Température et transport
Exigences légales

Dr Chantal Rettigner
Expert Vétérinaire AFSCA

Exigences légales actuelles

- AR 07/02/1997 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires
- AR 12/12/1955 relatif aux débits de viandes et aux ateliers de préparatuin y annexés
- AR 30/12/1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes
- AR 31/12/1992 relatif à la production et à la mise dans le commerce des ovoproduits
- AR 17/03/1994 relatif à la production du lait et instituant un contrôle officiel du lait aux acheteurs
- AR 15/12/1994 relatif à la production et à la mise sur le marché du lait de consommation et des produits à base de lait
- AR 30/04/1976 relatif à l'expertise et au commerce du poisson
- AR 04/02/1980 relatif à la mise dans le commerce de denrées alimentaires à réfrigérer
- AR 05/12/1990 relatif aux produits surgelés
- AM 28/01/1993 relatif au contrôle de la température des produits surgelés
- AR 11/06/2004 relatif aux glaces de consommation

Plan

- Exigences légales actuelles
- Exigences légales au 01/01/2006
  - Règlements “Hygiène” 852/2004 et 853/2004
  - Arrêté royaux “Hygiène”
  - Législations nationales abrogées
  - Dispositions nationales maintenues

Exigences légales
A partir du 01/01/2006

- Règlement 852/2004 relatif à l’hygiène des denrées alimentaires (H 1)
- Règlement 853/2004 fixant des règles spécifiques d’hygiène applicables aux denrées alimentaires d’origine animale (H 2)

Règlement hygiène 852/2004
Champ d'application

- Prescriptions sanitaires générales pour exploitants d'entreprises de denrées alimentaires
- Tous les stades de la production, transformation, distribution (production primaire jusqu'à la vente au consommateur)
- Importations
- Exportations

Règlement hygiène 852/2004
Champ d'application

Pas d'application pour :

- Production primaire destinée à un usage domestique privé
- Préparation, manipulation et entreposage domestiques de denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée

Règlement hygiène 852/2004
Champ d'application

Pas d'application pour :

- Approvisionnement direct par le producteur de produits primaires (petites quantités)
  - => consommateur final
  - => commerce de détail local fournissant directement au consommateur final
- Les États membres établissent des règles nationales

Règlement hygiène 852/2004
Principes de base

- Sécurité alimentaire : responsabilité exploitant
- Garantir la sécurité alimentaire à toutes les étapes
  - → Plans HACCP
  - → Guides bonnes pratiques
- Maintien de la chaîne du froid
- Fixation de critères microbiologiques et exigences en matière de contrôles de température
  - → Evaluation de risques

Règlement hygiène 852/2004
Obligations des exploitants

- Veiller à ce que les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires sous leur responsabilité soient conformes aux exigences pertinentes en matière d'hygiène fixées par le présent règlement
- Prendre le cas échéant des mesures d'hygiène spécifiques :
  - Respect exigences en matière de contrôle de la température
  - Maintien de la chaîne du froid

Règlement hygiène 852/2004
Obligations production 1aire et opérations connexes

- Respect dispositions générales d'hygiène, Annexe I, partie A
  - Respect dispositions législatives nationales et communautaires pertinentes relatives à la maîtrise des dangers de la production 1aire et les opérations connexes
- Respect exigences spécifiques règlement 853/2004

Règlement 852/2004 hygiène
Obligations exploitants secteur alimentaire après production 1aire

- Respect dispositions générales d'hygiène, Annexe II
  - Transport
    - Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules et /ou conteneurs servant au transport de denrées alimentaires doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle desdites températures

Règlement 852/2004 hygiène
Obligations exploitants secteur alimentaire après production 1aire

- Exploitants secteur alimentaire après production 1aire
  - Denrées alimentaires

- Les matières premières, ingrédients, produits semi-finis et produits finis susceptibles de favoriser la reproduction de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé.
- La chaîne du froid ne doit pas être interrompue.
- Possible de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé.

- Respect exigences spécifiques règlement 853/2004

Règlement 853/2004 hygiène
Champ d'application

- Etablit des règles spécifiques applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, transformées ou non transformées

- Pas d'application pour :
  - Production primaire destinée à un usage domestique privé
  - Préparation, manipulation et entreposage de denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée
  - Produits mixtes (produits d'origine végétale + produits transformés d'origine animale

Règlement 853/2004 hygiène
Champ d'application

- Pas d'application pour :
  - Approvisionnement direct par le producteur en petites quantités:
    - produits primaires
    - viandes de volailles, lagomorphes abattus à l'établissement
    - gibier sauvage (chasseur) ou viandes de gibier sauvage

Au consommateur final

Au commerce de détail local qui fournit directement les viandes fraîches au consommateur final

- Les États membres établissent des règles nationales

Règlement 853/2004 hygiène
Champ d'application

- Pas d'application au commerce de détail

- Sauf si opérations effectuées en vue de fournir des produits d'origine animale à un autre commerce de détail

  Sauf - stockage et transport (mais exigences T°)
  - fourniture à d'autres commerce de détails (activité marginale, localisée, restreinte)

- Les États membres peuvent adopter des mesures nationales afin d'appliquer le règlement au commerce de détail

Règlement 853/2004 hygiène
Exigences spécifiques : viandes d'ongulés domestiques

- T° maximum : 3 C° abats et 7 C° autres viandes
- Exception possible :
  - Transport à chaud (voir dispositions nationales)

- Abattage urgence hors abattoir
  - Animal abattu et saigné
  - Refrigération si plus de 2 h entre abattage et arrivée à l'abattoir
    - réfrigération active non nécessaire si conditions climatiques adéquates

Règlement 853/2004 hygiène
Exigences spécifiques

- Viandes de volailles (+ ratites) et lagomorphes
  - Réfrigération dès que possible après inspection et éviscération : T° maximum 4 C°
- Volailles abattues à l'exploitation (production foie gras)
  - Carcasses non éviscérées transportées immédiatement à l'abattoir/atelier de découpe
    - réfrigération si nécessaire
- Volailles à éviscération différée
  - Maintien à 4 C° maximum jusqu'à éviscération

Règlement 853/2004 hygiène
Exigences spécifiques : viandes de gibier d'élevage

- Cervidés et suidés
  - Viandes d'ongulés
- Ratites
  - Viandes de volailles
- Abattage sur le lieu d'origine
  - Animaux transportés abattus et saignés
  - Si transport plus 2 h : animaux réfrigérés

Règlement 853/2004 hygiène
Exigences spécifiques : gibier sauvage

- Gros gibier
  - Transport à établissement de transformation dès que possible après examen corps et viscères
  - Réfrigération doit commencer dans un délai raisonnable après mise à mort : maximum 7 C°
    - réfrigération active non nécessaire si conditions climatiques adéquates
- Petit gibier
  - Transport à établissement transformation dès que possible après examen corps et viscères
  - Réfrigération doit commencer dans un délai raisonnable après mise à mort : maximum 4 C°
    - réfrigération active non nécessaire si conditions climatiques adéquates

Règlement 853/2004 hygiène
Exigences spécifiques : viandes hachées et préparations

- Immédiatement après production (stockage et transport)
  - Conditionnement et/ou emballage
  - Refrigération à T° maximum :
    - viande hachées 2 C°
    - préparations de viandes 4 C°

    ou
  - Congélation : T° à cœur minimum – 18 C°

Règlement 853/2004 hygiène
Exigences spécifiques : VSM (pas altération structure os)

- Pas utilisation immédiate (entreposage et transport)
  - Conditionnement et emballage
  - Refroidissement : T° maximum 2 °C

  ou
  - Congélation : T° à cœur minimum – 18 °C

Règlement 853/2004 hygiène
Exigences spécifiques : VSM (autres techniques)

- Utilisation > 1h après obtention:
  - Refrigération : maximum 2 °C
- Traitement > 24h après réfrigération:
  - Congélation dans les 12 h de production
    - T° à cœur minimum – 18 °C dans les 6 h
- VSM congelées
  - Conditionnement/emballage (avant transport)
  - Minimum – 18 °C

Règlement 853/2004 hygiène
Exigences spécifiques : mollusques bivalves vivants

- Récolte et manipulation après récolte
  - Pas d'exposition à T° extrêmes
  - Les moyens de transport doivent assurer les meilleures conditions possibles de survie
- Entreposage et transport
  - Maintien à une T° qui n'affecte pas la sécurité des aliments et la viabilité

Règlement 853/2004 hygiène
Exigences spécifiques : produits de la pêche

- Produits de la pêche mis sur le marché vivants
  - Transport dans des conditions qui n'affcetent pas la sécurité alimentaire et la viabilité
- Produits de la pêche frais, non transformés décongelés et produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés
  - T° proche glace fondante
- Produits pêche congelés en saumure
  - T° homogène au minimum – 9 °C

Règlement 853/2004 hygiène
Exigences spécifiques : produits de la pêche

- Produits pêche congelés (sauf en saumure)
  - T° homogène au minimum – 18 C° (fluctuations + 3 C° maximum tolérées)

Sauf
- transport entrepôt frigorifique vers établissement où décongélation immédiate;
- distance courte;
- autorisation autorité compétente

Règlement 853/2004 hygiène
Exigences spécifiques : lait cru et produits laitiers

- Après traite
  - Collecte chaque jour : 8°C
  - Sinon : 6°C
- Transport
  - Maintien chaîne du froid
  - Maximum 10 C° lors arrivée à l'établissement destination
- Exceptions : si (critères microbiologiques OK)
  - Traitement dans les 2h
  - T° plus élevée nécessaire pour raisons technologiques + autorisation autorité compétente

Règlement 853/2004 hygiène
Exigences spécifiques : oeufs et ovoproduits

- Œufs
  - Transport à une température, de préférence constante, à même d'assurer une conservation optimale des qualités hygiéniques
- Ovoproduits (non conservables à T° ambiante)
  - T° maximum 4°C
- Ovoproduits à congeler
  - Congélation immédiate

Règlement 853/2004 hygiène
Exigences spécifiques : cuisses de grenouilles

- Immédiatement après préparation
  - Réfrigération : T° proche glace fondante
  - Congélation

Exigences légales
A partir du 01/01/2006

- Arrêté royal relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (AR H 1)
  - Pas de dispositions spécifiques concernant la température durant le transport
- Arrêté royal relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale (AR H 2)

AR H 2
Champ d'application et définitions

- Prescriptions pour :
  - Livraison directe, par le producteur, de petites quantités de produits primaires au consommateur final ou au commerce de détail local qui livre directement au consommateur final
  - Livraison de produits d'origine animale par un commerce de détail à d'autres commerces de détails; cette livraison doit, conformément au droit national, être une activité marginale, locale et restreinte
  - Manipulation et/ou transformation et stockage de produits laitiers et d'ovo-produits dans le commerce de détail

AR H 2
Approvisionnement direct : consommateur et commerce de détail

- Lait cru non emballé.
- Oeufs
- Produits de la pêche
- Mollusques bivalves vivants

Doivent être conservés à une T° et à des conditions qui ne portent pas atteinte à la chaîne alimentaire et à leur viabilité

→ Respect exigences des règlement (CE) 852/2004 et 853/2004

AR H 2
Approvisionnement direct : consommateur

- Volailles et lagomorphes abattus à l'exploitation
  - Respect exigences des règlement (CE) 852/2004
- Gibier sauvage
  - Si les conditions atmosphériques l'exigent, le refroidissement est entamé dans un délai raisonnable après la mise à mort
    - gros gibier T° à coeur 7 C°
    - petit gibier T° à coeur 4 C°

AR H 2
Commerce de détail

- Produits laitiers / Ovo-produits
  - Le commerce de détail de produits laitiers/d'ovo-produits doit respecter les dispositions du Règlement (CE) n° 853/2004 et les dispositions de cet arrêté

AR H 2
Commerce de détail à commerce de détail (boulanger)

- Le boulanger, qui exploite un commerce de détail et qui fabrique lui-même des produits composés et transformés, à base, d'une part, de viandes fraîches, viandes hachées ou préparations de viandes et, d'autre part, de farine, peut approvisionner d'autres commerces de détail moyennant le respect des conditions du Règlement 852/2004 à condition que :
  - Approvisionnement marginal (80 kg)
  - Approvisionnement local (80 km)

AR relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale

Champ d'application

- Fixe les conditions sanitaires applicables dans les débits où est effectué le commerce de détail des denrées alimentaires d'origine animale

  Commerce de détail
  - Approvisionnement à partir établissement agréé (exploitant)
  - Approvisionnement consommateur
  - Approvisionnement commerce détail (si uniquement transport : application règlement 853/2004)

  Commerce ambulant

AR relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale

Dispositions

- Le transport de denrées alimentaires d'origine animale par l'exploitant d'un débit ne peut avoir lieu qu'aux conditions suivantes :
  - Les moyens de transport ou les récipients doivent être équipés de manière telle que les températures sont respectées.

AR relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale : exigences

❑ A tous les stades du commerce de détail, les denrées alimentaires d'origine animale à conserver réfrigérées ou à température ambiante ne peuvent être commercialisées que si les températures maximales suivantes sont respectées à tout moment :

- Viande fraîches ongulés domestiques, gibier d'élevage ongulé ou gros gibier sauvage : 7°C
- Abats frais ongulés domestiques, gibier élevage, gibier sauvage, volailles, lagomorphes : 4°C
- Viande fraîches volaille, ratites d'élevage, lagomorphes, petits gibiers sauvage : 4°C

AR relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale : exigences

- Viandes surgelées – 18°C
- Produits à base de viande 7°C, sauf si
  - l'exploitant (agréé 853/2004) mentionne une température plus élevée sur l'emballage
  - produits séchés microbiologiquement stables à température ambiante
  - conserves de viande dans récipients hermétiquement clos (se conservant + 18 mois à T° ambiante)
- Viandes hachées, préparations de viandes
  - réfrigérées : 4 °C
  - surgelées : - 18 °C

AR relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale : exigences

- Mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers, gastéropodes vivants : T° sans effet nocif sur la sécurité alimentaire et la viabilité

- Produits de la pêche vivants : T° qui n'affecte pas la sécurité alimentaire et la viabilité

- Produits de la pêche frais, entiers ou préparés, escargots frais, cuisse de grenouille fraîche, partie fraîches mammifères marins, reptiles aquatiques, mollusques cuits et réfrigérés : T° glace fondante, maximum 4 °C

- Produits de la pêche, escargots, cuisses de grenouilles, parties comestibles mammifères marins, reptiles aquatiques, surgelés : -18 °C

Exigences règlementaires
AR relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale : exigences

- Produits de la pêche transformés, produits transformés escargots, cuisses de grenouille, parties comestibles mammifères marins, reptiles aquatiques : 4 °C, sauf

  • l'exploitant (agréé 853/2004) mentionne une température plus élevée sur l'emballage

  • produits séchés microbiologiquement stables à température ambiante

  • conserves de viande dans récipients hermétiquement clos (se conservant + 18 mois à T° ambiante)

❑ Si l'exploitant agréé (853/2004) mentionne une température plus basse sur l'emballage, celle-ci doit être respectée

Exigences règlementaires
A partir du 01/01/2006

- Abrogation
  - AR 07/02/1997 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires
  - AR 12/12/1955 relatif aux débits de viandes et aux ateliers de préparation y annexés
  - AR 31/12/1992 relatif à la production et à la mise dans le commerce des ovoproduits
  - AR 15/12/1994 relatif à la production et à la mise sur le marché du lait de consommation et des produits à base de lait
  - AR 17/03/1994 relatif à la production du lait et instituant un contrôle officiel du lait aux acheteurs

AR 30/12/1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes

- Moyens de transport
  - Doivent être équipés de parois isolantes et d'une installation frigorifique, comme un groupe mécanique à compression, une machine à absorption avec ou sans utilisation de plaques eutectiques, un système d'injection de gaz frigorigène inerte, ou toute autre dispositif analogue capable d'assurer en permanence les températures à coeur déterminées à l'article 5, para 1er. Cette installation ne doit pas provoquer une mauvaise odeur dans le moyen de transport
  - Doivent être équipés d'un thermomètre enregistreur permettant de contrôler l'efficacité du refroidissement. La température ne peut pas être mesurée exclusivement dans le courant d'air froid.

AR 30/12/1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes

- T° maximales à respecter à tout moment durant le transport de produits à base de viande : 7C°, sauf
  - Le producteur a indiqué sur l'emballage une température inférieure auquel cas cette température est requise
  - Produits sechés
  - Conserves de viandes contenues dans des récipients hermétiquement clos se conservant plus de 18 mois à T° ambiante

AR 04/02/1980 relatif à la mise dans le commerce de denrées alimentaires à réfrigérer

Viande préparée, volaille préparée, gibier préparé, poisson préparé,
préparations de viande, de volaille, de gibier et de poisson (pas denrées séchées),
salade de viande, de volaille, de gibier, de pomme de terre et autres légumes, de tomates, de poissons, de mollusques et de crustacés,
plats et mets composés d'une ou plusieurs des denrées sus-mentionnées,
lait pasteurisé, crème fraîche ou pasteurisée,
lait battu, frais ou pasteurisé à l'exeption des poduits UHT,
yaourt et laits fermentés autres que ceux traités thermiquement et remplis aseptiquement, fromage frais,
produits d'oeufs liquide dont la teneur en sucre est inférieure à 50% ou dont le teneur en sel de cuisine est inférieur à 15 %,
produits de la pâtisserie contenant soit de la crême ou des succédanés de la crème, soit une crème préparée à base de produits visés par l'arrêté royal du 24/05/1976,
oeufs cuits lelés, conservés dans un liquide,
les denrées alimentaires qui portent une mention qui fait apparaître qu'elles doivent être conservées au frais (pas d'application si mention d'une température supérieure à 10°C)

Respect exigences spécifiques 853/2004

AR 04/02/1980 relatif à la mise dans le commerce de denrées alimentaires à réfrigérer

- Toute enceinte réfrigérée doit être pourvue d'un thermomètre, précis à 1 °C près, où la temperatur peut se lire aisément
- Les denrées alimentaires à réfrigérer peuvent exclusivement être transportées en vue de leur mise dans le commerce, à condition que la température des produits dans la masse entière ne dépasse pas 7°C
  - Une dérogation à cette température est admise pourvu que la température ne dépase pas 10°C dans les denrées alimentaires transportées qui se trouvent dans les conditions les plus défavorables dans l'espace de chargement des véhicules

AR 04/02/1980 relatif à la mise dans le commerce de denrées alimentaires à réfrigérer

- Pas d'application pour la livraison à domicile par les commerçants établis ou leurs préposés à une clientèle stable dant les besoins sont exactement ou approximativement connus d'avance
  - La hausse de température au cours du transport ne peut en aucun cas avoir pour conséquence que les denrées alimentaires à réfrigérer présentent une prolifération microbienne indésirable ou tout autre altération nuisible

AR 05/12/1990 relatif aux produits surgelés

- La température des produits surgelés doit être stables et maintenues pendant le transport, dans tous les points du produits, à – 18°C ou plus bas, avec éventuellement de brèves fluctuations vers le haut de 3°C maximum

Respect exigences spécifiques 853/2004

Règlement 37/2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine

- Moyens de transport équipés d'instruments appropriés d'enregistrement pour contrôler fréquemment et à intervalles réguliers la T° de l'air
  - 01/01/2006 : EN 12830,EN 13485, EN 13486
  - Si installés avant 01/01/2006 : autorisé jusqu'au 31/12/2009 (AM 28/01/1998 relatif au contrôle de la température des produits surgelés)
  - Enregistrements datés, conservation 1 an ou + (nature et durée conservation denrées)

AR 11/06/2004 relatif aux glaces de consommation

- Après congélation, la glace de consommation doit être stockée à une température qui, tant au centre que dans toute autre partie de la denrée, est suffisament basse pour maintenir les caractéristiques organoleptiques et microbiologiques
  - Cette température doit être stable et maintenue dans tous les points du produit à – 18°C ou plus bas avec éventuellement de brèves fluctuations vers le haut de 3°C maximum pendant le transport, la distribution locale et dans les meubles de vente
  - Par dérogation, pour le commerce ambulant et la vente pour la consommation directe, la température doit être stable et maintenue, dans tous les points du produit, à – 9°C ou plus bas