditions d'assemblage et, le cas échéant, d'installation et d'entretien; ii) de l'effet du produit sur d'autres produits au cas où on peut raisonnablement prévoir l'utilisation du premier avec les seconds; iii) de la présentation du produit, de son étiquetage, des avertissements et des instructions éventuels concernant son utilisation et son élimination ainsi que de toute autre indication ou information relative au produit; iv) des catégories de consommateurs se trouvant dans des conditions de risque au regard de l'utilisation du produit, en particulier des enfants et des personnes âgées. • Produit dangereux : tout produit qui ne répond pas à la définition de "produit sûr"		Dir 2001/95
Rappel	Toute mesure visant à obtenir le retour d'un produit dangereux que le producteur ou le distributeur a déjà fourni au consommateur ou mis à sa disposition		Dir 2001/95
Référentiel	Document de référence regroupant l'ensemble des critères auquel un produit, un processus ou un service doit répondre pour pouvoir bénéficier de la certification conçue par son auteur. L'auteur du référentiel peut être un législateur (national ou international) ou une entité associative ou privée. Il est possible que plusieurs référentiels s'adressent à un même produit.		
Remise directe	Toute opération, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'un aliment et un particulier destinant ce produit à sa consommation	La vente par correspondance n'est pas considérée comme de la vente directe : elle s'effectue par un intermédiaire d'appel entre le détenteur et l'utilisateur (publicité, annonce, informations)	AM 09/05/95
Retrait	Toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition d'un produit dangereux ainsi que son offre au consommateur		Dir 2001/95
Santé Publique Vétérinaire	La Santé Publique Vétérinaire est l'ensemble des actions qui ont un rapport direct ou indirect avec les animaux et leurs produits dérivés ou avec leurs maladies, dès lors que ces actions ont pour effet ou pour objet de conserver, protéger ou améliorer la santé humaine		(Académie Vétérinaire de France,

			15 mai 1997)
Toxi-infection alimentaire collective (TIAC)	Apparition d'au moins deux cas groupés similaires, d'une symptomatologie, en général digestive, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire		Brochure n°1487 JO
Traçabilité (Traceability)	<p><i>ISO 9000</i> Aptitude à retrouver l'historique, la mise en œuvre ou l'emplacement de ce qui est examiné</p> <p><i>Règlement n° 178/2002</i> Capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux</p>		<p>ISO 9000</p> <p>Règl. 178/2002</p>
Unité de mesure	Grandeur particulière, définie et adoptée par convention, à laquelle on compare les autres grandeurs de même nature pour les exprimer quantitativement par rapport à cette grandeur	Exemple : l'unité de température peut être le degré Celsius	EN 12830
Valeur (d'une grandeur)	Expression quantitative d'une grandeur particulière, généralement sous la forme d'une unité de mesure multipliée par un nombre	Exemple : 15°C	EN 12830

Références :

- Vocabulaire international des termes fondamentaux et généraux de métrologie. Norme NF X 07-2001 : 1994
- Normalisation et activités connexes – Vocabulaire général, mai 1998. Norme NF EN 45020.
- Glossaire hygiène des aliments. Norme NF V 01-002 Décembre 1998
- Enregistreurs de température pour le transport, l'entreposage et la distribution de denrées alimentaires réfrigérées, congelées, surgelées et des crèmes glacées. Norme NF EN 12830 : 1999
- Systèmes de management de la qualité - Principes essentiels et vocabulaire. Norme ISO 9000 : 2000
- 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
- Directive 89/662/CEE du Conseil du 11 décembre 1989 relative aux contrôles vétérinaires applicables dans les échanges intra-communautaires dans la perspective de la réalisation du marché intérieur
- Directive 2001/95/CE du Parlement européen et du Conseil du 3 décembre 2001 relative à la sécurité générale des produits
- Directive 2002/99/CE du Conseil du 16 décembre 2002 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine
- Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur
- Arrêté du 11 mars 1996 relatif aux règles et aux contrôles vétérinaires applicables aux produits d'origine animale provenant d'un autre Etat membre de la Communauté européenne et ayant le statut de marchandises communautaires
- Arrêté du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale
- Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments
- (OFFC) Proposition de règlement relatif aux contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires
- Projet de Décret relatif à la collecte de données épidémiologiques dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, de la santé animale et de la protection des végétaux
- "Hygiène alimentaire : Toxi-infections alimentaires collectives", Brochure n°1487 du Journal Officiel de la République Française
- Le Petit Larousse : 1994

II. Inspection

Agent compétent	<p>Agent, habilité par l'autorité compétente, ayant l'aptitude à évaluer la conformité de l'objet inspecté aux exigences spécifiées.</p> <p><i>Art. R 231-6 du code rural</i> Les agents (inspecteurs de la santé publique vétérinaire, ingénieurs de travaux agricoles, techniciens supérieurs du ministère de l'agriculture et contrôleurs sanitaires) chargés des inspections, contrôles et surveillance sont commissionnés par arrêté du ministre chargé de l'agriculture. Avant d'entrer en fonctions, ces agents, dûment commissionnés, prêtent serment devant le tribunal d'instance de leur domicile.</p>	La compétence est reconnue pour une aire géographique et une nature de l'objet inspecté précises	Art. 231-3 CR
------------------------	---	--	---------------

Version 1 - Date de dernière mise à jour 30 avril 2004

Alerte	L'information immédiate par les opérateurs et les laboratoires au niveau local (DDSV ou DRAF/SRPV) de résultats d'analyses indiquant la présence d'un danger pour la santé humaine, animale (maladie contagieuse) ou végétale (organisme nuisible) en vue de l'encadrement par les services de contrôle de l'éventuelle mise en place d'actions correctives ou préventives		Note projet Décret épidémio
Analyte	Objet de la méthode d'analyse		NS 2003-8060
Analyse officielle	Toute analyse effectuée par un laboratoire d'un échantillon prélevé dans le cadre d'un contrôle officiel		Projet Décret labo
Audit (Audit)	<i>ISO 9000</i> : Processus méthodique, indépendant et documenté permettant d'obtenir des preuves d'audit et de les évaluer de manière objective pour déterminer dans quelle mesure les critères d'audit sont satisfaits <i>H3</i> : Examen méthodique et indépendant en vue de déterminer si les activités et résultats y afférents satisfont aux dispositions préétablies et si ces dispositions sont mises en œuvre de façon effective et sont propres à atteindre les objectifs		Iso 9000 H3
Autorité	Organisme qui exerce des prérogatives légales Autorité compétente : l'autorité centrale d'un Etat membre compétente pour effectuer les contrôles vétérinaires ou toute autorité à qui elle aura délégué cette compétence. Pour la France, l'autorité centrale est le directeur général de l'alimentation; à l'échelon départemental, cette compétence est déléguée au préfet, c'est à dire en pratique au directeur des services vétérinaires pour ce qui concerne les contrôles vétérinaires		AM 11/03/96
Auxiliaire officiel	Auxiliaire habilité à agir en cette capacité, nommé par l'autorité compétente et travaillant sous l'autorité et la responsabilité d'un vétérinaire officiel		H3
Certification	Action par laquelle un organisme compétent et indépendant reconnaît qu'une entité respecte les exigences d'un référentiel de façon efficace. <i>Décret 96-193</i> La certification des denrées alimentaires est une procédure qui permet d'attester, dans les conditions d'impartialité et d'indépendance exigées par l'article L. 115-23-2 du code de la consommation, la conformité d'un produit à un ensemble de caractéristiques préalablement fixées dans un cahier des charges.		Décret 96-193
Certification officielle	OFFC Procédure par laquelle l'autorité compétente ou les organismes de contrôle attestent, par écrit, ou par un moyen équivalent, que des aliments pour animaux et des denrées alimentaires ou des entreprises du secteur alimentaire satisfont aux prescriptions légales		OFFC
Conformité	Satisfaction d'une exigence		Iso 9000
Contrôle (Inspection)	Evaluation de la conformité par observation et jugement accompagné si nécessaire de mesures, d'essais ou de calibrage	La notion d'évaluation de la conformité laisse entendre qu'il peut y avoir des degrés de gravité de non-conformités. Il peut exister des non-conformités « acceptables ».	Iso 9000
Contrôle officiel	<i>Définition projet de décret sur les laboratoires</i> : Tout audit, inspection, vérification, prélèvement, examen ou analyse ou toute autre méthode de réalisation de contrôle par les services de l'Etat compétents ou leurs délégués afin de s'assurer du respect des dispositions des titres II, III, et V du livre II du Code Rural et des textes pris pour son application. <i>OFFC</i> Toute forme de contrôle effectué par l'autorité compétente ou par la Communauté pour vérifier le respect de la législation relative aux aliments pour animaux et aux denrées alimentaires, y compris les dispositions concernant la santé animale et le bien-être des animaux Contrôle officiel des denrées alimentaires <i>Définition Directive 89/397/CEE</i> le contrôle par les autorités compétentes de la conformité : - des denrées alimentaires, - des additifs alimentaires, des vitamines, des sels minéraux, des oligo-éléments et des autres produits		Projet décret labo OFFC Dir 89/397

Version 1 - Date de dernière mise à jour 30 avril 2004

	<p>d'addition destinés à être vendus en tant que tels, - des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, avec les dispositions ayant pour objet de prévenir les risques pour la santé publique, d'assurer la loyauté des transactions commerciales ou de protéger les intérêts des consommateurs, y compris celles ayant pour objet leur information. Il s'étend à tous les stades de la production, de la fabrication, de l'importation dans la Communauté, du traitement, de l'entreposage, du transport, de la distribution et du commerce. Le contrôle officiel consiste en un ou plusieurs opérations suivantes, conformément aux conditions prévues aux articles 6 à 9 et en fonction de la recherche envisagée :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) inspection, 2) prélèvement d'échantillons et analyse, 3) contrôle de l'hygiène du personnel, 4) examen du matériel scriptural et documentaire, 5) examen des systèmes de vérification éventuellement mis en place par l'entreprise et des résultats qui en découlent. 		
Echantillon	<p>Ensemble composé d'un ou plusieurs individus (ou une fraction de matière) sélectionnés de différentes façons dans une population (ou dans une importante quantité de matière). Il est destiné à fournir une information caractéristique de la population (ou de la matière) étudiée, et éventuellement à servir de base à une décision concernant cette population ou cette matière ou le procédé qui l'a produite. Un échantillon représentatif est un échantillon dans lequel on retrouve les caractères du lot d'où il provient. C'est notamment le cas lorsque chacun des individus ou des prélèvements élémentaires à choisir dans le lot a la même probabilité de figurer dans l'échantillon (<i>échantillon aléatoire simple</i>)</p>		Codex avant-projet échantillonnage
Echantillon pour laboratoire	<p>Echantillon dans l'état de préparation où il est envoyé au laboratoire et destiné à être utilisé pour la recherche d'un ou plusieurs analytes. L'échantillon pour laboratoire peut être :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Soit égal au prélèvement • Soit égal à une ou plusieurs unités de prélèvement. 		NS 2003-8060
Echantillonnage	<p>Procédure utilisée pour tirer ou constituer un échantillon.</p>		Codex avant-projet échantillonnage
Evaluation de la conformité	<p>Toute activité est de déterminer directement ou indirectement si des exigences applicables sont satisfaites. Examen systématique du degré de satisfaction d'un produit, d'un processus ou d'un service, aux exigences spécifiées</p>		NF EN 45020
Inspection	<p><i>Norme NF EN 45004 :</i> Examen de la conception d'un produit, d'un service, d'un processus ou d'une usine et détermination de leur conformité à des exigences spécifiques ou, sur la base d'un jugement professionnel, aux exigences générales. Note 1 : L'inspection des processus comprend le personnel, les installations, la technologie et la méthodologie. Note 2 : Les résultats de l'inspection peuvent être utilisés comme support à la certification.</p> <p><i>Règlement H3 :</i> Examen d'établissements, d'animaux et de denrées alimentaires, de leur transformation, d'entreprises du secteur alimentaire, y compris les documents, les essais sur le produit fini et les pratiques d'alimentation des animaux, ainsi que de l'origine et de la destination des intrants et des extrants, afin de vérifier si tous ces éléments satisfont aux prescriptions légales</p>	<p>Il s'agit donc d'un ensemble de contrôles (examinant chacune des caractéristiques du produit) pour en déterminer la conformité globale et l'aptitude à l'utilisation prévue. Le contrôle est une partie de l'inspection.</p>	<p>NF EN 45004 (et AQ 15)</p> <p>H3</p>
Laboratoire agréé	<p>Laboratoire autorisé par le MAAPAR à réaliser un ou plusieurs types d'analyses, le cas échéant, sur un ou plusieurs produits, dans le cadre de contrôles officiels</p>		Projet décret labo
Laboratoire national de référence	<p>Laboratoire chargé pour un domaine de compétence, notamment de la réalisation d'analyses officielles et notamment de la confirmation de résultats d'analyses réalisées par des laboratoires agréés, d'Etat ou</p>		Projet décret

	reconnus		labo
Laboratoire reconnu	Laboratoire autorisé à effectuer les analyses d'autocontrôle dont la liste est fixée par arrêté du ministre chargé de l'agriculture, dans les limites du domaine analytique pour lequel il est reconnu		Projet décret labo
Limite maximale de résidus (LMR)	La teneur maximale en résidus, résultant de l'utilisation d'un médicament vétérinaire (exprimé en mg/kg ou en mg/kg sur la base du poids frais), que la Communauté peut accepter comme légalement autorisée ou qui est reconnue comme acceptable dans ou sur des denrées alimentaires. Cette limite se base sur le type et la quantité de résidus considérés comme ne présentant pas de risques d'ordre toxicologique pour la santé humaine, tels qu'exprimés par la dose journalière admissible (DJA), ou sur la base d'une DJA temporaire utilisant un facteur de sécurité additionnel. Elle tient compte également d'autres risques concernant la santé publique ainsi que des aspects de technologie alimentaire. Quand on établit une limite maximale de résidus (LMR), on fait également entrer en ligne de compte les résidus que l'on trouve dans les aliments d'origine végétale et/ou qui proviennent de l'environnement. En outre, la LMR peut être réduite pour être compatible avec les bons usages dans l'emploi des médicaments vétérinaires et dans la mesure où des méthodes pratiques d'analyse sont disponibles		Règlement 2377/90/CE
Matrice	Ensemble des constituants de l'échantillon pour laboratoire autres que l'analyte		NS 2003-8060
Méthode d'analyse	Procédure écrite décrivant l'ensemble des moyens et modes opératoires nécessaires pour détecter ou doser l'analyte		Projet Décret labo
Non-conformité	Non-satisfaction d'une exigence		Iso 9000
Organisme de contrôle	Organisme non gouvernemental auquel l'autorité compétente a délégué certaines tâches de contrôle		OFFC
Organisme d'inspection	Organisme procédant à l'inspection	Ce sont les DDSV, les Postes d'Inspection Frontaliers	
Plan de contrôle	<i>NS 2003-8060</i> Il relève principalement de la recherche des anomalies, des non-conformités, voire des fraudes. Il s'appuie toujours sur un <u>échantillonnage ciblé</u> , c'est-à-dire que les prélèvements sont réalisés sur la base d'une suspicion « confuse » ou légitime, soit sur des individus identifiés (animaux, végétaux, établissements,...) à l'intérieur d'une population ou sous-population, soit sur un ensemble d'individus de caractéristiques identifiées à l'intérieur d'une population ou sous-population <i>OFFC :</i> Plan établi par l'autorité compétente, contenant des informations générales sur la structure et l'organisation des systèmes de contrôle des aliments pour animaux et des denrées alimentaires auxquels il s'applique		NS 2003-8060 OFFC
Plan d'échantillonnage	Un plan d'échantillonnage comprend la méthode d'échantillonnage et les critères de décision applicables à un lot, à partir de l'examen d'un nombre prescrit d'échantillons unitaires et d'unités d'analyse ultérieures d'une taille prescrite selon des méthodes définies	S'il est bien conçu, il définit la probabilité de détection des micro-organismes dans un lot, mais il faut garder à l'esprit qu'aucun plan d'échantillonnage ne peut garantir l'absence d'un organisme donné. Les plans d'échantillonnage doivent être administrativement et économiquement viables.	Code d'usages
Plan de surveillance	Il relève principalement de l'évaluation d'une situation globale d'exposition du consommateur à un risque. Il s'appuie toujours sur un <u>échantillonnage aléatoire</u> , c'est-à-dire que les prélèvements sont réalisés strictement au hasard au sein d'une population ou d'une sous-population identifiée		NS 2003-8060
Prélèvement	Entité, provenant d'un même lot ou d'un même individu, prise par l'inspecteur à un instant t et destinée à être utilisée pour la recherche d'un ou plusieurs analytes. Un prélèvement peut être constitué d'une ou plusieurs unités de prélèvement.	Exemple : prélèvement de raviolis en conserve : le prélèvement peut être constitué de cinq boîtes de conserve, la boîte étant l'unité de prélèvement	NS 2003-8060
Résidus de médicaments vétérinaires	Toutes les substances pharmacologiquement actives, qu'il s'agisse de principes actifs, d'excipients ou de produits de dégradation, ainsi que leurs métabolites restant dans des denrées alimentaires obtenues à partir d'animaux auxquels le médicament vétérinaire en question a été administré		Règl. 2377/90/CE
Vétérinaire officiel	<i>Dir 89/662</i>		Dir

Version 1 - Date de dernière mise à jour 30 avril 2004

	<p>Un vétérinaire habilité à agir en cette capacité et nommé par l'autorité compétente</p> <p><i>Art. L221-13 CR</i> Vétérinaires investis d'un mandat sanitaire dans leurs départements respectifs. Cette qualification habilite, dans les limites de leur circonscription de mandat sanitaire et sous le contrôle et l'autorité des préfets et des directeurs des services vétérinaires concernés, les vétérinaires investis d'un mandat sanitaire à établir et délivrer tous certificats et documents exigés en matière d'exportation d'animaux vivants, tant en ce qui concerne l'application des prescriptions communautaires que les exigences sanitaires formulées par les autorités compétentes des pays de destination.</p>		<p>89/662</p> <p>L 211-13 CR</p>
--	---	--	--------------------------------------

Références :

- Systèmes de management de la qualité - Principes essentiels et vocabulaire. Norme ISO 9000 : 2000
- Normalisation et activités connexes – Vocabulaire général, mai 1998. Norme NF EN 45020.
- Critères généraux pour le fonctionnement de différents types d'organismes procédant à l'inspection. norme NF EN 45004 : 1995
- Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire, Rév. 3 (1997), amendé en 1999
- Comité du Codex sur les méthodes d'échantillonnage 24^{ème} session, 18-22 novembre 2002 Avant-projet de directives générales sur l'échantillonnage
- Directive 89/397/CEE du Conseil du 14 juin 1989 relative au contrôle officiel des denrées alimentaires
- Directive 89/662/CEE du Conseil du 11 décembre 1989 relative aux contrôles vétérinaires applicables dans les échanges intra-communautaires dans la perspective de la réalisation du marché intérieur
- Règlement (CEE) No 2377/90 DU CONSEIL du 26 juin 1990 établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale
- Article L 211-13 du Code Rural
- Article R 231-3 du Code Rural
- Décret n° 96-193 du 12 mars 1996 relatif à la certification des denrées alimentaires et des produits agricoles non alimentaires et non transformés
- Arrêté du 11 mars 1996 relatif aux règles et aux contrôles vétérinaires applicables aux produits d'origine animale provenant d'un autre Etat membre de la Communauté européenne et ayant le statut de marchandises communautaires
- Note de service DGAL/SDRRCC/N2003-8060 du 31 mars 2003, relative aux plans de surveillance et plans de contrôle
- Document DGAL AQ 15 (projet)
- (H3) Projet de règlement fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine
- (OFFC) Proposition de règlement relatif aux contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires
- Projet de décret relatif aux laboratoires nationaux de référence, à l'agrément et à la reconnaissance des laboratoires d'analyses dans le domaine de la santé publique vétérinaire et de la protection des végétaux

III. Qualité

III.1. Termes relatifs à la qualité

Exigences pour la qualité	Expression des besoins, ou leur traduction en un ensemble d'exigences exprimées en termes quantitatifs pour les caractéristiques d'une entité afin de permettre sa réalisation et son examen		Iso 9000
Qualité	Aptitude d'un ensemble de caractéristiques intrinsèques à satisfaire des exigences Note « Intrinsèque », par opposition à « attribué », signifie présent dans quelque chose, notamment en tant que caractéristique permanente		Iso 9000

III.2. Termes relatifs au management

Assurance de la qualité	Partie du management de la qualité visant à donner confiance en ce que les exigences pour la qualité seront satisfaites		Iso 9000
Efficacité	Niveau de réalisation des activités planifiées et d'obtention des résultats escomptés		Iso 9000
Efficiency	Rapport entre le résultat obtenu et les ressources utilisées		Iso 9000
Maîtrise de la qualité	Partie du management de la qualité axée sur la satisfaction des exigences pour la qualité		Iso

(Quality control)			9000
Management de la qualité (Quality management)	Activités coordonnées permettant d'orienter et de contrôler un organisme en matière de qualité		Iso 9000
Politique qualité	Orientations et intentions générales d'un organisme relatives à la qualité telles qu'elles sont officiellement formulées par la direction	Elle signe l'engagement de la direction	Iso 9000

III.3. Termes relatifs à l'organisme

Client	Organisme ou personne qui reçoit un produit	Le client est le donneur d'ordre : pour l'administration centrale, c'est le ministre (administré), pour les services déconcentrés c'est notamment l'administration centrale	Iso 9000
Fournisseur	Organisme ou personne qui procure un produit		Iso 9000
Organisation	Ensemble de responsabilités, pouvoirs et relations entre les personnes		Iso 9000
Organisme	Ensemble d'installations et de personnes avec des responsabilités, pouvoirs et relations	Un organisme peut être public ou privé	Iso 9000

III.4. Termes relatifs aux processus et aux produits

Procédure (Procedure)	Manière spécifiée d'effectuer une activité ou un processus Note 1 Les procédures peuvent ou non faire l'objet de documents Note 2 Lorsqu'une procédure fait l'objet de documents, les termes « procédure écrite » ou « procédure documentée » sont fréquemment utilisés. Le document contenant une procédure peut être appelé un « document de procédure »		Iso 9000
Processus	Ensemble d'activités corrélées ou interactives qui transforme des éléments d'entrée en éléments de sortie		Iso 9000
Produit	Résultat d'un processus Note Lorsque le terme « produit » est utilisé, il peut également signifier « service »	Par exemple, l'ordre de service est un produit de l'administration centrale	Iso 9000

III.5. Termes relatifs à la conformité

Action corrective (Corrective action)	Action visant à éliminer la cause d'une non-conformité ou d'une autre situation indésirable détectée Note 1 Il peut y avoir plusieurs causes à une non-conformité Note 2 Une action corrective est entreprise pour empêcher la réapparition alors qu'une action préventive est entreprise pour empêcher l'occurrence Note 3 Il convient de distinguer action curative ou correction, et action corrective		Iso 9000
Action préventive (Preventive action)	Action visant à éliminer la cause d'une non-conformité potentielle ou d'une autre situation potentielle indésirable Note Il peut y avoir plusieurs causes à une non-conformité potentielle		Iso 9000
Conformité	Satisfaction d'une exigence		Iso 9000
Correction (Correction)	Action visant à éliminer une non-conformité détectée Note 1 Une correction peut être menée conjointement avec une action corrective		Iso 9000
Défaut	Non-satisfaction d'une exigence relative à une utilisation prévue ou spécifiée Note 1 La distinction faite entre les concepts « défaut » et « non-conformité » est importante car elle comporte des connotations juridiques, particulièrement celles liées à la responsabilité du fait du produit. En conséquence, il convient d'utiliser le terme « défaut » avec une extrême précaution. Note 2 L'utilisation prévue, telle que prévue par le client, peut être affectée par la nature des informations, par exemple les notices d'utilisation ou d'entretien, transmises par le fournisseur.		Iso 9000

Non-conformité	Non-satisfaction d'une exigence		Iso 9000
-----------------------	---------------------------------	--	-------------

III.6. Termes relatifs à la documentation

Enregistrement	Document faisant état de résultats obtenus ou apportant la preuve de la réalisation d'une activité Note Les enregistrements peuvent, par exemple, documenter la traçabilité et apporter la preuve que vérification, actions préventives et actions correctives ont été réalisées		Iso 9000
Manuel qualité	Document spécifiant le système de management de la qualité d'un organisme		Iso 9000
Plan qualité	Document spécifiant quelles procédures et ressources associées doivent être appliquées par qui et quand, pour un projet, un produit, un processus ou un contrat particulier		Iso 9000
Spécification	Document formulant des exigences	Une spécification peut être liée à des activités (par exemple, document de procédure, spécification de processus et spécification d'essai), ou à des produits (telle que spécification de produit, spécification de performance et plan)	Iso 9000

III.7. Termes relatifs à l'examen

Essai	Détermination d'une ou plusieurs caractéristiques, intrinsèques d'un produit, d'un processus ou d'un système selon une procédure		Iso 9000
Preuve tangible	Données démontrant l'existence ou la véracité de quelque chose	La preuve tangible est obtenue par observation, mesure, essai ou autre moyen	Iso 9000
Revue	Examen entrepris pour déterminer la pertinence, l'adéquation et l'efficacité de ce qui est examiné à atteindre des objectifs définis Note La revue peut également inclure la détermination de l'efficacité Exemple : revue de direction...		Iso 9000
Validation (Validation)	Confirmation par des preuves tangibles que les exigences pour une utilisation spécifique ou une application prévue ont été satisfaites Note 1 : Le terme « validé » désigne l'état correspondant Note 2 : Les conditions d'utilisation peuvent être réelles ou simulées		Iso 9000
Vérification	Confirmation par examen et apport de preuves tangibles que les exigences spécifiées ont été satisfaites Note 1 : Le terme « vérifié » désigne l'état correspondant Note 2 : La confirmation peut couvrir des activités telles que : <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation d'autres calculs - Comparaison d'une spécification de conception nouvelle avec une spécification de conception similaire éprouvée - Réalisation d'essais et de démonstrations - Revue de documents avant diffusion 		Iso 9000

Référence :

- Systèmes de management de la qualité - Principes essentiels et vocabulaire. Norme ISO 9000 : 2000

IV. Analyse des risques

Analyse des risques (Risk analysis)	NF V 01-002 Processus comportant trois composantes : appréciation des risques, gestion des risques et communication à propos des risques Note 1 L'analyse des risques est rendue obligatoire par l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires. Elle concerne donc le commerce international. Les Etats pratiqueront aussi l'analyse des risques à leur usage interne. Note 2 L'analyse des risques concerne des types génériques de denrées ou de produits		NF V 01-002
--	---	--	----------------

	Règl. 178/2002 Processus comportant trois volets interconnectés : l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication sur les risques		Règl. 178/2002
Appréciation de l'exposition (Exposure assessment)	Appréciation qualitative et/ou quantitative de l'ingestion probable d'agents biologiques, chimiques et physiques par l'intermédiaire des aliments ainsi que par l'exposition à d'autres sources s'il y a lieu		NF V 01-002
Appréciation de la relation dose-réponse (Dose-response assessment)	Détermination de la relation entre l'amplitude de l'exposition (dose) à un agent chimique, biologique ou physique et la gravité et/ou la fréquence des effets néfastes pour la santé qui lui sont associés (réponse)		NF V 01-002
Appréciation des effets (Hazard characterization)	Appréciation qualitative et/ou quantitative de la nature des effets néfastes pour la santé, provoqués par les agents biologiques, chimiques ou physiques qui peuvent être présents dans l'aliment Note 1 Pour les agents chimiques, une appréciation de la relation dose-réponse devrait être faite Note 2 Pour les agents biologiques ou physiques, une appréciation de la relation dose-réponse devrait être faite si les données sont disponibles		NF V 01-002
Appréciation (ou évaluation scientifique) des risques (Risk assessment)	<i>NF V 01-002</i> Processus fondé sur les connaissances scientifiques comportant les étapes suivantes : 1) identification des dangers ; 2) appréciation des effets ; 3) appréciation de l'exposition ; 4) estimation des risques <i>Règl. 178/2002</i> Processus reposant sur des bases scientifiques et comprenant quatre étapes : l'identification des dangers, leur caractérisation, l'évaluation de l'exposition et la caractérisation des risques		NF V 01-002 <i>Règl. 178/2002</i>
Communication à propos des risques (Risk communication)	<i>NF V 01-002</i> Echange interactif d'informations et d'opinions tout au long du processus d'analyse du risque, concernant le risque, les facteurs associés au risque et les perceptions du risque, entre les appréciateurs du risque, les gestionnaires du risque, les consommateurs, l'industrie, la communauté scientifique et les autres parties intéressées, comprenant l'explication des résultats de l'appréciation du risque et le raisonnement formant la base des décisions de gestion du risque <i>Règl. 178/2002</i> Echange interactif, tout au long du processus d'analyse des risques, d'informations et d'avis sur les dangers et les risques, les facteurs liés aux risques et les perceptions des risques, entre les responsables de l'évaluation des risques et de la gestion des risques, les consommateurs, les entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale, les milieux universitaires et les autres parties intéressées, et notamment l'explication des résultats de l'évaluation des risques et des fondements des décisions prises en matière de gestion des risques		NF V 01-002 <i>Règl. 178/2002</i>
Danger (Hazard)	<i>NF V 01-002</i> Agent biologique, chimique ou physique, présent dans un aliment ou état de cet aliment pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé <i>Règl. 178/2002</i> Agent biologique, chimique ou physique présent dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou un état de ces denrées alimentaires ou aliments pour animaux, pouvant avoir un effet néfaste sur la santé		NF V 01-002 <i>Règl. 178/2002</i>
Estimation des risques (Risk characterization)	Estimation qualitative et/ou quantitative, incluant les incertitudes qui lui sont associées, de la probabilité de survenance et de la gravité des effets néfastes sur la santé, connus ou potentiels, d'une population donnée, basée sur l'identification des dangers, l'appréciation des effets et l'appréciation de l'exposition		NF V 01-002

Version 1 - Date de dernière mise à jour 30 avril 2004

Evaluation politique (ou décisionnelle) des risques (Risk evaluation)	Jugement de valeur sur le caractère acceptable ou non du risque estimé au terme du processus d'appréciation du risque Note L'évaluation politique des risques est une étape de la gestion des risques		NF V 01-002
Identification des dangers (Hazard identification)	Identification d'agents biologiques, chimiques et physiques susceptibles de provoquer des effets néfastes pour la santé et qui peuvent être présents dans un aliment ou un groupe d'aliments particulier		NF V 01-002
Gestion des risques (Risk management)	Processus, distinct de l'appréciation des risques, de pondération des choix politiques, conduit en consultant toutes les parties intéressées et en tenant compte de l'appréciation des risques et d'autres facteurs relatifs à la protection de la santé des consommateurs et à la promotion de pratiques commerciales loyales et, si nécessaire, sélectionnant des options de prévention et de maîtrise appropriées <i>Règl. 178/2002</i> Processus, distinct de l'évaluation des risques, consistant à mettre en balance les différentes politiques possibles, en consultation avec les parties intéressées, à prendre en compte de l'évaluation des risques et d'autres facteurs légitimes, et, au besoin, à choisir les mesures de prévention et de contrôle appropriées		NF V 01-002 <i>Règl. 178/2002</i>
Risque (Risk)	<i>NF V 01-002</i> Fonction de la probabilité d'un effet néfaste sur la santé et de la gravité de cet effet résultant d'un ou de plusieurs dangers dans un aliment <i>Règl. 178/2002</i> Une fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé, du fait de la présence d'un danger		NF V 01-002 178/2002

Référence :

- Hygiène des aliments – Glossaire français-anglais. Norme NF V 01-002 Août 2003
- 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

V. Hygiène

V.1. Termes généraux

Agrément sanitaire	Autorisation préalable délivrée par l'autorité administrative pour permettre à un établissement la mise sur un marché de denrées animales ou d'origine animale Note La notion de mise sur le marché au sens du code rural excluant la cession au consommateur final, les établissements dont la totalité des produits est destinée à être cédée directement aux particuliers pour leur propre consommation ne sont pas soumis à l'agrément sanitaire.	De l'article L 233-2 du CR découlent deux types d'agrément : - <u>l'agrément à part entière</u> (1er alinéa de l'article L 233-2) : - Agrément communautaire - Agrément communautaire faible capacité - <u>l'agrément dérogatoire</u> (4ème alinéa de l'article L 233-2)	NS 95-8311
Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)	Elles concernent l'ensemble des opérations destinées à garantir l'hygiène, c'est à dire la sécurité et la salubrité des aliments.	Les BPH comportent des opérations dont les conséquences pour le produit fini ne sont pas toujours mesurables. Le système HACCP a son application limitée à la sécurité des aliments. Il constitue un sous-ensemble des BPH. Il repose sur le fait que les actions de maîtrise ont des effets mesurables.	NF V 01-002
Contaminant (Contaminant)	Tout agent biologique ou chimique, toute matière étrangère ou toute autre substance n'étant pas ajoutée intentionnellement au produit alimentaire et pouvant compromettre la sécurité ou la salubrité		NFV 01-002
Contamination	Introduction ou présence d'un contaminant dans un aliment ou dans un environnement alimentaire		NF V

<p>(Contamination)</p> <p>Critère microbiologique (Microbiological criterion)</p>	<p>Caractéristique d'un produit ou d'un lot d'aliment définissant son acceptabilité, sur la base de l'absence ou de la présence, ou sur celle du nombre de micro-organismes, parasites inclus, et/ou de la quantité de leurs toxines ou métabolites, par unité(s) de masse, de volume, de surface ou par lot</p> <p>Note Un critère microbiologique doit comprendre :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le nom des micro-organismes d'intérêt et/ou de leurs toxines/métabolites et la raison de l'intérêt ; • la méthode d'analyse pour la détection et/ou la quantification ; • un plan définissant le nombre des prises d'essai et la taille de l'unité analytique ; • les limites microbiologiques considérées comme appropriées pour l'aliment au point précisé de la chaîne alimentaire ; • le nombre d'unités analytiques qui doivent être conformes à ces limites. <p>Et aussi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'aliment auquel le critère s'applique • le point ou les points de la chaîne alimentaire où le critère s'applique ; • les mesures à prendre quand le critère n'est pas respecté <p><i>Projet règlement sur les critères</i> un critère définissant l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé, sur la base de l'absence ou de la présence ou du nombre de micro-organismes, et/ou de la quantité de leurs toxines/métabolites, par unité(s) de masse, volume, surface ou lot</p>		<p>01-002</p> <p>NF V 01-002</p> <p>Projet Règl. critère</p>
<p>Denrée alimentaire</p>	<p><i>R 112-1 CC</i> Toute denrée, produit ou boisson destiné à l'alimentation de l'homme</p> <p><i>Règl. 178/2002</i> On entend par « denrée alimentaire » (ou « aliment »), toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain.</p> <p>Ce terme recouvre les boissons, les gommes à mâcher et toute substance, y compris l'eau, intégrée intentionnellement dans les denrées alimentaires au cours de leur fabrication, de leur préparation ou de leur traitement. Il inclut l'eau au point de conformité défini à l'article 6 d la directive 98/83/CE, sans préjudice des exigences des directives 80/778/CEE et 98/83/CE.</p> <p>Le terme « denrée alimentaire » ne couvre pas :</p> <ol style="list-style-type: none"> a) les aliments pour animaux ; b) les animaux vivants à moins qu'ils ne soient préparés en vue de la consommation humaine ; c) les plantes avant leur récolte ; d) les médicaments au sens des directives 65/65/CEE et 92/73/CEE du Conseil ; e) les cosmétiques au sens de la directive 76/768/CEE du Conseil ; f) le tabac et les produits du tabac au sens de la directive 89/622/CEE du Conseil ; g) les stupéfiants et les substances psychotropes au sens de la Convention unique des Nations unies sur les stupéfiants de 1961 et de la Convention des Nations unies sur les substances psychotropes de 1971 ; h) les résidus et contaminants. 		<p>R 112-1 CC</p> <p>Règl. 178/2002</p>
<p>Denrée animale</p>	<p>1° Les animaux de boucherie (animaux vivant à l'état domestique des espèces bovine, ovine, caprine et porcine ainsi que des espèces chevaline et asine et de leurs croisements) ; les volailles (tous oiseaux vivant à l'état domestique) ; les lapins domestiques ; le gibier ; les produits de la mer et d'eau douce, qui sont présentés à la vente pour la consommation, vivants ou non, entiers ou découpés, notamment les poissons, mollusques, crustacés ;</p> <p>2° Les viandes, c'est-à-dire toutes les parties des animaux de boucherie, de volailles, des lapins et du gibier susceptibles d'être livrées au public en vue de la consommation.</p>		<p>R 231-12 CR</p>
<p>Denrée d'origine animale</p>	<p>Les produits comestibles élaborés par les animaux à l'état naturel, notamment le lait, les œufs et le miel, ou transformés, ainsi que les denrées animales présentées à la vente après préparation, traitement, transformation, que ces produits et denrées soient mélangés ou non avec d'autres denrées.</p>		<p>R 231-12 CR</p>
<p>Dérogation</p>	<p>Autorisation donnée, au préalable, par l'autorité administrative de ne pas appliquer toutes les règles prescrites</p>		<p>NS 95-</p>

Version 1 - Date de dernière mise à jour 30 avril 2004

Lot	<p><i>Art. R 112-5 CC</i> Un ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire qui a été produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques</p> <p>Projet règlement sur les critères un groupe ou une série de produits identifiables obtenus par un procédé donné dans des conditions pratiquement identiques et produits au cours d'une période de production déterminée</p>		<p>Art. R 112-5 CC</p> <p>Projet Règl. critères</p>
Marque de salubrité	<p>Cas général : Marque de forme réglementaire apposée sur une denrée montrant qu'elle a été préparée dans un établissement bénéficiant de l'agrément sanitaire. Cette marque reproduit le numéro d'agrément de l'établissement, précédé de la lettre « F » ou du mot « France » dans la partie supérieure, et suivi dans la partie inférieure des lettres CE (lorsque l'établissement producteur est agréé pour la mise sur le marché communautaire) ou des lettres ISV (dans le cas des viandes issues d'un établissement agréé pour la mise sur le marché local) Sa forme indique le type d'agrément dont bénéficie l'établissement producteur - marque de salubrité de forme ovale pour les établissements agréés communautaires, - marque de salubrité de forme ronde pour les établissements agréés dérogatoires. Sa taille est réglementée dans certains secteurs.</p> <p>Cas particulier : Marque particulière apposée sur une denrée montrant que celle-ci doit être soumise à un traitement particulier (viandes de porcs cryptorchydes, denrées issues d'une zone soumise à des mesures de police sanitaire,...)</p>		<p>AM 15/05/74 et AM 02/06/94</p>
Micro-organismes	les bactéries, les virus, les levures, les moisissures, les algues et les protozoaires parasites ainsi que les helminthes parasites microscopiques		Projet Règl. critères
Nettoyage (Cleaning)	Enlèvement des souillures, des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse ou de toute autre matière indésirable		NF V 01-002
Numéro d'identification	<p>Numéro composé dans l'ordre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - du numéro de codification du département ; - du numéro de codification de la commune ou, pour Paris, Lyon et Marseille, de l'arrondissement ; - et du numéro d'ordre de l'établissement dans la commune ou, pour Paris, Lyon et Marseille, dans l'arrondissement 		AM 28/06/94
Personnel chargé de la manutention	Toute personne qui manipule directement les aliments emballés ou non emballés, le matériel et ustensiles alimentaires ou les surfaces en contact avec les aliments et devant donc se conformer aux exigences en matière d'hygiène alimentaire		Code d'usages
Production primaire et activités connexes	<ul style="list-style-type: none"> • Production primaire Règl. 178/2002 La production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage. Elle couvre également la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages • Production primaire et activités connexes <i>H1</i> Le transport, l'entreposage et la manipulation de produits primaires sur le lieu de production, pour autant qu'ils n'aient pas pour effet d'en modifier sensiblement la nature Le transport d'animaux vivants lorsque cela est nécessaire pour atteindre les objectifs du règlement H1 Dans le cas de produits d'origine végétale, de produits de la pêche et de gibier sauvage, les opérations de transport pour livrer des produits primaires dont la nature n'a pas été sensiblement modifiée depuis le lieu de production vers un établissement 		<p>Règl. 178/2002</p> <p>H1</p>
Reproduction de marque de salubrité	Marque de salubrité de taille réduite par rapport aux dimensions réglementaires		
Salubrité des aliments	Assurance que les aliments, lorsqu'ils sont consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés, sont acceptables pour la consommation humaine	Acceptable : au sens sanitaire.	NF V 01-002

(Food suitability)		
Sécurité des aliments (Food safety)	Assurance que les aliments ne causeront pas de dommage au consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés Note La sécurité alimentaire (<i>food security</i>) est une expression qui désigne la sécurité des approvisionnements alimentaires en quantité et qualité par exemple pour les pays déficitaires en denrées.	NF V 01-002

Références :

- Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire, Rév. 3 (1997), amendé en 1999
- Document méthodologique pour l'élaboration des guides de bonnes pratiques hygiéniques. Norme FD V 01-001 Mars 1995
- Hygiène des aliments – Glossaire français-anglais. Norme NF V 01-002 Août 2003
- 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
- Art. L 233-2 du code Rural
- Art. R 231-12 du code Rural
- Art. R 112-1, 112-2, 112-3, 112-5, du code de la consommation
- Arrêté du 15 mai 1974 relatif à l'estampillage sanitaire des viandes de boucherie et des produits à base de viande
- Arrêté du 2 juin 1994 définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches
- Arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité
- Note de Service DGAL/SDHA/N95-8311 du 18 décembre 1995 modifiée relative à l'article 260 du Code Rural
- (H1) Projet de règlement relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Projet de Règlement De la Commission du concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

V.2. HACCP

Actions correctives (Corrective actions)	Actions à entreprendre lorsque les résultats de la surveillance exercée au CCP indiquent une perte de maîtrise Note Cette définition peut désigner à la fois des actions immédiates et des actions différées.	NF V 01-002
Analyse des dangers (Hazard analysis)	Démarche consistant à rassembler et à évaluer les données concernant les dangers et les conditions qui entraînent leur présence afin de décider lesquels d'entre eux sont significatifs au regard de la sécurité des aliments et par conséquent devraient être pris en compte dans le plan HACCP	NF V 01-002
Etape (Step)	Point, procédure, opération ou stade de la filière alimentaire en y incluant les matières premières, depuis la production primaire jusqu'à la consommation finale	NF V 01-002
HACCP (HACCP) (Hazard Analysis Critical Control Point)	(Système d'analyse des dangers-points critiques pour leur maîtrise) Système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments	NF V 01-002
Limite critique (Critical limit)	critère qui distingue l'acceptabilité de la non-acceptabilité	NF V 01-002
Maîtrise (Control (noun))	Situation dans laquelle des procédures sont suivies et les critères sont satisfaits.	NF V 01-002
Maîtriser (Control (verb))	Prendre toutes les mesures nécessaires pour garantir et maintenir la conformité aux critères définis dans le plan HACCP	NF V 01-002
Mesure de maîtrise (Control measures)	Actions et activités auxquelles on peut avoir recours pour prévenir ou éliminer un danger qui menace la sécurité des aliments ou pour le ramener à un niveau acceptable	NF V 01-002
Niveau cible (Target level)	Critère plus contraignant qu'une limite critique, utilisé par un opérateur dans le but de réduire le risque de dépasser une limite critique	NF V 01-002
Plan HACCP (HACCP Plan)	Document préparé en conformité avec les principes HACCP en vue de maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments dans le segment de filière alimentaire considéré	NF V 01-002
Point critique pour la maîtrise (CCP)	Etape à laquelle une mesure de maîtrise peut être exercée (et est essentielle) pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la sécurité des aliments ou le ramener à un niveau acceptable	NF V 01-002

Version 1 - Date de dernière mise à jour 30 avril 2004

(Critical control point (CCP))	Note La surveillance permet de s'assurer de la mise en œuvre effective des mesures de maîtrise, et à défaut, d'entreprendre des actions correctives.		
Phases de la mise en œuvre du système HACCP	<ol style="list-style-type: none"> 1. Constituer l'équipe HACCP 2. Décrire le produit et sa distribution 3. Identifier l'usage prévu pour le produit 4. Construire le diagramme du procédé 5. Confirmer le diagramme sur site 6. Dresser la liste de tous les dangers potentiellement liés à chaque étape, faire l'analyse des dangers et étudier les mesures de maîtrise des dangers identifiés 7. Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP)° 8. Etablir les limites critiques pour chaque CCP 9. Etablir un système de surveillance pour chaque CCP 10. Etablir les actions correctives 11. Etablir les procédures de vérification 12. Etablir la documentation et l'archivage 		FD V 01-006
Principes HACCP	<ol style="list-style-type: none"> 1. Procéder à une analyse des risques. 2. Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP). 3. Fixer le ou les seuil(s) critique(s). 4. Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP. 5. Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé. 6. Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement. 7. Constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application 		Code d'usage s
Surveiller (Monitor)	Procéder à une série programmée d'observations ou de mesures des paramètres de maîtrise afin d'apprécier si un CCP est maîtrisé		NF V 01-002
Validation (Validation)	Obtention de preuves que les éléments du plan HACCP sont efficaces		Code d'usage s
Vérification (Verification)	Application de méthodes, procédures, analyses et autres évaluations, en plus de celles utilisées pour la surveillance, afin de déterminer s'il y a conformité avec le plan HACCP		NF V 01-002

Références :

- Hygiène des aliments – Glossaire français-anglais. Norme NF V 01-002 Août 2003
- Système HACCP : principes, notions de base et commentaires. Norme FD V 01-006 Mai 2003
- Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire Rév. 3 (1997), Amendé en 1999

V.3. Durée de vie microbiologique des aliments

Aliment périssable (Perishable food)	<p>Aliment que son absence de stabilité peut rendre impropre à la consommation humaine</p> <p>Note 1 Le caractère "impropre" fait référence soit à la sécurité de l'aliment, soit à sa salubrité, soit aux deux</p> <p>Note 2 L'absence de stabilité peut être liée à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'évolution de la flore microbienne ; - l'évolution des caractéristiques physico-chimiques ; - l'évolution des caractéristiques organoleptiques. <p>Note 3 La notion de périssable fait référence à des notions de conditions et de durée de conservation, différentes selon les catégories d'aliment.</p>		NF V 01-002
Aliments	<ul style="list-style-type: none"> • A risque maîtrisé : <p>Aliments exempts de <i>Listeria monocytogenes</i> au stade d'achat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - parce qu'ils sont soumis à des mesures de maîtrise microbiologique appropriées, ou 		Avis de l'Afssa

Version 1 - Date de dernière mise à jour 30 avril 2004

<ul style="list-style-type: none"> • Sûrs • Sensibles <p>(vis à vis de Listeria)</p>	<p>- parce qu'ils ont subi un traitement listéricide, dont l'efficacité a été démontrée pour des niveaux de contamination habituellement détectée avant traitement en fonction de la maîtrise microbiologique des étapes antérieures de la vie du produit (par exemple, traitement thermique de 65°C à cœur pendant 2 min ou traitement équivalent si la température à cœur est supérieure à 65°C, ionisation à 5 kGy).</p> <p>Ces aliments sont exempts de <i>Listeria monocytogenes</i> au stade de la consommation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - parce qu'ils sont consommés selon des recommandations appropriées portées à la connaissance du consommateur, par exemple par un système d'étiquetage (conditions de cuisson, délai de consommation après ouverture...), ou - en l'absence de telles recommandations, parce que le mode de consommation habituel comporte une étape listéricide. <ul style="list-style-type: none"> • Aliments sûrs : Les caractéristiques de ces aliments ne permettent pas la croissance de <i>Listeria monocytogenes</i>. Ainsi, ces aliments sont considérés comme ne présentant pas de risque : <ul style="list-style-type: none"> - en général pour le consommateur, à condition que le niveau de contamination initiale soit conforme au seuil réglementaire ; - plus particulièrement, pour certaines populations à risque pour lesquelles un seuil pourrait être défini sur la base d'une appréciation des risques, à condition que le niveau de contamination initiale soit inférieur à ce seuil. • Aliments sensibles : Les caractéristiques de ces aliments permettent la croissance de <i>Listeria monocytogenes</i>. S'ils sont contaminés par <i>Listeria monocytogenes</i>, ces aliments peuvent présenter un niveau de contamination par ce micro-organisme supérieur au seuil défini comme représentant un risque pour le consommateur, sur la base d'une appréciation des risques. 		
<p>Date Limite de Consommation</p>	<p>Date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions appropriées : Dans le cas des denrées microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine et Dans le cas des denrées pour lesquelles la réglementation en matière de contrôle sanitaire fixe une durée de conservation</p>		<p>R 112-22 CC</p>
<p>Date Limite d'Utilisation Optimale</p>	<p>Date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions appropriées dans les autres cas. (Cf. DLC)</p>		<p>R 112-22 CC</p>
<p>Date d'origine ou jour zéro (Starting date)</p>	<p>Date choisie comme point de départ de la durée de vie Note La date d'origine est fixée par le fabricant et correspond à une étape qu'il juge appropriée et pertinente de la fabrication et qui, pour un aliment donné, est toujours la même.</p>		<p>NF V 01-002</p>
<p>Durée de conservation</p>	<p>Soit la période correspondant à la date limite de consommation des produits, soit la période de durabilité minimale (<i>la date jusqu'à laquelle cette denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées</i>), telles que définies aux articles 9 et 10 de la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard</p>		<p>Projet Régl. critères</p>
<p>Durée de vie microbiologique (Microbiological shelf life)</p>	<p>Période à partir de la date d'origine J₀ pendant laquelle l'aliment reste dans les limites microbiologiques fixées</p>		<p>NF V 01-002</p>
<p>Test de vieillissement (Microbiological ageing test)</p>	<p>Etude de l'évolution dans un aliment de populations de micro-organismes qui y sont habituellement présents, de façon détectable ou non</p>		<p>NF V 01-002</p>
<p>Test de croissance ou épreuve microbiologique (Growth test or</p>	<p>Etude de l'évolution de la population de micro-organismes ajoutés dans un aliment, comportant le dénombrement de la population initiale ajoutée Note Les test de croissance sont utilisés plus particulièrement lorsque l'on étudie des micro-organismes pathogènes qui ne sont pas détectables de façon habituelle dans l'aliment.</p>		<p>NF V 01-002</p>

challenge test)		
------------------------	--	--

Référence :

- Hygiène des aliments – Glossaire français-anglais. Norme NF V 01-002 Août 2003
- Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à la classification des aliments selon le danger représenté par *Listeria monocytogenes* du 29 octobre 2001
- Art. R 112-22 du code de la consommation
- Projet de Règlement De la Commission du concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

V.4. Termes spécifiques

Additif	Toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi, et habituellement non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage, a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même, ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires	Un additif n'est ni un aliment, ni un ingrédient. Il a essentiellement une fonction technologique (amélioration de la conservation, de la qualité organoleptique)	Dir 89/107
Aromates	Originaires pour la plupart d'Europe (généralement indigènes), les aromates représentent des substances végétales (herbes ou plantes aromatiques fraîches, déshydratées ou lyophilisées) exhalant des effluves aromatiques et une odeur généralement peu épicée.	Exemples : basilic, cerfeuil, estragon, persil, aneth, thym...	Technologie culinaire
Auxiliaire technologique	Toute substance non consommée comme ingrédient alimentaire en soi et volontairement utilisée dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour répondre à un objectif technologique déterminé pendant le traitement ou la transformation, et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle de résidus techniquement inévitables de cette substance ou de ses dérivés dans le produit fini, et à condition que ces résidus ne présentent pas de risque sanitaire et n'aient pas d'effets technologiques sur le produit fini		Décret 2001-725
Condiments	Le sel destiné à la consommation humaine, la moutarde, les épices et leurs extraits aromatiques, les herbes aromatisantes et leurs extraits aromatiques	Ils représentent généralement des substances à la fois aromatiques et épicées, ou des associations de substances aromatiques ajoutées aux aliments pour en révéler ou en accentuer le goût, mais aussi pour les aromatiser. Ce terme s'applique également aux substances ajoutées « sur table » aux aliments déjà préparés (vinaigre, cornichons, moutarde...)	Dir 94/65
Conditionnement	Opération destinée à réaliser la protection des denrées alimentaires, par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct de la denrée ainsi que cette première enveloppe ou ce premier contenant lui-même		Dir 77/99
Cuisine centrale	Etablissement dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires élaborées à l'avance à destination d'au moins un restaurant satellite ou d'une collectivité de personnes à caractère social		AM 29/09/97
Emballage	L'opération consistant à placer un ou plusieurs produits, conditionnés ou non, dans un contenant ainsi que ce contenant lui-même		Dir 77/99
Epices	Originaires pour la plupart des tropiques ou d'Asie, les épices représentent les parties séchées des plantes aromatiques (feuilles, boutons floraux, baies, graines, écorces, racines). Elles sont généralement utilisées à très faibles dose à cause de leur saveur prononcée souvent âcre, piquante, parfois violente.	Exemple : piment de cayenne, poivre, paprika, curry, cannelle, cumin, clou de girofle...	Technologie culinaire
Etablissements de restauration collective à caractère social	Etablissements publics ou privés assurant un service de restauration à caractère social, à titre gracieux ou onéreux, et dont au moins une partie de la clientèle est constituée d'une collectivité de consommateurs réguliers	Sont notamment concernés les restaurants liés à une administration ou une entreprise, les restaurants à caractère interadministratif ou interentreprise, les restaurants scolaires, universitaires ou liés à tout établissement	AM 29/09/97

		d'enseignement, les restaurants des hôpitaux, cliniques, établissements à caractère sanitaire et social et les restaurants de toute structure d'accueil des personnes âgées, crèches, foyers d'accueil et de bienfaisance, camps, centres et établissements de vacances et établissements pénitentiaires. Les cuisines approvisionnant ces restaurants sont également des établissements de restauration collective à caractère social. La restauration collective peut être concédée ou autogérée.	
Liaison chaude	Cette technique consiste dès la fin du dernier traitement thermique, à maintenir les préparations culinaires à une température supérieure ou égale à + 63°C, sauf si l'analyse des risques prévue à l'article 5 montre qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur, et ce jusqu'au moment de leur consommation		AM 29/09/9 7
Liaison froide	Cette technique consiste à abaisser rapidement la température des préparations culinaires après le dernier stade de traitement thermique ou, en l'absence de traitement thermique, après le dernier stade de leur élaboration. Le refroidissement rapide des denrées est opéré de telle manière que leur température à cœur ne demeure pas à des valeurs comprises entre + 63°C et + 10°C pendant plus de deux heures, sauf si l'analyse des risques prévue à l'article 5 a prouvé qu'un refroidissement moins rapide reste suffisant pour garantir la salubrité des denrées. Après refroidissement, ces denrées sont conservées dans une enceinte dont la température est comprise entre 0°C et + 3°C. La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas pendant plus d'une heure à des valeurs comprises entre + 10°C et la température de remise au consommateur. En tout état de cause, cette température ne peut être inférieure à + 63°C, sauf si l'analyse des risques prévue à l'article 5 a montré qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur. Les préparations culinaires destinées à être consommées froides sont refroidies rapidement, le cas échéant, et entreposées dès la fin de leur élaboration et jusqu'à l'utilisation finale dans une enceinte dont la température est comprise entre 0°C et + 3°C. Ces préparations culinaires sont retirées de cette enceinte au plus près de la consommation, dans un délai maximum de deux heures sous réserve que le produit soit maintenu à une température inférieure ou égale à + 10°C, sauf si l'analyse des risques prévue à l'article 5 montre qu'un autre couple temps/température offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs.		AM 29/09/9 7
Local occasionnel de restauration	Local implanté sur un site et utilisé de façon ponctuelle, inhabituelle, à la fabrication et au service repas		
Local permanent de restauration	Local implanté sur un site et consacré de façon constante ou régulière à la fabrication et au service repas		
Préparation culinaire élaborée à l'avance	Préparation culinaire élaborée par un établissement de restauration collective, dont la stabilité n'est pas assurée et dont la consommation : a) Est remise à un service ultérieur à celui qui suit son élaboration ; b) Sans être remise à un service ultérieur, a lieu en dehors des locaux attenants à la cuisine. Lorsque ces préparations sont conservées par le froid, il s'agit d'un service en liaison froide ; lorsqu'elles sont conservées par la chaleur, il s'agit d'un service en liaison chaude. Sans préjudice des conditions de conservation qui lui sont propres, la stabilité d'une préparation culinaire est considérée comme assurée dans les cas suivants : a) Soit la valeur de l'activité de l'eau (Aw) est inférieure ou égale à 0,95 et le pH inférieur à 5,2 ; b) Soit la valeur de l'activité de l'eau (Aw) est inférieure ou égale à 0,91 ; c) Soit le pH est inférieur à 4,5		AM 29/09/9 7
Produit d'assemblage	Produit résultant de l'association de plusieurs denrées alimentaires sans nouvelle transformation		
Restaurant ambulant	Structure déplaçable, postée successivement à divers endroits, qui sert à la fabrication et à la vente de repas, et qui n'est pas un véhicule-boutique		

Version 1 - Date de dernière mise à jour 30 avril 2004

Restauration hors foyer (RHF)	La restauration hors-foyer RHF désigne l'activité des entreprises de restauration collective et commerciale	On oppose la RHF à la consommation à domicile	
Restaurant satellite	Etablissement ou local aménagé desservi par une cuisine centrale		AM 29/09/9 7

Références :

- Directive 89/107/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine
- Directive 94/65/CE du Conseil du 14 décembre 1994 établissant les exigences applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes hachées et de préparations de viandes
- Directive 77/99/CEE du Conseil du 21 décembre 1976 relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de produits à base de viande et de certains autres produits d'origine animale
- Décret n° 2001-725 du 31 juillet 2001 relatif aux auxiliaires technologiques pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine
- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social
- Technologie culinaire, Editions BPI 1995

~ Filière viande

Abats	<ul style="list-style-type: none"> • Bovins, ovins, porcins, caprins, solipèdes domestiques : les viandes fraîches autres que celles de la carcasse, même si elles restent naturellement attachées à la carcasse • Volailles : les viandes fraîches de volaille autres que celles de la carcasse, même si elles sont en connexion naturelle avec la carcasse, ainsi que la tête et les pattes lorsqu'elles sont présentées séparées de la carcasse 	<ul style="list-style-type: none"> • Les abats blancs : Exemples : estomacs de bovins, intestins, pieds, têtes, mamelles, ris ou thymus, herbière (enveloppe charnue de l'œsophage), épiploon (crépine, coiffe ou voilette) • Les abats rouges : Exemples : foie, rognons, cœur, rate, joues, palais et museau de bœuf, langue, sang, queue 	Dir 64/433 Dir 71/118
Abattage familial	Abattage d'un animal de boucherie, d'une volaille ou d'un lapin domestique, réalisé en dehors d'un abattoir par une personne qui a élevé ou entretenu l'animal qu'elle souhaite préparer et qui en réserve la totalité de la consommation à sa famille.		Circulai re n° 8695
Abattage d'urgence	Tout abattage d'un animal présentant des signes cliniques provoqués brusquement par un traumatisme ou une défaillance de l'organisme lors d'une intervention chirurgicale ou obstétricale, alors qu'il était en bon état de santé avant le traumatisme ou l'intervention		AM 9/06/00
Abattoir	Etablissement utilisé pour l'abattage et l'habillage des animaux dont la viande est destinée à la consommation humaine		H2
Atelier de découpe	Etablissement de désossage et/ou de découpe de la viande		H2
Atelier de traitement du gibier	Un établissement dans lequel le gibier sauvage est traité et les viandes de gibier sauvage sont obtenues et inspectées conformément aux règles d'hygiène définies dans le présent arrêté		AM 02/08/9 5
Autoconsommation	Consommation dans le cadre de la famille de tout animal abattu à l'occasion d'un abattage familial ainsi que de tout gibier par la famille du chasseur qui l'a lui-même chassé		
Bardière	Gras dur, obtenu après découpe du porc et correspondant au gras dorsal		
Carcasse	Animal de boucherie : le corps entier après saignée, éviscération, ablation des extrémités des membres au niveau du carpe et du tarse, de la tête, de la queue et de la mamelle et, en outre, pour les bovins, les ovins, les caprins et les solipèdes, après dépouillement. Toutefois, dans le cas des porcs, l'ablation des extrémités des membres au niveau du carpe, du tarse et de la tête peut ne pas être pratiquée lorsque les viandes sont destinées à être traitées conformément à l'arrêté du 22 janvier 1993 Volaille : le corps entier d'une volaille après saignée, plumaison et éviscération; toutefois, l'ablation du cœur, du foie, des poumons, du gésier, du jabot et des reins, ainsi que la section des pattes au niveau du tarse et l'ablation de la tête, de l'œsophage et de la trachée, sont facultatives		Dir 64/433 Dir 71/118
Couenne	Peau du porc		
Centre de collecte de Gibier sauvage	Tout site où le gibier sauvage mis à mort est déposé conformément aux règles d'hygiène en vue du transport vers un atelier de traitement		Dir 92/45

Gibier	<p>Gibier sauvage : les mammifères terrestres sauvages de chasse (y compris les mammifères sauvages vivant en territoire clos dans des conditions de liberté similaires à celles du gibier sauvage), ainsi que les oiseaux sauvages de chasse qui ne sont pas du gibier d'élevage</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gros gibier sauvage : les mammifères sauvages de l'ordre des ongulés • Petit gibier sauvage : les mammifères sauvages de la famille des léporidés ainsi que les oiseaux de chasse destinés à la consommation humaine. <p>Gibier d'élevage ongulés: tous les ongulés élevés comme des animaux domestiques c'est-à-dire nés ou se reproduisant et vivant en captivité. Toutefois, les ongulés sauvages vivant en territoire clos dans des conditions de liberté similaires à celles du gibier sauvage ne sont pas considérés comme du gibier d'élevage ongulé.</p> <p>Rongeurs gibiers d'élevage : les rongeurs autres que le lapin domestique qui sont élevés et abattus comme des animaux domestiques ; toutefois, les rongeurs vivant en territoire clos dans des conditions de liberté similaires à celles du gibier sauvage ne sont pas concernés par le présent arrêté</p> <p>Gibiers d'élevage à plumes : les oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques mais qui sont élevés et abattus comme des animaux domestiques. Ils comprennent les ratites et les petits gibiers d'élevage à plumes</p>	AM 02/08/95	AM 04/03/93 AM19/1/93
Palmipèdes gras	Oies et canards destinés à la production de foie gras	AM 14/01/94	
Panne	Ensemble des amas de graisse qui se développent chez le porc autour des rognons		
Préparation de viandes	<p>Les viandes qui ont subi une addition de denrées alimentaires, de condiments ou d'additifs ou qui ont subi un traitement insuffisant pour modifier à cœur la structure cellulaire de la viande et pour faire ainsi disparaître les caractéristiques de la viande fraîche. Toutefois, ne sont pas considérées comme préparation de viandes, les viandes, y compris les viandes hachées, n'ayant subi qu'un traitement de conservation par le froid.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Préparation de viandes hachées</i>: les préparations de viandes obtenues à partir de viandes hachées d'animaux de boucherie, hormis les saucisses crues et les chairs à saucisse 	AM 26/02/96	
Tuerie de volailles-lapins	Atelier dans lequel sont abattus, conservés et cédés moins de 50 animaux (volaille domestiques ou lapins) par jour ouvrable, sous réserve que ces animaux proviennent de l'élevage de l'exploitant et que ce dernier en assure la vente directe aux seuls consommateurs sur les lieux mêmes de l'exploitation ou sur un marché propre de l'exploitation	AM 19/11/93	AM 14/01/94
Viandes	<p>Toutes parties propres à la consommation humaine d'animaux domestiques des espèces :</p> <ul style="list-style-type: none"> • De boucherie : bovine (y compris les espèces Bubalus bubalus et Bison bison), porcine, ovine et caprine, ainsi que les solipèdes domestiques • De volailles • De gibier sauvage • De gibier d'élevage • De lapin 	Dir 77/99 Dir 64/433 Dir 71/118 Dir 91/495 Dir 92/45	
Viandes fraîches	<p><i>Dir 71/118 Dir 64/433</i> Viandes y compris des viandes conditionnées sous vide ou en atmosphère contrôlée, n'ayant subi aucun traitement, autre que celui par le froid, de nature à assurer leur conservation</p> <p><i>Règl. 1906/90</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Viande de volaille fraîche : Viande de volaille non durcie par le froid devant être maintenue en permanence à une température qui ne soit ni inférieure à -2°C, ni supérieure à 4°C; toutefois, les Etats membres peuvent fixer des exigences de conservation différentes pour le découpage et l'entreposage de viande de volaille fraîche dans les magasins 	Dir 64/433 Dir 71/118	Règl. 1906/9

Version 1 - Date de dernière mise à jour 30 avril 2004

	<p>de détail ou dans les locaux contigus à des points de vente, où le découpage et l'entreposage sont effectués exclusivement en vue d'une vente directe, sur place, au consommateur.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Viande de volaille congelée : Viande de volaille devant être congelée dès que possible dans le cadre des procédures normales d'abattage et devant être maintenue en permanence à une température ne dépassant pas —12°C. Toutefois, certaines tolérances peuvent être fixées conformément à la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n°2775/75 • Viande de volaille surgelée : Viande de volaille devant être maintenue en permanence à une température ne dépassant pas —18°C, dans la limite des tolérances prévues par la directive 89/108/CEE du Conseil, du 21 décembre 1988, relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine 		0
Viandes hachées	Les viandes qui ont été soumises à une opération de hachage en fragments ou à un passage dans un hachoir à vis sans fin, auxquelles a été éventuellement ajouté un maximum de 1 p.100 de sel		AM 26/02/96
Viandes séparées mécaniquement ou VSM	<p>AM 23/02/94 Viandes séparées des os charnus par broyage et tamisage</p> <p>Dir 91/497 Viandes séparées mécaniquement des os charnus, à l'exception des os de la tête, des extrémités des membres au-dessous des articulations carpiennes et tarsiennes ainsi que des vertèbres coccydiennes des porcins, et destinées aux établissements agréés conformes à l'article 6 de la directive 77/99/CEE</p> <p>H2 : Produit obtenu par l'enlèvement de la viande des os couverts de chair après le désossage ou des carcasses de volailles, à l'aide de moyens entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles</p>		AM 23/02/94 Dir 91/497 H2
Viscères	<p>Abats qui se trouvent dans la cavité thoracique abdominale et pelvienne,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Y compris la trachée et l'œsophage pour les animaux de boucherie ; • Y compris le cas échéant la trachée, l'œsophage et le jabot pour le volailles. 		Dir 64/433 Dir 71/118
Volaille	<ul style="list-style-type: none"> • Les poules, dindes, pintades, canards, oies, cailles, pigeons, faisans, et perdrix, ainsi que les oiseaux coureurs (ratites), élevés ou détenus en captivité en vue de leur reproduction, de la production de viande ou d'œufs de consommation ou de la fourniture de gibier de repeuplement • Volaille domestique : oiseau appartenant aux espèces suivantes : poule, dinde, pintade, canard et oie 		Dir 90/539 AM 14/01/94

- Références :Directive 64/433/CEE modifiée du Conseil relative aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes fraîches
- Directive 71/118/CEE du conseil du 15 février 1971 relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de viandes fraîches de volaille
- Directive 77/99/CEE du Conseil du 21 décembre 1976 relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de produits à base de viande et de certains autres produits d'origine animale
- Directive 90/539/CEE du Conseil du 15 octobre 1990 relative aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intra-communautaires et les importations en provenance des pays tiers de volailles et d'œufs à couver
- Directive 91/497/CEE du Conseil du 29 juillet 1991 portant modification et mise à jour de la directive 64/433/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intra-communautaires de viandes fraîches pour l'étendre à la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et modifiant la directive 72/462/CEE
- Directive 91/495 du 27 novembre 1990 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage
- Directive 92/45/CEE du Conseil du 16 juin 1992 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la mise à mort du gibier sauvage et à la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage
- Règlement (CEE) n° 1906/90 du Conseil du 26 juin 1990 établissant des normes de commercialisation pour la viande de volaille
- Code rural : articles R 231-15

Version 1 - Date de dernière mise à jour 30 avril 2004

- Arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements
- Arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non
- Arrêté du 4 mars 1993 relatif aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier d'élevage ongulé
- Arrêté du 19 novembre 1993 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes fraîches de lapin et de rongeurs gibiers d'élevage
- Arrêté du 14 janvier 1994 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles
- Arrêté du 23 février 1994 fixant les conditions sanitaires de préparation, de commercialisation et d'utilisation des viandes séparées mécaniquement
- Arrêté du 2 août 1995 fixant les conditions sanitaires de collecte, de traitement et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage
- Arrêté du 29 février 1996 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes hachées et des préparations de viandes
- Circulaire n°8695 du 3 avril 1974
- (H2) Projet de règlement fixant les règles spécifiques applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

~ Filière lait

Atelier de transformation	Un établissement, qui peut être une exploitation de production, où le lait ou des produits à base de lait sont traités, transformés ou conditionnés		AM 30/12/9 3
Babeurre	Liquide résultant de la fabrication du beurre		
Beurre	Produit laitier de type émulsion d'eau dans la matière grasse, obtenu par des procédés physiques et dont les constituants sont d'origine laitière <ul style="list-style-type: none"> • <i>Beurre cru</i> : beurre obtenu exclusivement à partir de crème n'ayant pas subi de traitement thermique d'assainissement • <i>Beurre pasteurisé A</i> : beurres qui sont fins ou extra-fins et qui satisfont en outre aux critères organoleptiques ou physico-chimiques définis par arrêté conjoint des ministres chargés de l'agriculture et de la consommation 		D 88- 1204
Caséinate	Produits obtenus par séchage de caséines traitées avec des agents neutralisants		D 88- 1097
Caséine	La matière protéique contenue dans le lait en quantité la plus importante, lavée et séchée, insoluble dans l'eau, obtenue à partir de lait écrémé et précipitée soit par acidification au moyen d'acide ou de cultures bactériennes inoffensives et appropriées à l'alimentation humaine, soit par addition de présure ou d'autres enzymes coagulant de lait		D 88- 1097
Centre de collecte du lait	Atelier dans lequel le lait cru peut être collecté et éventuellement refroidi et purifié		AM 30/12/9 3
Crème	Lait contenant au moins 30 grammes de matière grasse provenant exclusivement du lait pour 100 grammes de poids total		D 80- 313
Fromage	<i>Décret 88-1206</i> Produit fermenté ou non, affiné ou non, obtenu à partir de matières d'origine exclusivement laitières suivantes : lait, lait partiellement ou totalement écrémé, crème, matière grasse, babeurre, utilisées seules ou en mélange et coagulées en tout ou partie avant égouttage ou après élimination partielle de la partie aqueuse. La teneur minimale en matière sèche du produit ainsi défini doit être de 23 grammes pour 100 grammes de fromage. <i>Projet décret fromages</i> La dénomination « fromage » peut être utilisée pour tout mélange ou assemblage entre eux de produits définis (fromage, fromage blanc, bleu) pour autant que le mélange ou assemblage n'incorpore pas d'autres ingrédients que ceux qui sont autorisés dans ces fromages		D 88- 1206 Projet décret fromag es
Fromage affiné	Fromage maintenu pendant un certain temps dans les conditions nécessaires pour que s'opèrent les changements biochimiques et physiques caractéristiques du fromage		AM 30/03/9 4
Fromage blanc	Fromage non affiné qui, lorsqu'il est fermenté, a subi une fermentation principalement lactique		Projet

	<ul style="list-style-type: none"> • Fromage blanc frais Les fromages blancs frais doivent renfermer une flore vivante au moment de la vente au consommateur 		décret fromage
Fromage en blanc	Fromage non affiné destiné à entrer en cave d'affinage		
Fromage fermier	Indication laissant entendre une origine fermière, lorsque le fromage est fabriqué, selon les techniques traditionnelles, par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci. Cependant, lorsqu'un système d'identification des produits est mise en place, l'affinage des fromages fermiers peut être réalisé en dehors de l'exploitation agricole.		Projet décret fromage
Fromage fondu	Produit de la fonte et de l'émulsification du fromage ou d'un mélange de fromages, additionné éventuellement d'autres produits laitiers, présentant une teneur minimale en matière sèche de 43 grammes pour 100 grammes de produit fini et une teneur minimale en matière grasse de 40 grammes pour 100 grammes de produit après complète dessiccation		Projet décret fromage
Fromage fruitier	Fromage fabriqué quotidiennement ou bi-quotidiennement à partir de lait cru produit localement et issu de deux traites consécutives maximum. Le lait doit être emprésuré n'excédant pas la fin de la demi-journée qui suit la dernière traite.		Projet décret fromage
Fromage de lactosérum	Produit obtenu par coagulation ou précipitation du sérum, concentré ou non, avec ou sans adjonction d'autres produits laitiers		D 88-1206
Fromage au lait de mélange	Produit fabriqué à partir de matières premières laitières provenant de deux ou plusieurs espèces animales		Projet décret fromage
Fromage à pâte dure	Fromage dont le pourcentage de la teneur en eau dans le fromage dégraissé est inférieur à 56%		AM 30/03/94
Fromage à pâte molle	<p>AM 30/03/94 Fromage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Soit affiné ayant subi indépendamment de la fermentation lactique d'autres fermentations et dont la pâte n'est ni cuite ni pressée - Soit dont le pourcentage de la teneur en eau dans le fromage dégraissé est supérieure à 67% <p><i>Technologie culinaire</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Fromage à pâte molle et à croûte fleurie : Fromage dont la croûte est blanche et feutrée, ce qui provient de l'ensemencement d'un mycelium au moment du salage du caillé Exemple : camembert, brie de Meaux, coulommiers... • Fromage à pâte molle et à croûte lavée : Au cours de l'affinage : fromage lavé avec de l'eau additionnée de saumure et parfois d'alcool, et brossé pour éliminer les moisissures externes. Les opérations de lavage et de brossage favorisent la formation d'une croûte lisse et vernie allant du jaune paille ou orangé au rouge brique foncé. Exemple : époisses, munster, maroilles, reblochon... 		AM 30/03/94 Technologie culinaire
Fromage à pâte persillée	Fromage affiné, à pâte légèrement salée, malaxée et persillée en raison de la présence de moisissures internes de couleur bleue		AM 30/03/94
Fromage à pâte pressée cuite	Fromage dont le processus de fabrication inclut une cuisson à une température supérieure ou égale à 50 °C		Projet décret fromage
Lactosérum	Couramment désigné par le terme « petit-lait ». Liquide résultant de l'égouttage du caillé		
Lait	La dénomination «lait» sans indication de l'espèce animale de provenance est réservée au lait de vache		D 25/03/2

			4
Lait cru	Lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'une ou plusieurs vaches ou brebis ou chèvres ou bufflonnes et non chauffé au-delà de 40°C ni soumis à un traitement d'effet équivalent		AM 30/12/93
Lait écrémé	Lait de vache auquel rien n'a été ajouté et dont la seule teneur en matières grasses a été réduite		D 88-1097
Lait fermenté	Produit laitier préparé avec des laits écrémés ou non ou des laits concentrés ou en poudre écrémés ou non, enrichis ou non de constituants de lait, ayant subi un traitement thermique au moins équivalent à la pasteurisation,ensemencés avec des micro-organismes appartenant à l'espèce ou aux espèces caractéristiques de chaque produit	La coagulation des laits fermentés ne doit pas être obtenue par d'autres moyens que ceux qui résultent de l'activité des micro-organismes utilisés. La quantité d'acide lactique libre qu'ils contiennent ne doit pas être inférieure à 0,6 gramme pour 100 grammes lors de la vente au consommateur et la teneur en matière protéique rapportée à la partie lactée ne doit pas être inférieure à celle d'un lait normal	D 88-1203
Lait microfiltré	Lait écrémé débactérisé par filtration auquel a pu être ajouté de la crème traitée thermiquement		Projet décret fromage
Lait pasteurisé	Lait débarrassé de tous microbes pathogènes par un procédé ayant reçu l'approbation du Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France		D 25/03/24
Lait stérilisé	Lait dont la conservation est assurée par l'emploi successif des deux techniques suivantes : 1° Conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, étanche aux liquides et aux micro-organismes ; 2° Traitement par la chaleur ou traitement selon un autre mode autorisé par arrêté concerté des ministres de l'agriculture et de la santé ; ce traitement doit avoir pour effet de détruire d'inhiber totalement les enzymes, les micro-organismes et leurs toxines, dont la présence ou la prolifération pourrait altérer le lait ou le rendre impropre à la consommation humaine		D 25/03/24
Lait stérilisé UHT	Lait dont la conservation est assurée par l'emploi successif des deux techniques suivantes : 1° Traitement par un procédé de chauffage direct ou indirect, en flux continu, appliqué en une seule fois de façon ininterrompue pendant un temps très court à une température au moins égale à 140°C ; ce traitement doit avoir pour effet de détruire ou d'inhiber totalement les enzymes, les micro-organismes et leurs toxines, dont la présence ou la prolifération pourrait altérer le lait ou le rendre impropre à la consommation humaine ; 2° Conditionnement aseptique dans un récipient stérile hermétiquement clos, étanche aux liquides et aux micro-organismes et permettant de soustraire le lait à toute influence défavorable de la lumière		D 25/03/24
Lait thermisé	<i>Définition issue de la réglementation sanitaire : AM 30/03/94</i> Lait cru chauffé pendant au moins 15 secondes à une température comprise entre 57 et 68 °C qui présente en conséquence une réaction positive au test de la phosphatase <i>Définition du projet décret fromage régissant l'étiquetage</i> Lait chauffé à une température supérieure à 40°C et inférieure au traitement équivalent à la pasteurisation		AM 30/03/94 Projet décret fromage
Produits à base de lait	Produits laitiers et produits composés de lait		AM 30/03/94
Produits composés	Produits dont une partie des constituants laitiers ont été remplacés par d'autres produits que des produits à base de lait. L'article 18 de la directive 92/46/CEE précise que la fabrication de ce type de produits composés est soumise aux règles d'hygiène prévues par la présente directive.		Déclaration Commission

Version 1 - Date de dernière mise à jour 30 avril 2004

Produits composés de lait	Produits dont aucun élément ne se substitue ou ne tend à se substituer à un constituant quelconque du lait et dont le lait ou un produit laitier est une partie essentielle, soit par sa quantité, soit par son effet caractérisant ces produits		AM 30/03/94
Produits laitiers	Produits dérivés exclusivement du lait, étant donné que des substances nécessaires pour leur fabrication peuvent être ajoutées pourvu que ces substances ne soient pas utilisées en vue de remplacer, en tout ou en partie, l'un quelconque des constituants du lait		AM 30/03/94
Spécialité fromagère	Produit autre que du fromage, fromage blanc, bleu, fromage fondu, fermenté ou non, affiné ou non, préparé à partir des matières premières du fromage auxquelles d'autres matières provenant exclusivement du lait peuvent être ajoutées, utilisées seules ou en mélange et obtenu : - Par coagulation en tout ou en partie de ces dernières, avant égouttage ou après élimination partielle de la phase aqueuse, ou - Par d'autres techniques de fabrication entraînant leur coagulation, partielle ou totale, de façon à obtenir un produit fini ayant des caractéristiques similaires. La teneur minimale en matière sèche doit être de 20 grammes pour 100 grammes de produit fini. Elle peut être abaissée jusqu'à 10 grammes pour 100 grammes dans les produits non affinés. Cette dénomination peut également être utilisée pour les produits résultant du mélange ou de l'assemblage entre eux d'un ou plusieurs produits définis aux articles 1 à 3 (fromage, fromage blanc, bleu) avec des produits définis aux articles 5 ou 8 (fromage de lactosérum ou spécialité fromagère)		Projet décret fromages
Standardisation	Ecrémage ou modification de la teneur en constituants naturels du lait Exemple : ajout de protéine ou de matière grasse		Dir. 92/46/CE EE
Yaourt ou yoghourt	Lait fermenté obtenu, selon les usages loyaux et constants, par le développement des seules bactéries lactiques thermophiles spécifiques dites <i>Lactobacillus bulgaricus</i> et <i>Streptococcus thermophilus</i> , qui doivent êtreensemencées simultanément et se trouver vivantes dans le produit fini, à raison d'au moins 10 millions de bactéries par gramme rapportées à la partie lactée	La quantité d'acide lactique libre contenue dans le yaourt ou yoghourt ne doit pas être inférieure à 0,7 gramme pour 100 grammes lors de la vente au consommateur	D 30/12/88

Références :

- Déclaration de la Commission des Communautés européennes VI/1030/93-FR relative aux règles applicables aux produits composés couverts par l'article 18 de la directive 92/46/CEE
- Directive 92/46/CEE du 16 juin 1992
- Décret du 25 mars 1924 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne le lait et les produits de laiterie
- Décret n° 80-313 du 23 avril 1980 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes ou de falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne les crèmes de lait destinées à la consommation
- Décret n° 88-1203 du 30 décembre 1988 relatif aux laits fermentés et au yaourt ou yoghourt
- Décret n° 88-1204 du 30 décembre 1988 réglementant la fabrication et la vente des beurres et de certaines spécialités laitières
- Décret n° 88-1206 du 30 décembre 1988 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services et de la loi de 2 juillet 1935 tendant à l'organisation et à l'assainissement du marché du lait en ce qui concerne les fromages
- Décret n° 88-1097 du 2 décembre 1988 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en matières de produits ou de services en ce qui concerne certaines lactoprotéines (caséines et caséinates) destinées à l'alimentation humaine
- Arrêté du 30 décembre 1993 relatif aux conditions d'installation, d'équipement, et de fonctionnement des centres de collecte ou de standardisation du lait et des établissements de traitement et de transformation du lait et des produits à base de lait
- Arrêté du 30 mars 1994 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les laits de consommation et les produits à base de lait lors de leur mise sur le marché
- Projet de décret portant application de l'article L 214-1 du code de la consommation et de la loi du 2 juillet 1935 en ce qui concerne les fromages et spécialités fromagères

~ Filière œufs

Ateliers de préparation d'ovoproduits	Atelier agréé pour la fabrication et/ou le traitement d'ovoproduits		Dir 89/437
Centre d'emballage d'œufs	Etablissement autorisé par l'autorité compétente à classer des œufs par catégorie de qualité et de poids		Règl. 1907/90
Œufs	Œufs de poule en coquille, propres à la consommation en l'état ou à l'utilisation par les industries de	Les œufs d'oiseaux (caille, pintade, oie, cane), de	Règl.

Version 1 - Date de dernière mise à jour 30 avril 2004

	l'alimentation humaine, à l'exclusion des œufs cassés, des œufs couvés et des œufs cuits	poissons (saumon, truite, esturgeon, cabillaud) ou de reptiles entrent dans l'alimentation. Mais, la dénomination « œuf » sans indication de l'espèce animale de provenance est strictement réservée aux œufs de poule « en coquille ». Tout œuf provenant d'un oiseau autre que la poule doit être désigné par la dénomination « œufs » suivie du nom de l'oiseau dont il provient.	1907/90
Œufs cassés	Œufs présentant des défauts de la coquille et des membranes entraînant l'exposition de leur contenu		Règl. 1907/90
Œufs couvés	Œufs à partir du moment de leur mise en incubation		Règl. 1907/90
Œufs cuits	<ul style="list-style-type: none"> • Avec coquille : à la coque, mollets, durs • Hors coquille : pochés, moulés, cocotte, au plat, sautés, frits • Hors coquille et mélangés : brouillés, en omelette 		Technologie culinaire
Œuf écalé	Œuf dur dont la coquille a été retirée		Larousse
Œufs industriels	Œufs de poule en coquille, autres que les œufs (cités plus haut), y compris les œufs cassés et les œufs couvés mais à l'exclusion des œufs cuits		Règl. 1907/90
Œuf fêlé	Œuf dont la coquille est abîmée et dont les membranes sont intactes		H2
Œuf liquide	Contenu non transformé de l'œuf après enlèvement de la coquille		H2
Ovoproduits	Produits qui ont été obtenus à partir de l'œuf, de ses différents composants ou de leurs mélanges, après élimination de la coquille et des membranes, et qui sont destinés à la consommation humaine ; ils peuvent être partiellement complétés par d'autres denrées alimentaires ou additifs ; ils peuvent être soit liquides soit concentrés, séchés, cristallisés, congelés, surgelés ou coagulés <ul style="list-style-type: none"> • Ovoproduits concentrés : obtenus en éliminant une partie de l'eau et des microbes par ultra-filtration. • Ovoproduits secs (poudre, paillettes, granulés) : Œufs soumis après cassage, homogénéisation et pasteurisation, à une dessiccation réalisée le plus souvent par atomisation en enceinte surchauffée, ou par lyophilisation. 		Dir 89/437 Technologie culinaire
Ovoproduits non consommables	Ovoproduits impropres à la consommation humaine		

Références :

- Règlement n°1907/90/CEE du Conseil du 26 juin 1990, concernant certaines normes de commercialisation applicables aux œufs
- Directive 89/437/CEE du Conseil du 20 juin 1989 concernant les problèmes d'ordres hygiéniques et sanitaires relatifs à la production et à la mise sur le marché des Ovoproduits
- Projet de règlement fixant les règles spécifiques applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (H2)
- Technologie culinaire, Editions BPI 1995
- Le Petit Larousse : 1994

~ Filière produits de la mer et d'eau douce
Mollusques bivalves

Biotoxines marines	Les substances toxiques accumulées par les mollusques bivalves quand ils se nourrissent de plancton contenant ces toxines		91/492
Centre d'expédition	Toute installation terrestre ou flottante agréée, réservée à la réception, à la finition, au lavage, au nettoyage, au calibrage et au conditionnement des mollusques bivalves vivants aptes à la consommation humaine		91/492
Centre de purification	Tout établissement agréé comportant des bassins alimentés en eau de mer naturellement propre ou rendue propre par un traitement approprié, dans lesquels les mollusques bivalves vivants sont placés pendant le temps nécessaire pour leur permettre d'éliminer les contaminants microbiologiques afin de devenir aptes à la		91/492

	consommation humaine		
Eau de mer propre	Eau de mer ou eau saumâtre, exempte de contamination microbiologique et de composés toxiques ou nocifs d'origine naturelle ou rejetés dans l'environnement, tels que ceux mentionnés à l'annexe de la directive 79/923/CEE, en quantités susceptibles d'avoir une incidence néfaste sur la qualité sanitaire des mollusques bivalves ou d'en détériorer le goût		91/492
Finition	<i>Directive 91/492/CEE</i> Entreposage de mollusques bivalves vivants dont la qualité indique qu'ils ne nécessitent pas un reparcage ou un traitement dans un établissement de purification, dans des bassins ou dans toute autre installation contenant de l'eau de mer propre ou des sites naturels pour les débarrasser du sable, de la vase ou du mucus <i>H2</i> Entreposage de mollusques bivalves vivants provenant des zones de production de classe A, de centres de purification ou de centres d'expédition dans des bassins ou dans toute autre installation contenant de l'eau de mer propre ou dans des sites naturels pour les débarrasser du sable, de la vase ou du mucus, préserver ou améliorer leurs qualités organoleptiques et assurer avant leur conditionnement ou emballage un bon état de vitalité		91/492 H2
Lot de mollusques bivalves vivants	Quantité de mollusques bivalves vivants collectés dans une zone de production et destinés à être envoyés dans un centre d'expédition agréé, un centre de purification, une zone de reparcage ou un établissement de transformation		91/492
Mise sur le marché de mollusques bivalves vivants	La détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la livraison ou toute autre manière de mise sur le marché de mollusques bivalves vivants pour la consommation humaine à l'état cru ou à des fins de transformation dans la Communauté, à l'exclusion de la cession directe sur le marché local en petites quantités par le pêcheur côtier au détaillant ou au consommateur qui doivent être soumises aux contrôles sanitaires prescrits par les réglementations nationales pour le contrôle du commerce de détail		91/492
Mollusques bivalves	Mollusques lamellibranches filtreurs (et par extension, les gastéropodes marins, échinodermes et tuniciers)	Lamellibranches bivalves : Huîtres, coquilles Saint-Jacques, moules, praires, palourdes, coques, clams, amandes de mer... Gastéropodes marins : Bigorneaux, buccins ou bulots Echinodermes : Oursins Tuniciers : Violetes	91/492 + Technologie culinaire
Producteur de mollusques bivalves vivants	Toute personne physique ou morale qui collecte des mollusques bivalves vivants par tous les moyens dans une zone de récolte, en vue d'une manipulation et de la mise sur le marché		91/492
Reparcage	Opération consistant à transférer des mollusques bivalves vivants dans des zones maritimes ou lagunaires agréées ou des zones d'estuaires agréées, sous la surveillance de l'autorité compétente, pendant le temps nécessaire à l'élimination des contaminants. Ceci n'inclut pas l'opération spécifique de transfert de mollusques bivalves dans des zones mieux adaptées à une croissance ou à un engraissement ultérieur		91/492
Zone de production	Toute partie de territoire maritime, lagunaire ou d'estuaire où se trouvent soit des bancs naturels de mollusques bivalves, soit des sites employés pour la culture de mollusques bivalves, à partir desquels les mollusques bivalves sont récoltés		91/492
Zone de reparcage	Toute partie de territoire maritime, lagunaire ou d'estuaire agréée par l'autorité compétente, clairement délimitée et signalisée par des bouées, des piquets ou tout autre matériel fixe et consacrée exclusivement à la purification naturelle des mollusques bivalves vivants.		91/492

Références :

- Directive 91/492/CEE du Conseil du 15 juillet 1991 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants
- Technologie culinaire, Editions BPI 1995

Produits de la pêche

Autocontrôles (produits de la pêche)	L'ensemble des actions permettant d'assurer et de démontrer qu'un produit de la pêche réunit les conditions prévues par ladite directive. Cet ensemble d'actions doit correspondre à une démarche interne à l'établissement ; il doit être développé et mis en place par les personnes responsables dans chaque unité de production, ou sous leur direction		Décision 94/356
Conserves	Procédé consistant à conditionner les produits dans des récipients hermétiquement fermés et à les soumettre à un traitement thermique suffisant pour détruire ou inactiver tous les micro-organismes qui pourraient proliférer, quelle que soit la température à laquelle le produit est destiné à être entreposé		91/493
Céphalopodes	Mollusques dont la coquille est inapparente ou absente. La bouche est entourée de 8 à 10 tentacules	Exemples : poulpes, petites pieuvres, seiches, encornets ou calmars ou calamars...	Technologie culinaire
Crustacés	Arthropodes caractérisés par la présence d'appendices articulés et disposés par paire. Ils sont recouverts par une couche de chitine pouvant être calcifiée	Exemples : crevettes, langoustes, langoustines, homards, tourteaux, araignées, étrilles, écrevisses	Technologie culinaire
Eau de mer propre	Eau de mer ou saumâtre ne présentant pas de contamination microbiologique, de substances nocives et/ou de plancton marin toxique en quantités susceptibles d'avoir une incidence sur la qualité sanitaire des produits de la pêche		AM 28/12/92
Etablissement de manipulation des produits de la pêche	Toute installation et ses annexes où ces produits, et éventuellement d'autres denrées alimentaires, sont préparés, transformés, réfrigérés, congelés, décongelés, conditionnés, reconditionnés ou entreposés. Sont inclus dans cette définition les entrepôts frigorifiques où ne sont stockés que des produits de la pêche. Sont exclus de cette définition les lieux de vente en gros, les centres conchylicoles et les lieux de vente exclusive au détail.		AM 28/12/92
Mise sur le marché de produits de la pêche	La détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la livraison ou toute autre manière de mise sur le marché. Sont exclues de cette définition, la vente au détail régie par l'arrêté interministériel du 4 octobre 1973 et la cession directe de petites quantités par un pêcheur au consommateur sur les lieux mêmes de débarquement ou sur un marché proche		AM 28/12/92
Navire-congélateur	Navires de pêche qui ne pratiquent à bord que la congélation		AM 27/12/92
Bateau congélateur	Tout bateau, de pêche ou non, à bord duquel sont congelés les produits de la pêche, le cas échéant après avoir été préparés (saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires et, si nécessaire, conditionnement et/ou emballage)		H2
Navire-cuiseur	Navires de pêche qui ne pratiquent à bord que la cuisson des crevettes et mollusques		AM 27/12/92
Navire de pêche	Navire armé pour la capture et la conservation des produits de la pêche à bord duquel ceux-ci sont, éventuellement, manipulés pour la saignée l'étêtage, l'éviscération l'enlèvement des nageoires, la réfrigération ou la congélation		AM 27/12/92
Navire-usine	Navire à bord duquel les produits de la pêche subissent une ou plusieurs des opérations suivantes, obligatoirement suivies d'un conditionnement et éventuellement d'un emballage : filetage, tranchage, pelage, hachage, congélation, transformation.	Ne sont pas considérés comme navires-usines les navires de pêche qui ne pratiquent à bord que la cuisson des crevettes et mollusques, ou que la congélation, dits respectivement navire-cuiseurs et navires-congélateurs , que ces opérations soient ou non suivies d'un conditionnement ou emballage. Ne sont considérés ni comme navires de pêche ni comme navires-usines les navires conchylicoles .	AM 27/12/92
Navire-viviers	Navires équipés pour le maintien en vie des poissons, crustacés et mollusques, sans autre moyen de conservation à bord		AM 27/12/92

			2
Point critique (produits de la pêche)	Tout point, étape, ou procédure où un danger pour la sécurité alimentaire peut être évité, éliminé ou réduit à un niveau acceptable par une action de contrôle appropriée. Tous les points critiques utiles pour assurer le respect des prescriptions hygiéniques de ladite directive doivent être identifiés.	Les points critiques sont spécifiques à chaque établissement en fonction de ses matières premières mises en œuvre, de ses procédés de fabrication, de ses structures et équipements, de ses produits finis et de son système de commercialisation	Décision 94/356
Production primaire et activités connexes	<i>H2</i> La production primaire couvre l'élevage, la pêche et la récolte des produits de la pêche en vue de leur mise sur le marché ; et Les opérations connexes couvrent les opérations suivantes, pour autant qu'elles soient effectuées à bord du navire de pêche : abattage, saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et conditionnement ; elles incluent également le transport et le stockage des produits de la pêche dont la nature n'a pas été fondamentalement altérée, y compris les produits de la pêche vivants, dans les fermes aquacoles situées à terre, et le transport des produits de la pêche dont la nature n'a pas été fondamentalement altérée, y compris des produits de la pêche vivants, du lieu de production jusqu'au premier établissement de destination		H2
Produit d'aquaculture	Poissons ou crustacés nés en captivité ou capturés à l'état juvénile dans le milieu naturel dont la croissance est contrôlée par l'homme jusqu'à mise sur le marché en tant que denrée alimentaire		AM 28/12/92
Produit de la pêche congelé	Tout produit de la pêche ayant subi une congélation permettant d'obtenir à cœur une température inférieure ou au plus égale à -18°C après stabilisation thermique		AM 28/12/92
Produit frais (produit de la pêche)	Tout produit de la pêche, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, n'ayant subi en vue de sa conservation aucun traitement autre que la réfrigération		AM 28/12/92
Produits de la pêche	<i>AM 28/12/92</i> Tous les animaux ou parties d'animaux marins ou d'eau douce, y compris leurs œufs et laitances, à l'exclusion des mammifères aquatiques, des grenouilles et des animaux aquatiques faisant par ailleurs l'objet d'une réglementation particulière <i>H2</i> Tous les animaux marins ou d'eau douce (à l'exception des mollusques bivalves, des échinodermes vivants, des tunicien vivants et des gastéropodes marins vivants et de tous les mammifères marins, reptiles et grenouilles), sauvages ou d'élevage, y compris toutes les formes et parties comestibles de ces animaux	En cas de transformation, les mollusques bivalves, des échinodermes, des tunicien et les gastéropodes marins sont considérés comme des produits de la pêche	AM 28/12/92
Produit de la pêche séparé mécaniquement	Tout produit obtenu par enlèvement de la chair des produits de la pêche, le cas échéant après avoir été préparés (saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires et, si nécessaire, conditionnement et/ou emballage)	Il s'agit de la pulpe de poisson au sens de l'arrêté du 28/12/92. Dans cet arrêté, la séparation doit être réalisée <i>sur place et sans délai</i> , alors que dans H2, la séparation doit être réalisée <i>seulement sans délai</i> .	H2
Produit préparé	Tout produit de la pêche ayant subi une opération modifiant son intégrité anatomique, telle que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage, le hachage		AM 28/12/92
Produit réfrigéré	Tout produit de la pêche dont la température est abaissée par réfrigération et maintenue au voisinage de la température de la glace fondante		AM 28/12/92
Produit transformé	Tout produit de la pêche ayant subi un procédé chimique ou physique, tel que le chauffage, le fumage, le salage, la dessiccation, le marinage, ou une combinaison de ces différents procédés. Ceux-ci sont appliqués aux produits réfrigérés ou congelés, associés ou non à d'autres denrées alimentaires		AM 28/12/92
Réfrigération (produit de la pêche)	Procédé consistant à abaisser la température des produits de la pêche de manière qu'elle soit voisine de celle de la glace fondante		91/493
Surveillance et contrôle des points critiques (produit de la pêche)	L'ensemble des observations et/ou les mesures préétablies nécessaires pour s'assurer de la maîtrise effective de chaque point critique. La surveillance et le contrôle des points critiques n'incluent pas la vérification du respect de la conformité de produits finis avec les normes fixées par la directive 91/493/CEE		Décision 94/356

Version 1 - Date de dernière mise à jour 30 avril 2004

Vente en gros (produit de la pêche)	La détention ou l'exposition, la mise en vente et la vente aux professionnels de produits de la pêche présentés dans leur emballage et/ou dans leur conditionnement d'origine, sans qu'il y ait modification du contenu. Dans le cas contraire, les produits sont réputés provenir d'un établissement		AM 28/12/9 2
--	---	--	--------------------

Références :

- Directive 91/493/CEE du Conseil du 22 juillet 1991 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche
- Décision 94/356/CE de la Commission du 20 mai 1994 portant modalités d'application de la directive 91/493/CEE du Conseil en ce qui concerne les auto-contrôles sanitaires pour les produits de la pêche
- Arrêté du 27 décembre 1992 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des navires-usines
- Arrêté du 28 décembre 1992 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche
- Arrêté du 29 décembre 1992 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente en gros des produits de la pêche
- (H2) Projet de règlement fixant les règles spécifiques applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Technologie culinaire, Editions BPI 1995

Cuisses de grenouilles et escargots

Cuisses de grenouille	Parties postérieures du corps sectionné transversalement en arrière des membres antérieurs, éviscérées et dépouillées de la peau, provenant des espèces <i>Rana</i> sp. (famille des ranidés), présentées à l'état frais, congelé ou transformé		92/188/ CEE
Escargot	Gastéropodes terrestres des espèces <i>Helix pomatia</i> Linné, <i>Helix aspersa</i> Muller, <i>Helix lucorum</i> et espèces appartenant à la famille des achatinidés	<i>Helix pomatia</i> Linné : escargot de bourgogne <i>Helix aspersa</i> Muller : escargot « petit gris »	92/188/ CEE + technol ogie culinair e

Références :

- Directive 92/118/CEE du Conseil du 17 décembre 1992 définissant les conditions de police sanitaire ainsi que les conditions sanitaires régissant les échanges et les importations dans la Communauté de produits non soumis, en ce qui concerne lesdites conditions, aux réglementations communautaires spécifiques visées à l'annexe A chapitre 1^{er} de la directive 89/662/CEE et, en ce qui concerne les pathogènes, de la directive 90/425/CEE

~ Produits transformés

Collagène	Produit à base de protéines obtenu à partir de peaux et de tendons d'animaux, ainsi que d'os de porcs et de volailles, et d'arêtes de poisson, fabriqué selon un procédé garantissant que la matière première est soumise à un traitement comportant un lavage, une adaptation du pH au moyen d'un acide ou d'un alcali, suivie d'un ou de plusieurs rinçages, d'une filtration et d'une extrusion, ou selon un procédé équivalent agréé par la Commission, après consultation du comité scientifique compétent. Après avoir subi ce procédé, le collagène peut passer par un procédé de séchage.		Dir 92/118
Collagène destiné à la consommation humaine	Collagène destiné à être consommé sous la forme de denrée alimentaire ou à entrer dans la composition d'une denrée alimentaire ou d'un produit destiné à la consommation humaine ou à conditionner une telle denrée ou un tel produit		Dir 92/118
Cretons	Résidus protéiques de la fonte, après séparation partielle des graisses et de l'eau		AM 22/12/9 2
Estomacs, vessies et boyaux traités	Estomacs, vessies et boyaux ayant été soumis, après avoir été obtenus et nettoyés, à un traitement tel que le salage, le chauffage ou le séchage		H2
Gélatine	Toute protéine naturelle soluble, gélifiante ou non, obtenue par hydrolyse partielle de collagène produit à partir d'os, de peaux et de tendons d'animaux (poissons et volailles compris)		AM 15/04/2 001et dir 92/118
Graisses animales	Graisses issues de la fonte de viandes, y compris leurs os mais à l'exception des os de ruminants, et		AM

Version 1 - Date de dernière mise à jour 30 avril 2004

fondues	destinées à la consommation humaine		22/12/92
Plats cuisiné à base de viande	Produits à base de viande correspondant à des préparations culinaires, cuites ou précuites, et conditionnés et conservés par le froid		Dir 77/99
Protéines animales transformées destinées à la consommation humaine	les cretons, la farine de viande et la poudre de couenne		Dir 92/118
Produits à base de viande	Produits qui ont été élaborés à partir de viande ou avec de la viande qui a subi un traitement tel que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche		Dir 77/99
Saindoux	Graisse obtenu par fonte des tissus adipeux du porc		http://www.boucherie-france.org/
Suif	Graisse de bovin obtenue par fonte des tissus adipeux		http://www.boucherie-france.org/

Référence :

- Directive 77/99/CEE du Conseil relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de produits à base de viande et de certains autres produits d'origine animale
- Directive 92/118/CEE du Conseil du 17 décembre 1992 définissant les conditions de police sanitaire ainsi que les conditions sanitaires régissant les échanges et les importations dans la Communauté de produits non soumis, en ce qui concerne les pathogènes, de la directive 90/425/CEE
- Arrêté du 15 avril 2001 fixant les conditions sanitaires pour la préparation de gélatine destinée à la consommation humaine
- Arrêté du 22 décembre 1992 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et d'échanges de graisses animales fondues, d'extraits de viandes ou de produits à base d'issues autres que ceux présentés à l'état frais, réfrigérés ou congelés
- <http://www.boucherie-france.org/technique/os.html>

~ Moyens de conservation
Chaîne du froid

Aliments surgelés	Les denrées alimentaires : - qui ont été soumises à un processus approprié de congélation dit « surgélation », permettant de franchir aussi rapidement que nécessaire, en fonction de la nature du produit, la zone de cristallisation maximale ayant pour effet que la température du produit dans tous ses points - après stabilisation thermique - est maintenue sans interruption à des valeurs égales ou inférieures la - 18 °C, et - qui sont commercialisées de manière à indiquer qu'elles possèdent cette caractéristique	Les glaces alimentaires ne sont pas considérées comme aliments surgelés au sens de la présente directive.	Dir 89/108
Congélation	Passage de l'état liquide à l'état solide de l'eau ou des liquides constituant une denrée, par refroidissement à pression constante ou par abaissement de la pression	Le point de congélation initial d'un produit dépend directement de la concentration de ses molécules en substances dissoutes et non pas de sa teneur en eau.	Technologie culinaire
Réfrigération	Technique qui consiste à soumettre un produit à un traitement frigorifique destiné à abaisser sa température à cœur, sans toutefois atteindre en un endroit quelconque son point de congélation initial		Technologie culinaire

Version 1 - Date de dernière mise à jour 30 avril 2004

Surgélation	Processus permettant de franchir aussi rapidement que nécessaire, en fonction de la nature du produit, la zone de cristallisation maximale ayant pour effet que la température du produit dans tous ses points - après stabilisation thermique - est maintenue sans interruption à des valeurs égales ou inférieures la - 18 °C		Technologie culinaire
--------------------	---	--	-----------------------

Références :

- Directive 89/108/CEE du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des Etats Membres concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine
- Technologie culinaire, Editions BPI 1995

Chaleur

Appertisation ou stérilisation	Traitement qui vise la destruction de tous les micro-organismes susceptibles de se développer.		Cours CTCPA
Conserves	Les denrées alimentaires d'origine végétale ou animale, périssables, dont la conservation est assurée par l'emploi combiné des deux techniques suivantes : 1° Conditionnement dans un récipient étanche aux liquides, aux gaz et aux micro-organismes à toute température inférieure à 55 degrés ; 2° Traitement par la chaleur ou par tout autre mode autorisé par arrêté. Ce traitement doit avoir pour but de détruire ou d'inhiber totalement, d'une part, les enzymes, d'autre part, les micro-organismes et leurs toxines, dont la présence ou la prolifération pourrait altérer la denrée considérée ou la rendre impropre à l'alimentation humaine.		Décret 55-241
Déshydratation	La déshydratation consiste à diminuer l'activité de l'eau de constitution d'un produit, dans le but d'inhiber ou d'arrêter les développements des bactéries et les réactions enzymatiques.	Le manque d'eau ralentit ou stoppe leur développement mais ne les tue pas.	Technologie culinaire
Lyophilisation	La lyophilisation est un procédé de déshydratation particulier. La lyophilisation consiste en une sublimation, c'est à dire passage de l'eau solide ou glace à l'état de vapeur sans passer par l'état liquide. Cette lyophilisation ne peut être obtenue qu'à pression très réduite (sous vide poussé).		Technologie culinaire
Pasteurisation	Traitement ayant pour but de détruire la plupart des micro-organismes thermosensibles et en particulier les bactéries pathogènes non sporulées. Ce traitement assure une qualité hygiénique et une stabilité de courte durée.	La température atteinte (inférieure à +100°C) n'est pas suffisante pour détruire l'intégralité de la flore microbienne.	Cours CTCPA
Semi-conserves	Les denrées alimentaires d'origine végétale ou animale, périssables, conditionnées en récipients étanches aux liquides, et ayant subi, en vue d'assurer une conservation plus limitée, un traitement autorisé par arrêté. Il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre, sous le nom de conserves ou de semi-conserves ou sous des appellations similaires, des produits ne remplissant pas les conditions fixées ci-dessus.		Décret 55-241
Valeur stérilisatrice F	F est la durée du traitement thermique (min.) à la température de 121 °C, nécessaire pour atteindre la stérilité pratique		
Valeur pasteurisatrice VP	VP est la durée du traitement thermique (min.) à la température de 70 °C, nécessaire pour pasteuriser le produit		

Référence :

- Décret n° 55-241 du 10 février 1955 portant règlement d'administration publique pour l'application, en ce qui concerne le commerce des conserves et semi-conserves alimentaires, de la loi du 1^{er} août 1905, modifiée et complétée, sur la répression des fraudes
- Cours traitements thermiques CTCPA, 1999
- Technologie culinaire, Editions BPI 1995

A

Abats,21
Abattage d'urgence,21
Abattage familial,21
Abattoir,21
Accréditation,1
Action corrective,9
Action préventive,9
Actions correctives,16
Additif,19
AFNOR,1
Agent compétent,4
Agrément sanitaire,12
Alerte,5
Aliment périssable,17
Aliments,17
Aliments surgelés,33
Analyse des dangers,16
Analyse des risques,10
Analyse officielle,5
Analyte,5
Appertisation ou stérilisation,34
Appréciation (ou évaluation scientifique) des risques,11
Appréciation de l'exposition,11
Appréciation de la relation dose-réponse,11
Appréciation des effets,11
Aromates,19
Assurance de la qualité,8
Atelier de découpe,21
Atelier de traitement du gibier,21
Atelier de transformation,24
Ateliers de préparation d'ovoproduits,27
Audit,5
Autoconsommation,21
Autocontrôle,1
Autocontrôles (rproduits de la pêche),29
Autorité,5
Auxiliaire officiel,5
Auxiliaire technologique,19

B

Babeurre,24
Bardière,21

Bateau congélateur,30
Beurre,24
Biotoxines marines,28
Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH),12

C

Carcasse,21
Caséinate,24
Caséine,24
Centre d'emballage d'œufs,27
Centre d'expédition,28
Centre de collecte de Gibier sauvage,21
Centre de collecte du lait,24
Centre de purification,28
Céphalopodes,30
Certification,5
Certification officielle,5
Client,9
CNLC,1
COFRAC,1
Collagène,32
Collagène destiné à la consommation humaine,32
Communication à propos des risques,11
Condiments,19
Conditionnement,19
Conformité,5, 9
Congélation,33
Conserves,29
Contaminant,12
Contamination,12
Conteneur,1
Contrôle,5
Contrôle officiel,5
Correction,9
Couenne,21
Crème,24
Cretons,32
Critère microbiologique,12
Crustacés,30
Cuisine centrale,19
Cuisses de grenouille,32

D

Danger,11

Version 1 - Date de dernière mise à jour 30 avril 2004

Date d'origine ou jour zéro,18
Date Limite d'Utilisation Optimale,18
Date Limite de Consommation,18
Défaut,9
Denrée alimentaire,13
Denrée animale,13
Denrée d'origine animale,13
Dérogation d'agrément,13
Déshydratation,34
Désinfection,14
Dispense d'agrément,14
Document normatif,1
Durée de conservation,18
Durée de vie microbiologique,18

E

Eau de mer propre,28, 30
Echanges,1
Echantillon pour laboratoire,6
Echantillonnage,6
Efficacité,8
Efficience,8
Emballage,19
Enregistrement,10
Epices,19
Escargot,32
Essai,10
Estampille,14
Estimation des risques,11
Estomacs, vessies et boyaux traités,32
Etablissement de manipulation des produits de la pêche,30
Etablissements de restauration collective à caractère social,19
Etalon,1
Etalon de référence,1
Etalon de travail,1
Etalonnage,1
Etape,16
Etiquetage,14
Evaluation de la conformité,6
Evaluation politique (ou décisionnelle) des risques,11
Exigence,2
Exigences pour la qualité,8
Exportation,2

F

Finition,28

Fournisseur,9
Fromage,24
Fromage à pâte dure,25
Fromage à pâte molle,25
Fromage à pâte persillée,25
Fromage à pâte pressée cuite,25
Fromage affiné,24
Fromage au lait de mélange,25
Fromage blanc,24
Fromage de lactosérum,25
Fromage en blanc,24
Fromage fermier,24
Fromage fondu,25
Fromage fruitier,25

G

Gélatine,32
Gestion des risques,12
Gibier,21
Graisses animales fondues,32
Grandeur (mesurable),2
Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène,14

H

HACCP,16
Homologation,2
Hygiène des aliments,14

I

Identification d'un établissement,14
Identification des dangers,12
Importation,2
Incertitude de mesure,2
Infection et toxi-infection alimentaire,2
Ingrédient,14
Inspection,6
Intoxication,2
Introduction,2

L

Laboratoire agréé,6
Laboratoire national de référence,6
Laboratoire reconnu,7

Version 1 - Date de dernière mise à jour 30 avril 2004

Lactosérum,25
Lait,25
Lait cru,25
Lait écrémé,25
Lait fermenté,25
Lait microfiltré,26
Lait pasteurisé,26
Lait stérilisé,26
Lait stérilisé UHT,26
Lait thermisé,26
Législation alimentaire,2
Liaison froide,20
Limite critique,16
Limite maximale de résidus (LMR),7
Local occasionnel de restauration,20
Local permanent de restauration,20
Lot,14
Lot de mollusques bivalves vivants,29
Lyophilisation,34

M

Maîtrise,16
Maîtrise de la qualité,8
Maîtriser,16
Management de la qualité,9
Manuel qualité,10
Marque de salubrité,15
Matrice,7
Mesure de maîtrise,16
Méthode,2
Méthode d'analyse,7
Micro-organismes,15
Mise sur le marché,2
Mise sur le marché de mollusques bivalves vivants,29
Mise sur le marché de produits de la pêche,30
Mollusques bivalves,29
Moyen de transport,2

N

Navire de pêche,30
Navire-congélateur,30
Navire-cuiseur,30
Navire-usine,30
Navire-viviers,30
Nettoyage,15
Niveau cible,16

Non-conformité,7, 9
Norme,3
Numéro d'identification,15

Œ

Œuf écalé,28
Œuf fêlé,28
Œuf liquide,28
Œufs,27
Œufs cassés,28
Œufs couvés,28
Œufs cuits,28
Œufs industriels,28

O

Organisation,9
Organisme,9
Organisme d'inspection,7
Organisme de contrôle,7
Ovoproduits,28
Ovoproduits non consommables,28

P

Palmipèdes gras,22
Panne,22
Pasteurisation,34
Pays tiers,3
Personnel chargé de la manutention,15
Phases de la mise en œuvre du système HACCP,16
Plan d'échantillonnage,7
Plan de contrôle,7
Plan de surveillance,7
Plan HACCP,16
Plan qualité,10
Plate-forme,3
Plats cuisiné à base de viande,32
Point critique (produits de la pêche),30
Point critique pour la maîtrise (CCP),16
Politique qualité,9
Prélèvement,7
Préparation culinaire élaborée à l'avance,20
Préparation de viandes,22
Preuve tangible,10
Principes HACCP,17

Version 1 - Date de dernière mise à jour 30 avril 2004

Procédure,9
Processus,9
Producteur,3
Producteur de mollusques bivalves vivants,29
Production primaire et activités connexes,15, 31
Produit,3, 9
Produit d'aquaculture,31
Produit d'assemblage,20
Produit de la pêche congelé,31
Produit de la pêche séparé mécaniquement,31
Produit frais (produit de la pêche),31
Produit préparé,31
Produit réfrigéré,31
Produit transformé,31
Produits à base de lait,26
Produits à base de viande,33
Produits composés,26
Produits composés de lait,26
Produits de la pêche,31
Produits laitiers,26
Protéines animales transformées destinées à la consommation humaine,32

Q

Qualité,8

R

Rappel,3
Référentiel,3
Réfrigération,33
Réfrigération (produit de la pêche),31
Remise directe,3
Reparcage,29
Reproduction de marque de salubrité,15
Résidus de médicaments vétérinaires,7
Restaurant ambulant,20
Restaurant satellite,20
Restauration hors foyer (RHF),20
Retrait,3
Revue,10
Risque,12

S

Saindoux,33
Salubrité des aliments,15

Santé Publique Vétérinaire,3
Sécurité des aliments,15
Semi-conserves,34
Spécialité fromagère,26
Spécification,10
Standardisation,27
Suif,33
Surgélation,33
Surveillance et contrôle des points critiques (produit de la pêche),31
Surveiller,17

T

Test de croissance ou épreuve microbiologique,18
Test de vieillissement,18
Toxi-infection alimentaire collective (TIAC),4
Traçabilité,4
Tuerie de volailles-lapins,22

U

Unité de mesure,4

V

Valeur (d'une grandeur),4
Valeur pasteurisatrice VP,34
Valeur stérilisatrice F,34
Validation,10, 17
Vente en gros (produit de la pêche),31
Vérification,10, 17
Vétérinaire officiel,7
Viandes,22
Viandes fraîches,22
Viandes hachées,23
Viandes séparées mécaniquement ou VSM,23
Viscères,23
Volaille,23

Y

Yaourt ou yoghourt,27

Z

Zone de production,29
Zone de reparcage,29

