

Arrêté du 26 Juin 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance. (J.O. du 6/07/74)

Art. 1^{er} : Les dispositions du présent arrêté concernent toutes les préparations culinaires composées pour tout ou partie de denrées visées à l'article premier du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971, cuites ou précuites dont la consommation peut être différée et a lieu soit à l'intérieur de l'établissement dans lequel est situé la cuisine ou l'atelier de fabrication, soit à l'extérieur dudit établissement.

Dans le premier cas ne sont visés par ces dispositions que les plats cuisinés dont la consommation est susceptible d'être différée au moins jusqu'au lendemain du jour de leur préparation et de leur cuisson.

Sont exclus des prescriptions, ci-dessous énumérées, les produits appertisés ou stérilisés ainsi que les produits de charcuterie et les salaisons.

Art. 2 – Sous réserve des modalités particulières concernant la déclaration des établissements de surgélation, toute personne responsable d'un établissement, dans lequel sont préparés des plats cuisinés à l'avance, est tenue d'en faire la déclaration au préfet (Direction des Services Vétérinaires) du département dans lequel est situé cet établissement.

Les établissements existants antérieurement à la date de la publication du présent arrêté doivent être déclarés dans les 6 mois suivant cette publication.

Il est délivré un récépissé sans frais de cette déclaration, qui devra être présentée à toute réquisition des agents de contrôle des services vétérinaires.

CHAPITRE I

Dispositions relatives à l'aménagement et à l'équipement en matériel de cuisine et atelier de fabrication de plats cuisinés à l'avance et à l'hygiène du personnel.

Art. 3 : Les locaux et annexes doivent être de dimensions suffisantes afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer dans des conditions d'hygiène convenable. Les locaux et postes de travail doivent être disposés de façon à réaliser une progression continue des différentes opérations.

La hauteur sous plafond des locaux doit être au moins égale à 2,5 mètres. Les locaux doivent être construits, agencés et équipés de façon que leur température intérieure soit compatible avec la bonne conservation des produits visés à l'article 1^{er} quelle que puisse être notamment la température extérieure.

Art. 4 : Les installations doivent être conçues de telle sorte que soient évitées les pollutions à l'intérieur des locaux et annexes, notamment celles provoquées par le vent, les afflux d'eau, les insectes et les rongeurs.

Les locaux et annexes ne doivent pas communiquer directement avec des vestiaires, cabinets d'aisance ou des salles d'eau.

Des locaux ou emplacements particuliers doivent être réservés pour :

- l'entreposage des emballages et condiments ;
- la réception et l'entreposage des matières premières ;
- la préparation et le traitement des produits avec éventuellement un local ou emplacement particulier pour la congélation ou la surgélation ;
- le conditionnement ou l'emballage des produits finis ;
- l'entreposage des produits finis ;
- le dépôt momentané des récipients contenant des déchets.

Les tables, surfaces de découpage, récipients, ustensiles et appareillages divers sont constitués ou revêtus d'un matériau imperméable, lisse, imputrescible, résistants aux chocs, facile à nettoyer et à désinfecter. L'usage du bois n'est toléré que pour les billots utilisés exclusivement pour les sections de parties osseuses.

Si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils doivent être jointoyés de manière à assurer l'étanchéité aux liquides.

Les raccordements des murs avec le sol doivent être aménagés en gorge arrondie.

La pente du sol est réglée de façon à diriger les eaux résiduelles ou de lavage vers un orifice d'évacuation muni d'un grillage et d'un siphon avec raccordement à l'égout public chaque fois qu'il existe.

Lorsque les locaux ne sont pas desservis par le réseau d'égout public, les eaux usées sont collectées et évacuées de telle sorte qu'en aucun cas elles ne constituent un risque d'insalubrité pour les produits, ni l'environnement.

Art. 6 : Les locaux doivent être aménagés de telle sorte que l'aération et la ventilation à l'intérieur soient assurées en tant que de besoin, afin de permettre le captage et l'élimination rapide des odeurs, fumées, buées ou vapeurs.

Les locaux doivent être pourvus d'un échange suffisant, naturel ou artificiel ne modifiant pas les odeurs.

Art. 7 : Les locaux doivent être approvisionnés en eau potable chaude et froide sous pression. Les prises d'eau doivent être en nombre suffisant et convenablement disposées de telle sorte que soit convenablement assuré le nettoyage, du sol, des murs et du matériel.

Les tuyauteries froides sont, si nécessaire, calorifugées afin qu'elles ne puissent donner lieu à des condensations de vapeurs à leur surface.

Art. 8 : Les locaux ne doivent pas renfermer des tuyaux d'évacuation d'eaux usées ou pluviales ou aboutissant à des fosses d'aisance.

L'établissement doit comporter, pour le personnel, des installations sanitaires suffisantes, comprenant, lavabos, vestiaires et cabinets d'aisance avec chasse d'eau.

Des lave-mains commandés au pied doivent être installés à la sortie de W.C. et à proximité des postes de travail. Ils doivent être pourvus d'eau chaude et d'eau froide ainsi que des produits nécessaires au nettoyage et à la désinfection des mains. Ils doivent être munis d'essuie-mains à n'utiliser qu'une fois.

Les locaux où sont manipulés les denrées périssables sont également équipés de dispositifs de nettoyage.

Art. 9 : Tous les établissements doivent disposer d'une ou plusieurs installations de froid dont la capacité doit permettre au minimum l'entreposage des produits entrant dans la composition des plats correspondant à la production journalière de l'établissement. Une capacité d'entreposage correspondant à la production journalière de l'établissement doit être prévue pour les produits finis. Le revêtement intérieur de ces installations doit être constitué ou revêtu de matériaux résistants aux chocs, imperméables, imputrescibles, faciles à laver, à nettoyer et à désinfecter.

Les installations de froid doivent être réalisées de telle sorte que la température intérieure soit en tout point :

- inférieure ou, au plus, égale à -18°C si les produits entreposés sont congelés ou surgelés ;
- comprise entre 0°C et $+3^{\circ}\text{C}$ si les produits entreposés sont réfrigérés.

Ces installations frigorifiques doivent être munies de thermomètres, et en ce qui concerne les enceintes visées à l'article 28, d'un thermomètre enregistreur. Dans ce cas, les graphiques seront conservés pendant un mois au moins à la disposition des services d'inspection. Ces thermomètres doivent être installés et placés de façon apparente et leur partie thermosensible doit se trouver dans la partie du local la plus éloignée de la source de froid et à une hauteur correspondant à la hauteur maximum de chargement des denrées.

Art. 10 : Tous les matériaux susceptibles d'être en contact avec les produits visés à l'article premier doivent satisfaire à la réglementation en vigueur concernant les matériaux au contact des aliments.

Art. 11 : Les appareils dégageant de la chaleur ou des buées doivent être conçus et installés de telle sorte que ces émanations puissent être évacuées rapidement sans constituer une source d'altération pour les denrées.

Art. 12 : Les récipients ou emballages ou conditionnement utilisés pour

¹ « Absence dans... » « moins de... » « au plus... » signifient qu'en utilisant un inoculum de masse correspondante, on peut contrôler le critère. Toutefois, l'ensemencement simultané de masses inférieures et supérieures doit être conseillé en vue d'obtenir un meilleur renseignement concernant la contamination du produit et une expression plus complète des résultats.

² Ce critère n'est pas applicable aux produits dont la préparation comporte normalement une fermentation lactique.

ART. 5 : Le sol, les murs et les cloisons, jusqu'à une hauteur d'au moins 1,75 mètres sont constitués ou revêtus de matériaux résistants aux chocs, imperméables, imputrescibles, facile à laver, à nettoyer et à désinfecter.

CHAPITRE II

Dispositions relatives à l'utilisation et à l'entretien des cuisines et ateliers de fabrication de plats cuisinés à l'avance et de leur matériel.

Art. 13 : Les locaux et leurs annexes ne doivent en aucun cas servir à l'habitation ni être utilisés comme garage, vestiaire ou réfectoire. Il est interdit d'y fumer.

Ils ne doivent pas contenir d'objets ou de produits susceptibles de transmettre aux denrées des propriétés nocives ou des caractères anormaux.

La présence des animaux et notamment des chiens est interdite.

La destruction des rongeurs, des insectes et de toutes autres vermines doit y être systématiquement réalisée.

Art. 14 : Le sol doit être nettoyé et lavé en tant que de besoin et en particulier à l'issue de chaque journée de travail ou au moment de la relève des équipes. Le balayage à sec est interdit. L'utilisation de la sciure sur le sol est interdite.

Les eaux de lavage ainsi que toutes autres matières liquides ou solides ne doivent être déversées sur la voie publique.

Les murs, les cloisons, les tuyauteries ainsi que les plafonds doivent être propres et entretenus de telle sorte qu'ils ne constituent pas une source de contamination pour les produits.

Art. 15 : Tous les matériaux susceptibles d'être en contact avec les produits visés à l'article premier doivent être maintenus en bon état de propreté.

Le matériel, les tables et les récipients doivent être, après le travail quotidien, soigneusement nettoyés, désinfectés et rincés. Leurs éléments démontables en contact avec les denrées, couteaux et grilles notamment, doivent à la fin des opérations être séparés, nettoyés et mis à l'abri de toutes pollutions jusqu'à la prochaine utilisation. Le petit matériel, tel que les couteaux, doivent être entreposés, en dehors du temps de travail, dans un lieu propre, à l'abri des souillures.

Les enceintes froides doivent être maintenues en constant état de propreté et désinfectées chaque fois que de besoin.

Les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection de ces matériaux doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Les insecticides, désinfectants, ou toutes autres substances pouvant présenter une certaine toxicité sont entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clefs. Ils sont utilisés sans risquer de contaminer les denrées.

ART. 16 : Le personnel est tenu à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire. Il doit notamment porter des vêtements de travail et une coiffure propre, celle-ci enveloppant la totalité de la chevelure. Les mains sont lavées et désinfectées plusieurs fois au cours d'une même journée, notamment à chaque reprise du travail et après usage des cabinets d'aisance.

CHAPITRE III

Dispositions relatives à la préparation et à l'utilisation des plats cuisinés à l'avance, conservés par la chaleur.

Art. 17 : Les denrées employées doivent avoir été reconnues propres à la consommation et ne présenter aucune trace d'altération même superficielle.

Art. 18 : Les plats cuisinés à l'avance, destinés à être conservés avant leur consommation par la chaleur doivent être, dès la fin de cuisson, mis dans des récipients qui seront aussitôt munis de leurs couvercles.

Art. 19 : Depuis la fin de la cuisson jusqu'au moment de la remise au consommateur, la température à cœur des plats cuisinés doit être constamment égale ou supérieure à + 65° C.

Le modèle de la marque de salubrité et les modalités concernant son attribution, son utilisation et son retrait figurent en annexe du présent règlement.

l'expédition ou l'entreposage des produits visés à l'article premier, doivent être conçus de telle sorte qu'ils assurent la préservation et la conservation des produits dans des conditions satisfaisantes. Au moment de leur installation, ils doivent être en parfait état de propreté.

Art. 21 : Les récipients réutilisables destinés au transport des plats cuisinés doivent être avant leur remplissage nettoyés, lavés, désinfectés par un procédé autorisé et rincés.

Art. 22 : Dès qu'ils sont vides, les récipients réutilisables doivent être nettoyés et lavés sur le lieu même où sont consommés les plats cuisinés : leur transport est interdit si ces opérations n'ont pas été, au préalable correctement effectuées.

CHAPITRE IV

Dispositions relatives à la préparation et à l'utilisation des plats cuisinés à l'avance, conservés par un procédé de réfrigération, de congélation ou de surgélation.

Art. 23 : Les composants d'origine animale des plats cuisinés à l'avance, conservés par un procédé de réfrigération, de congélation ou de surgélation doivent être conforme aux dispositions des articles 5 à 11 de l'arrêté du 26 juin 1974, réglementant les conditions hygiéniques de conservation et décongélation des denrées animales et d'origine animale.

Art. 24 : Les plats cuisinés à l'avance, destinés à être conservés avant leur consommation par un procédé de réfrigération, de congélation ou de surgélation, doivent être conditionnés immédiatement après leur cuisson, en unité individuelle ou non de telle manière que leurs dimensions ne fassent pas obstacle au respect des prescriptions énoncées à l'article 26 ci-dessous.

Tout transvasement est interdit sauf dans un délai de 2 heures précédant la mise en consommation.

Art. 25 : Les plats cuisinés à l'avance, conditionnés doivent subir un refroidissement rapide dans une enceinte isolée conforme aux normes hygiéniques en vigueur.

Art. 26 : La durée de refroidissement entre la fin de la cuisson et l'obtention d'une température à cœur de + 10° C doit être inférieure ou égale à 2 heures.

- Pour les P.C.A., conservés par un procédé frigorifique, par l'apposition sur chaque conditionnement de la marque de salubrité.

Art. 27 : Si le conditionnement est effectué dans des récipients réutilisables, ceux-ci doivent être utilisés conformément aux articles 21 et 22 ci-dessus.

Art. 28 : Dès la fin de la phase de refroidissement, les plats cuisinés à l'avance, réfrigérés, doivent être entreposés dans une enceinte froide assurant une température de conservation inférieure ou égale à + 3° C en tout point de la denrée.

Art. 29 : La durée de conservation des P.C.A., réfrigérés, entre la fin de cuisson et la consommation, doit être inférieure ou égale à 6 jours.

Toutefois, cette durée pourra être prolongée par décision ministérielle.

Art. 30 : La mise en congélation des P.C.A. destinés à être congelés ou surgelés doit suivre immédiatement le refroidissement.

La température d'entreposage des plats cuisinés, congelés ou surgelés doit être inférieure ou égale à - 18° C.

Art. 31 : Sur l'une des faces externes de chaque conditionnement doivent figurer les inscriptions suivantes :

- température d'entreposage obligatoire ;
- marque de salubrité conforme aux dispositions de l'article 35 ci-dessous.

En outre :

- pour les P.C.A., congelés ou surgelés, : la date inscrite en clair de la congélation suivie, pour les plats cuisinés congelés, de la lettre C ou T ;
- pour les plats cuisinés réfrigérés : la date, inscrite en clair du jour de la cuisson ; à consommer avant le ...

Art. 32 : Lorsque les P.C.A. conservés par un procédé de réfrigération, sont destinés à être consommés dans un établissement de restauration public ou

Art. 20 : Les plats cuisinés à l'avance conservés par la chaleur doivent être consommés le jour même de leur préparation et cuisson. Sauf dérogation pouvant être accordée par décision ministérielle, la décongélation de P.C.A. congelés ou surgelés, doit précéder immédiatement le réchauffage et être incluse dans le délai, d'une heure, prévu pour cette opération.

CHAPITRE V Conditions sanitaires.

Art. 34 : Sont reconnus propres à la consommation les P.C.A. qui satisfont à des critères d'appréciations favorables du point de vue organoleptique et qui, préparés, entreposés, transportés et distribués dans les conditions d'hygiène prescrites par le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 et les arrêtés pris pour son application, répondent aux normes publiées en annexes du présent arrêté.

Art.35 : Cette conformité est attestée :

- Pour les P.C.A., conservés par un procédé thermique, par la remise de documents accompagnant les denrées durant leur transport sur lesquels est reproduite la marque de salubrité : bon de livraison, facture...

Art. 36 : Sont considérés comme impropres à la consommation :

- les P.C.A. qui ne satisfont pas aux conditions et aux normes définies à l'article 34 ci-dessus ;
- les P.C.A. conservés par la chaleur et non consommés le jour même de leur cuisson ;
- les plats cuisinés réfrigérés et non consommés dans les 5 jours qui ont suivi le jour de leur fabrication ;
- les P.C.A. conservés par un procédé frigorifique et réchauffés, mais non consommés le jour même du réchauffement.

Avant leur retrait de la consommation, conformément aux dispositions de l'article 6 du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971, ils sont entreposés dans un local, ou une partie du local uniquement affecté à cet usage et fermant à clefs

privé, ils doivent être réchauffés par un procédé autorisé de telle manière que la température d'entreposage du plat soit élevée à + 65° C à cœur en moins d'une heure, et maintenue à cette température jusqu'au moment de leur utilisation.

Art. 33 : La décongélation avant la vente des plats cuisinés congelés est interdite, sauf dérogation pouvant être accordée par décision ministérielle.

Art. 37 : Les responsables d'établissements où sont préparés des P.C.A. doivent faire procéder, à leurs frais, à des contrôles microbiologiques périodiques d'au moins 1 plat par semaine. L'échantillon prélevé :

- soit par une unité de vente maintenue dans son conditionnement ;
- soit, s'il s'agit d'un conditionnement collectif, par une quantité équivalente d'une portion individuelle.

Les résultats de ces examens sont mis à la disposition des services vétérinaires et conservés pendant 1 an au moins.

Art. 38 : Pour les établissements nouveaux, les dispositions de l'article 35 sont applicables à compter de la date de publication du présent arrêté.

Pour les établissements existants, ces dispositions sont applicables dans un délai de 12 mois, à compter de la date de publication du présent arrêté.

Art. 39 : Le directeur des services vétérinaires, le chef du service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité, le directeur des pêches maritimes et le directeur de l'institut scientifique et technique des pêches maritimes sont chargés, chacun en ce qui le concerne de l'application du présent arrêté, qui sera publié au Journal Officiel de la République Française.

FAIT À PARIS, LE 26 JUIN 1974.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE

LE SECRÉTAIRE D'ETAT AUX TRANSPORTS

POUR LE MINISTRE ET PAR DÉLÉGATION

POUR LE SECRÉTAIRE D'ETAT ET PAR DÉLÉGATION

LE DIRECTEUR DU CABINET
F. BLAIZOT

LE DIRECTEUR DU CABINET
C. ABRAHAM

ANNEXES de l'arrêté du 26 juin 1974

Centres microbiologiques des plats cuisinés à l'avance

Pour qu'un P.C.A. puisse être reconnu propre à la consommation conformément à l'article 3 du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971, il doit correspondre aux critères microbiologiques suivants :

Salmonella: Absence dans 25 grammes de produits.

Staphylocoques présumés pathogènes: moins de 100 germes au gramme de produit (absence dans 1cg de produit)¹

Germes témoins de contamination fécale :

Coliformes: moins de 1000 germes au gramme de produit (moins de 100 germes dans 1 dg de produit)¹

Escherichia coli: moins de 10 germes au gramme de produit (absence dans 1dg de produit)¹

Anaérobies sulfitoréducteurs (formes végétatives et spores) (incubation à 46° C): moins de 30 germes au gramme de produit (moins de 3 germes dans 1dg de produit)¹

Germes aérobies mésophiles² (30-32°C 72 h): au plus 300 000 germes au gramme de produit (au plus 150 germes dans 0,5 mg de produit)¹

Méthodes d'analyses concernant les P.C.A.

1 Méthode d'analyse courante

Les techniques générales sont celles qui ont été définies dans le recueil Hygiène des denrées d'origine animale. Techniques de laboratoire du service vétérinaire :

1. Les salmonelles sont recherchées selon les modalités ci-après :

Pré-enrichissement: mettre 25 grammes de produit dans 100 ml

3. Les coliformes sont dénombrés sur gélose au désoxycholate après 24 h d'incubation à 30° C ou sur bouillon lactosé bilié au vert brillant incubé à 30° C durant 24 h et 48 h.

4. Les escherichia coli sont dénombrés sur gélose au désoxycholate après 24 h d'incubation à 44° C ou sur bouillon lactosé bilié au vert brillant incubé à 30° C durant 24 h et 48 h, suivi d'une confirmation par test de Mackenzie.

5. Les anaérobies sulfitoréducteurs sont dénombrés après 24 h et 48 h d'incubation à 46° C sur gélose T.S.N. ou S.P.S.

6. La flore mésophile est recherchée sur gélose pour dénombrement après 72 h d'incubation à 30° C.

2 Méthodes de référence

Lorsque les résultats des examens pratiqués par les professionnels et par les services de contrôle seront divergents pour un produit de même nature et de même provenance, les examens que ce litige rendrait nécessaires seront pratiqués selon les méthodes de référence Afnor (norme expérimentale V.08.011 (décembre 1973) « Microbiologie alimentaire » directives générales pour le dénombrement des germes aérobies mésophiles V.08.A-doc5 (janvier 1974), projet de norme relatif au dénombrement des coliformes et escherichia coli et autres normes à paraître dans cette série) ou, à défaut de ces normes Afnor, selon la méthode préconisée dans le recueil Hygiène des denrées animales et d'origine animale. Techniques de laboratoire du service vétérinaire.

Lorsqu'il y aura lieu de vérifier si des « staphylocoques présumés pathogènes » sont réellement des « staphylocoques potentiellement

d'eau peptonée tamponnée. Incuber six heures à 37° C.

Enrichissement: prélever 2 ml de la culture et les inoculer dans 20 ml de bouillon au tétrathionate. Incuber 24 h et 48 h à 43° C.

Isolement: pratiquer un isolement sur gélose au vert brillant (il est souhaitable d'utiliser des milieux répartis en boîtes de Pétri de diamètre 140 mm).

2. Les staphylocoques présumés pathogènes sont dénombrés après 24 h d'incubation à 37° C en milieu Baird-Parker.

PERIODICITE DU CONTROLE MICROBIOLOGIQUE QUE DOIVENT FAIRE EFFECTUER LES RESPONSABLES D'ETABLISSEMENTS OU SONT PREPARES DES P.C.A.

Les responsables d'établissements où sont préparés des plats cuisinés à l'avance doivent faire effectuer au moins le contrôle microbiologique d'un plat par semaine.

Ce contrôle comprend la recherche de tous les germes énumérés à l'annexe III.

L'échantillon prélevé est constitué :

- Soit par une unité de vente maintenue dans son conditionnement ;
- Soit, s'il s'agit d'un conditionnement collectif, par une quantité équivalente à une portion individuelle.

CONDITIONS D'ATTRIBUTION D'UTILISATION ET DE RETRAIT DE LA MARQUE DE SALUBRITE – MODELE DE LA MARQUE DE SALUBRITE.

1 – Attribution

Pour obtenir la marque de salubrité prévue à l'article 35 du présent arrêté, toute personne responsable d'un établissement dans lequel sont préparés des plats cuisinés à l'avance doit en avoir fait la demande au directeur des services vétérinaires du département où il est implanté l'établissement.

La demande doit être renouvelée à chaque changement d'exploitant et lors de toute modification importante dans l'installation des locaux, leur aménagement, leur gros équipement ou leur affectation. La marque de salubrité est attribuée après enquête des services vétérinaires aux fins de déterminer si les locaux, les installations et le matériel utilisé répondent aux conditions fixées par le présent arrêté.

2 - Utilisation

La marque de salubrité doit être reportée :

Sur l'une des faces externes de chaque conditionnement de P.C.A. conservés par des procédés de réfrigération, congélation ou surgélation ;

Sur le document accompagnant, durant leur transport, les P.C.A. conservés par la chaleur.

3 – Retrait

Indépendamment des sanctions prévues par les lois du 1^{er} Août 1902, du 8 juillet 1965 et les textes pris pour leur application, le non-respect des dispositions du présent arrêté pourra entraîner le retrait de la marque de salubrité.

dangereux » on retiendra comme critères de confirmation des colonies suspectes la mise en évidence soit d'une coagulase, soit d'une phosphatase et d'une Dnase conjointement.

4 - Modèle

La marque de salubrité doit être de forme circulaire. Son diamètre est de 20 mm. Les mentions suivantes doivent figurer en caractères parfaitement lisibles : dans une couronne marginale, la mention "Inspection sanitaire vétérinaire", au centre, le numéro d'immatriculation de l'établissement dans lequel sont préparés les P.C.A. et au-dessous du numéro d'immatriculation, les lettres PC désignant la nature de l'activité de l'établissement.

- Circulaire du 3 mars 1975
Attribution de la marque de salubrité : (extraits)
- « La marque de salubrité ne devra être attribuée qu'aux établissements disposant, au moment de la visite d'installations et d'équipements conformes et où sont respectées les conditions d'hygiène, relatives aux locaux, au matériel, au personnel.

Marque de salubrité:

- « La marque de salubrité sera du modèle décrit dans l'annexe de l'arrêté. Elle pourra être imprimée à l'avance ou apposée au moyen de tampons ou de tout autre système. Elle devra être dans tous les cas parfaitement lisible.

Le numéro d'immatriculation pourra être, suivant les cas :

- Celui qui a déjà été attribué pour une autre activité suivi des lettres PC (ex. : l'abattoir agréé possédant en annexes un atelier de découpage agréé, un atelier de préparation de viande hachée, un atelier de préparation de plats cuisinés à l'avance, aura pour numéro :
 - ◆ 01-01 : abattoir
 - ◆ 01-01 H : atelier de découpage agréé
 - ◆ 01-101 HH : atelier viande hachée
 - ◆ 01-101 PC : atelier de plats cuisinés.
- Si l'établissement n'est pas déjà immatriculé, un numéro de cinq chiffres, suivi des lettres PC :
 - ◆ Les deux premiers chiffres désignant le département où se trouve l'atelier de préparation,
 - ◆ Les trois derniers chiffres distinguent l'atelier dans le département. Ces numéros commenceront au 301 (ex. : 01-301 PC. »
- Apposition de cette marque.

P.C.A. maintenus à une température supérieure à + 65° C :

La marque de salubrité sera apposée :

- ◆ Soit sur le bon de livraison ou tout autre document accompagnant les denrées.
- ◆ Soit sur un papier ou la pellicule protégeant la denrée hors de la remise au consommateur, dans le cas particulier de la vente au détail à emporter.

P.C.A. conservés par réfrigération ou congélation :

La marque de salubrité, ainsi que les diverses mentions concernant les températures et les dates prévues par l'article 31 de l'arrêté devront figurer :

- ◆ Soit sur une des faces externes du conditionnement pour les plats cuisinés préemballés,
- ◆ Soit sur le récipient contenant le plat cuisiné,
- ◆ Soit sur le papier ou la pellicule de protection:→ vente au détail, : charcutiers-traiteurs.