

**MINISTERE DU COMMERCE INTERIEUR
ET DE LA REGULATION DU MARCHÉ NATIONAL**

**Arrêté interministériel du 9 Dhou El Kaâda 1446
correspondant au 7 mai 2025 fixant les conditions
particulières d'hygiène et de salubrité applicables
dans les établissements de restauration.**

— — — —

Le ministre du commerce intérieur et de la régulation du marché national,

Le ministre de l'intérieur, des collectivités locales et de l'aménagement du territoire,

Le ministre de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique,

Le ministre de l'agriculture, du développement rural et de la pêche,

La ministre du tourisme et de l'artisanat, et

Le ministre de la santé,

Vu le décret présidentiel n° 24-374 du 16 Joumada El Oula 1446 correspondant au 18 novembre 2024, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 11-379 du 25 Dhou El Hidja 1432 correspondant au 21 novembre 2011 fixant les attributions du ministre de la santé, de la population et de la réforme hospitalière ;

Vu le décret exécutif n° 13-77 du 18 Rabie El Aouel 1434 correspondant au 30 janvier 2013 fixant les attributions du ministre de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique ;

Vu le décret exécutif n° 13-378 du 5 Moharram 1435 correspondant au 9 novembre 2013 fixant les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur ;

Vu le décret exécutif n° 16-05 du 29 Rabie El Aouel 1437 correspondant au 10 janvier 2016, modifié et complété, fixant les attributions du ministre de l'aménagement du territoire, du tourisme et de l'artisanat ;

Vu le décret exécutif n° 16-299 du 23 Safar 1438 correspondant au 23 novembre 2016 fixant les conditions et les modalités d'utilisation des objets et des matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires ainsi que les produits de nettoyage de ces matériaux ;

Vu le décret exécutif n° 17-140 du 14 Rajab 1438 correspondant au 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, notamment son article 59 ;

Vu le décret exécutif n° 18-331 du 14 Rabie Ethani 1440 correspondant au 22 décembre 2018 fixant les attributions du ministre de l'intérieur, des collectivités locales et de l'aménagement du territoire ;

Vu le décret exécutif n° 19-151 du 23 Chaâbane 1440 correspondant au 29 avril 2019 définissant et organisant l'activité de restauration de tourisme ;

Vu le décret exécutif n° 25-76 du 12 Chaâbane 1446 correspondant au 11 février 2025 fixant les attributions du ministre de l'agriculture, du développement rural et de la pêche ;

Vu le décret exécutif n° 25-99 du 11 Ramadhan 1446 correspondant au 11 mars 2025 fixant les attributions du ministre du commerce intérieur et de la régulation du marché national ;

Vu l'arrêté interministériel du 13 Chaâbane 1420 correspondant au 21 novembre 1999 relatif aux températures et procédés de conservation par réfrigération, congélation ou surgélation des denrées alimentaires ;

Vu l'arrêté interministériel du 15 Joumada El Oula 1435 correspondant au 17 mars 2014 portant adoption du règlement technique fixant les règles relatives aux denrées alimentaires « halal » ;

Arrêtent :

Section 1

Objet et champ d'application

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 59 du décret exécutif n° 17-140 du 14 Rajab 1438 correspondant au 11 avril 2017 susvisé, le présent arrêté a pour objet de fixer les conditions particulières d'hygiène et de salubrité applicables dans les établissements de restauration.

Art. 2. — Les dispositions du présent arrêté s'appliquent aux établissements de restauration sous toutes leurs formes y compris la vente ambulante et les distributeurs automatiques.

Section 2

Définitions

Art. 3. — Au sens du présent arrêté, il est entendu par :

— **Etablissements de restauration** : lieux où les aliments sont préparés, exposés, mis en vente, servis ou distribués au consommateur ;

— **Etablissements de restauration collective** : lieux où est exercée l'activité de restauration hors domicile et où les aliments sont fournis à un groupe de consommateurs réguliers ;

— **Cuisine centrale** : établissement dont une partie, au moins, de son activité consiste à la réalisation de préparations culinaires destinées à être livrées à un restaurant satellite ou plus, ou à un groupe de personnes ;

— **Restaurant satellite** : établissement conçu pour recevoir, stocker, présenter sur place, assembler ou déconditionner, le cas échéant, des aliments préparés dans une cuisine centrale ;

— **Libre service** : établissement de restauration où les clients se servent eux-mêmes ;

— **Préparations culinaires** : préparations destinées à être consommées froides ou chaudes y compris les boissons, les repas rapides et légers, les sandwiches, les grillades, les pizzas et autres aliments similaires ;

— **Liaison froide** : opération de conservation des préparations culinaires après leur préparation et avant leur présentation au consommateur par le froid, pour assurer leur stabilité microbiologique ;

— **Liaison chaude** : opération de conservation des préparations culinaires après leur préparation et avant leur présentation au consommateur par la chaleur, pour assurer leur stabilité microbiologique.

Section 3

Aménagement, équipements, matériels et ustensiles

Art. 4. — Tout établissement de restauration doit être d'une dimension suffisante eu égard à la nature de son utilisation, salubre, convenablement aéré et suffisamment éclairé, d'une manière générale répondre aux conditions d'hygiène et de salubrité, conformément à la législation et à la réglementation en vigueur.

Art. 5. — L'établissement de restauration doit être aménagé de sorte à distinguer, notamment les zones réservées :

- à la réception et au stockage des denrées alimentaires ;
- à la préparation des aliments ;
- au conditionnement et au stockage des aliments préparés ;
- à la restauration, le cas échéant ;
- aux matériels d'entretien et aux produits nettoyants tels que les balais, les aspirateurs, les détergents et les désinfectants ;
- au dépôt momentané des contenants de déchets ou des sacs étanches à usage unique réservés aux déchets ;
- aux vestiaires ;
- aux installations sanitaires réservées au personnel ;
- aux installations sanitaires réservées à la clientèle servie à l'intérieur des établissements de restauration où s'exercent les activités sédentaires.

Art. 6. — Pour les établissements de restauration situés dans les grandes surfaces commerciales, les marchés, les foires et les établissements de restauration disposant de moins de cinquante (50) places, les installations sanitaires peuvent être communes au personnel et à la clientèle.

Art. 7. — Les installations sanitaires réservées à la clientèle doivent être séparées des zones de préparation et de restauration, bien entretenues, propres, éclairées et équipées d'un miroir, d'un lavabo alimenté d'eau courante, du savon liquide, d'essuie-mains à usage unique ou d'un sèche mains, d'une poubelle propre, d'une cuvette de toilette avec une chasse d'eau en état de fonctionnement et du papier hygiénique.

Art. 8. — Les établissements de restauration doivent disposer d'équipements et de matériels adéquats, conformément aux dispositions fixées par la réglementation en vigueur.

Les équipements de stockage sous réfrigération et/ou congélation doivent être munis d'un système d'enregistrement de température, placé de façon à permettre sa consultation facilement.

Art. 9. — N'est pas tolérée dans les lieux d'entreposage et de préparation des aliments, la présence d'objets et de produits susceptibles de contaminer les aliments ainsi que d'animaux et de plantes en pot et fleurs en vase.

Art. 10. — La zone réservée à la préparation des aliments doit être bien aérée et munie d'une hotte aspirante et filtrante de capacité suffisante.

Les éviers doivent toujours être propres et en bon état, alimentés d'eau courante froide et chaude.

Le traitement des denrées alimentaires et le nettoyage des ustensiles, ne doivent pas être effectués en même temps.

Les torchons réservés à essuyer les ustensiles et ceux réservés à essuyer les mains ainsi que les chiffons, doivent être propres et utilisés uniquement à cette fin.

Art. 11. — Tout matériel ayant été en contact avec des denrées alimentaires crues, doit être nettoyé avant tout contact avec les préparations culinaires.

Les plans de travail, plateaux de tables, planchers et leurs abords doivent être nettoyés une fois par jour et autant de fois que nécessaire.

Les récipients, les emballages ou les conditionnements utilisés pendant le service, le transport ou l'entreposage des denrées alimentaires crues ou préparées dans les établissements de restauration, doivent être conçus d'une manière garantissant la conservation de ces denrées alimentaires, conformément aux conditions de salubrité satisfaisantes.

Art. 12. — L'établissement de restauration doit disposer d'une boîte à pharmacie contenant des produits nécessaires aux premiers soins.

Section 4

Hygiène des denrées alimentaires utilisées dans la réalisation des préparations culinaires

Art. 13. — Les denrées alimentaires utilisées pour la réalisation des préparations culinaires doivent être conservées à l'abri des souillures, conformément aux conditions d'hygiène permettant de préserver leur bonne qualité et leur salubrité.

Les denrées alimentaires ne doivent présenter aucune trace de moisissures ou d'altération lors de leur entreposage, de leur cuisson ou de leur présentation au consommateur.

Les denrées alimentaires doivent être placées sur des étagères, ou dans des casiers ou des paniers qui leur sont réservés à cet effet et sont tenus en parfait état de propreté.

Art. 14. — Les denrées alimentaires utilisées dans la réalisation des préparations culinaires, ou préparées dans les établissements de restauration qui ne sont pas destinées à une utilisation ou à une consommation immédiate, doivent être entreposées dans des équipements frigorifiques permettant de les maintenir à des températures fixées par la réglementation en vigueur.

Art. 15. — Les denrées alimentaires crues doivent être traitées dans une zone séparée de celle où sont réalisées les préparations culinaires prêtes à la consommation.

Toutefois, pour les établissements de restauration qui ne peuvent disposer de zone séparée, les denrées alimentaires crues et les préparations culinaires prêtes à la consommation peuvent être traités dans une même zone, à condition que le traitement ne s'effectue en même temps et que cette zone soit nettoyée et désinfectée, après chaque opération.

Art. 16. — Les denrées alimentaires congelées peuvent être cuites directement sans avoir été décongelées. Toutefois, les gros morceaux de viandes doivent être décongelés avant la cuisson.

La décongélation ne doit être effectué que dans :

- un équipement frigorifique maintenu à une température inférieure ou égale à + 4°C ; ou
- un four à micro-ondes à condition que la décongélation soit suivie, immédiatement, de la phase de cuisson.

Art. 17. — Les huiles alimentaires comestibles doivent être filtrées avant chaque opération de friture, au moyen d'un filtre spécialement conçu à cet effet.

La qualité des huiles alimentaires comestibles utilisées dans l'opération de friture, doit être contrôlée concernant les critères liés à l'odeur, à la saveur et à la couleur et doivent être remplacées en cas de changement de l'un de ces critères.

Art. 18. — Les denrées alimentaires déjà servies au consommateur, ne peuvent plus être remises à la consommation de nouveau, à l'exception de celles qui n'ont pas été déconditionnées et qui se conservent à température ambiante.

Le déconditionnement des denrées alimentaires destinées au tranchage ou au service, s'effectue au fur et à mesure de leur utilisation, conformément aux conditions d'hygiène évitant leur contamination.

Les informations relatives à l'identification de la denrée alimentaire et à sa date limite de consommation, doivent être conservées durant toute la durée de détention de celle-ci.

Section 5

Préparations culinaires en liaison chaude

Art. 19. — En liaison chaude, les préparations culinaires doivent être, dès la fin de la cuisson, mises, immédiatement, dans des récipients fermés par couvercle, jusqu'au moment de leur remise au consommateur et la température à cœur de ces préparations doit être constamment égale ou supérieure à + 63°C.

Ces préparations culinaires doivent être consommées le plutôt que possible et le jour même de leur cuisson.

Section 6

Préparations culinaires en liaison froide

Art. 20. — En liaison froide, les préparations culinaires destinées à être consommées froides doivent être conditionnées, immédiatement après leur cuisson, en unités individuelles ou non individuelles.

Le refroidissement rapide de ces préparations culinaires est opéré d'une manière à réduire leur température à cœur à + 10°C en moins de deux heures, le cas échéant, être entreposées jusqu'à leur utilisation finale, et ce, dans un équipement frigorifique dont la température est comprise entre 0°C et + 4°C.

Ces préparations culinaires sont retirées de l'équipement frigorifique et conservées à une température inférieure ou égale à + 10°C pour une durée maximale de deux (2) heures, avant leur consommation.

Art. 21. — La durée de conservation des préparations culinaires réfrigérées ne peut excéder trois (3) jours, y compris le jour de leur préparation et le jour de leur consommation.

Toutes préparations culinaires réfrigérées entreposées ne comportant pas les informations relatives à l'identification du produit et à sa date de préparation, sont considérées non conformes.

Section 7

Hygiène de la zone de restauration et des locaux similaires

Art. 22. — La zone réservée à la restauration où sont servis et consommés les aliments, est interdite à la présence d'animaux et son aménagement ne doit constituer aucun risque d'insalubrité pour ces aliments.

Cette zone doit être bien aérée, suffisamment éclairée, climatisée et aménagée pour la circulation des personnes handicapées moteurs.

Les tables doivent être nettoyées après le départ de chaque client.

Les nappes, les serviettes et les sets de table réutilisables doivent être maintenus propres ou jetés lorsqu'ils sont à usage unique.

Art. 23. — Lorsque les préparations culinaires sont exposées dans la zone de restauration, l'emplacement, le classement et la manière de présentation de celles-ci doivent être choisis, afin d'éviter tous risques de contamination.

Les préparations culinaires destinées à être consommées froides et les préparations culinaires destinées à être consommées chaudes doivent être exposées dans des emplacements séparés, aménagés à cet effet et en quantité suffisante pour un usage rapide et leur renouvellement s'effectue au fur et à mesure du besoin.

Art. 24. — Dans le cas d'un libre service, il est tenu :

- d'aménager les étals dédiés à la distribution des préparations culinaires de manière que les aliments présentés soient tenus à l'abri des souillures ;
- de présenter en vitrine réfrigérée à + 4°C, les préparations culinaires destinées à être consommées froides, avec ou sans conditionnement.

Les préparations culinaires citées ci-dessus, non consommées, peuvent être conservées pour une consommation ultérieure conformément aux dispositions des articles 20 et 21 du présent arrêté.

Section 8

Hygiène du personnel

Art. 25. — Le personnel des établissements de restauration est astreint à une propreté vestimentaire, corporelle et doit prendre toutes les précautions nécessaires, conformément à la réglementation en vigueur, pour éviter tout risque de contamination.

Il n'est permis au caissier ni de toucher aux aliments ni de servir le consommateur.

Le personnel chargé de la manipulation des aliments doit éviter de manier de l'argent. Dans le cas contraire, il doit se laver les mains avant de manipuler à nouveau les aliments.

Section 9
Service

Art. 26. — Le personnel doit utiliser des pinces, des fourchettes ou des cuillères propres pour manipuler, servir ou vendre les aliments.

Est interdit d'empiler les assiettes remplies les unes sur les autres lors de la présentation, du rangement ou du service.

Art. 27. — Est interdit au personnel intervenant de souffler dans les sacs en plastique ou dans d'autres emballages utilisés pour les denrées alimentaires.

Art. 28. — Les boissons préalablement conditionnées, doivent être servies dans leur récipient d'origine, hermétiquement fermé.

Les boissons, non conditionnées préalablement, doivent être servies dans des récipients, fabriqués en matières destinées à être en contact avec les denrées alimentaires, bien fermés au moyen de leurs couvercles.

Art. 29. — Les fruits coupés et les autres denrées alimentaires consommés en l'état, doivent être présentés, conformément aux règles d'hygiène et de salubrité des denrées alimentaires, dans un présentoir ou autre équipement fermé.

Art. 30. — Les préparations culinaires et les boissons préparées non vendues doivent être éliminées à la fin de la journée, à l'exception de celles qui sont prévues au dernier alinéa de l'article 24 ci-dessus.

Section 10

Programme d'entretien, de nettoyage, de désinfection et de collecte des déchets

Art. 31. — Un programme d'entretien, de nettoyage et de désinfection doit être affiché dans les établissements de restauration comportant, notamment :

- les zones, les équipements et les ustensiles à nettoyer ;
- la répartition des tâches ;
- les méthodes et la fréquence de nettoyage ;
- le plan de lutte contre les ravageurs, les rongeurs et les particules nuisibles.

Art. 32. — La collecte des déchets et des détritres doit être effectuée dans des sacs hermétiquement fermés et étanches à usage unique ou dans des contenants étanches munis de couvercles, placés dans la zone de préparation.

Les contenants doivent être nettoyés et désinfectés avant leur réintroduction dans cette zone.

Section 11

Transport

Art. 33. — Les véhicules et/ou les récipients réservés au transport des préparations culinaires destinées à être consommées chaudes, doivent être conçus ou aménagés pour maintenir la température de ces préparations à + 63°C, au moins.

Art. 34. — Les véhicules et/ou les récipients réservés au transport des préparations culinaires destinées à être consommées froides, doivent être conçus ou aménagés pour maintenir la température de ces préparations à + 4°C.

Art. 35. — Les récipients réutilisables réservés au transport des préparations culinaires doivent être nettoyés, lavés et désinfectés par un procédé adéquat, dès qu'ils sont vidés et avant leur réutilisation.

Section 12

Restaurants ambulants et restaurants en plein air

Art. 36. — La restauration ambulante n'est autorisée que dans des véhicules dont l'aménagement répond aux conditions d'hygiène et de salubrité fixées par la législation et la réglementation en vigueur.

Dans le cas d'un véhicule routier, la cabine du conducteur doit être séparée par une cloison du compartiment de restauration, permettant la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène afin de protéger les aliments de toute contamination.

Art. 37. — Les véhicules doivent être dotés d'un stock suffisant en eau potable conservée dans des récipients propres réservés à cet effet.

Art. 38. — Lorsque la restauration ambulante fait partie intégrante des prestations de services durant le voyage, les préparations culinaires doivent être transportées et conditionnées, le cas échéant, dans des récipients isothermes.

Ces récipients doivent maintenir les préparations culinaires, jusqu'à la consommation à une température de :

- + 63°C, température minimale de conservation des préparations culinaires destinées à être consommées chaudes pendant le transport ;
- + 4°C, température maximale de conservation des préparations culinaires destinées à être consommées froides pendant le transport.

Art. 39. — Dans le cas de la restauration en plein air, toutes les mesures relatives au respect des règles d'hygiène doivent être prises pour protéger les aliments de toute contamination.

Est interdit d'abandonner les déchets liquides ou solides, les restes et les détritres sur le lieu de stationnement du véhicule.

Section 13

Distributeurs automatiques de préparations culinaires

Art. 40. — Les distributeurs automatiques de préparations culinaires doivent être placés à l'abri de toute source de contamination ou de dénaturation. Ils doivent être munis, le cas échéant, d'équipements protégeant les préparations culinaires de la pollution.

Art. 41. — Lorsque les préparations culinaires sont exposées dans les distributeurs automatiques, elles doivent être :

- transportées depuis leur lieu de préparation et d'entreposage, conformément aux conditions fixées par la réglementation en vigueur ;
- maintenues à l'abri des souillures provenant, notamment des pièces de monnaies et des billets de banque.

Art. 42. — La température de conservation des préparations culinaires mises en vente dans les distributeurs automatiques, doit être :

- de + 63°C, s'il s'agit des préparations culinaires destinées à être consommées chaudes ;
- de 0°C à + 4°C, s'il s'agit des préparations culinaires destinées à être consommées froides.

Les préparations culinaires doivent être conditionnées de manière appropriée, les protégeant de toute source de contamination.

Art. 43. — Les distributeurs automatiques de préparations culinaires doivent être nettoyés et désinfectés régulièrement, notamment lors du renouvellement des préparations culinaires mises en vente.

Art. 44. — Le distributeur automatique de préparations culinaires doit comporter le numéro d'identification de l'équipement, l'adresse et le numéro de téléphone de son propriétaire.

Le contact avec le propriétaire du distributeur automatique ou son représentant doit être possible à tout moment considérant qu'il en est responsable.

Les clés de cet équipement doivent être disponibles en permanence, afin de permettre aux agents de contrôle habilités de l'ouvrir.

Section 14

Dispositions diverses

Art. 45. — Le responsable de l'établissement de restauration collective doit conserver des plats témoins mis à la disposition des agents de contrôle habilités.

Les plats témoins sont des échantillons de 150 g représentatifs des différents aliments servis aux consommateurs, qui doivent être étiquetés en mentionnant clairement la date du prélèvement de l'échantillon.

Les plats témoins doivent être conservés dans des récipients destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires, conformément aux conditions d'hygiène fixées par la réglementation en vigueur, pendant une durée de cinq (5) jours en froid positif (de 0°C à + 4°C), à compter de la date de consommation.

Art. 46. — Lors d'une opération de contrôle, le responsable de l'établissement de restauration doit présenter tous les documents nécessaires, notamment :

- une fiche portant les dates d'intervention du prestataire du service de nettoyage, de dératisation et de désinfection, signée par ce dernier ;
- le programme de nettoyage ;
- une fiche de réception des denrées alimentaires ;
- les certificats de salubrité des denrées alimentaires d'origine animale pour les restaurants collectifs et les cuisines centrales ;
- les fiches d'entretien des hottes et des extracteurs de vapeur ;

— une fiche de contrôle des huiles de friture ;

— un certificat médical d'aptitude du personnel, délivré par un service compétent ;

— une attestation de formation du personnel en matière d'hygiène alimentaire ;

— une fiche des produits d'entretien et de nettoyage utilisés ;

— les fiches d'enregistrement de non conformité des produits.

Art. 47. — Les responsables des établissements de restauration doivent se conformer aux dispositions du présent arrêté, dans un délai de six (6) mois, à compter de la date de sa publication au *Journal officiel*.

Art. 48. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 9 Dhou El Kaâda 1446 correspondant au 7 mai 2025.

Le ministre du commerce
intérieur et de la régulation
du marché national

Tayeb ZITOUNI

Le ministre de l'intérieur,
des collectivités locales
et de l'aménagement
du territoire

Brahim MERAD

Le ministre de l'agriculture,
du développement rural
et de la pêche

Youcef CHERFA

La ministre du tourisme
et de l'artisanat

Houria MEDDAHI

Le ministre de l'enseignement
supérieur et de la recherche
scientifique

Kamel BADDARI

Le ministre de la santé

Abdelhak SAIHI

-----★-----

Arrêté du Aouel Dhou El Kaâda 1446 correspondant au 29 avril 2025 portant désignation des membres de la commission sectorielle des marchés publics du ministère du commerce intérieur et de la régulation du marché national. (Rectificatif)

**JO n° 29 du 13 Dhou El Kaâda 1446
correspondant au 11 mai 2025**

Page 22 — 1ère colonne — membres permanents — ligne 10

Au lieu de : « Mohamed Lamine Rebain ».

Lire : « Mohamed Lamine Rebai ».

..... (le reste sans changement)