

Arrêté du 28 décembre 1992 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche — Titre III : Conditions d'hygiène relatives au personnel des établissements.

Santé et PNCVT

Coaching et Développement Personnel

Lois et décrets (LODA)

Modifie

Date 30/12/2009

Jurisdiction / Nature ARRETE

NOR / Numéro AGRG9202616A

URL Légifrance <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000000726869>

[...] Le personnel doit revêtir des vêtements et chaussures de travail, clairs et propres, ainsi qu'une coiffure propre, enveloppant complètement la chevelure. [...] Sous la responsabilité de l'employeur, le plus parfait état de propreté est exigé de la part du personnel, notamment de celui manipulant des produits de la pêche sujets à contamination. [...]

[...] Les employeurs prennent toutes les mesures nécessaires pour faire assurer le suivi médical du personnel. Un certificat médical d'aptitude à la tâche exercée est délivré au moins annuellement. [...]

[...] Si le traitement de transformation est appliqué pour inhiber le développement des micro-organismes pathogènes ou s'il constitue un élément important pour assurer la conservation du produit, il doit être [...]

[...]finances, le ministre de l'agriculture et du développement rural et le secrétaire d'Etat à la mer, Vu la[...]

TEXTES VISÉS

Le ministre de l'économie et des finances, le ministre de l'agriculture et du développement rural et le secrétaire d'Etat à la mer, Vu la directive (C.E.E.) n° 91-493 du conseil du 22 juillet 1991 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche ; Vu la directive (C.E.E.) n° 92-5 du conseil du 10 février 1992 portant modification et mise à jour de la directive (C.E.E.) n° 77-99 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande et modifiant la directive (C.E.E.) n° 64-433 ; Vu le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale ; Vu le décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984, modifié par le décret n° 91-187 du 19 février 1991, portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et les falsifications en matière de produits ou de services, en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ; Vu l'arrêté du 1er février 1974 modifié réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables ; Vu l'arrêté du 21 décembre 1979 modifié relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale,

RÉFÉRENCE

ARRETE AGRG9202616A du 30 décembre 2009, « Arrêté du 28 décembre 1992 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche – Titre III : Conditions d'hygiène relatives au personnel des établissements. ». Disponible sur Légifrance : <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000000726869> (consulté le 30 août 2026).