

**Annexe 1 : récapitulatif des dérogations aux températures de conservation de denrées alimentaires à réfrigérer et directives concernant la température et la durée de conservation de certaines denrées alimentaires**

<b>Denrées alimentaires dans le commerce de détail</b>	<b>Dérogations à la température légale de conservation et directives concernant la température de conservation</b>	<b>Durée de conservation maximale de la denrée alimentaire à cette température (dérogation/directive)</b>	<b>Conditions</b>	<b>Remarques</b>
<b>Sandwichs garnis</b>	13°C	3 heures	<p>Les sandwichs ne contiennent pas de viande fraîche, de préparation de viande ou de poisson frais.</p> <p>Les sandwichs sont conservés à température ambiante par le consommateur, pendant maximum 4 heures après l'achat.</p>	<p>Un écart de 3°C, incertitude de mesure incluse, est autorisé lorsque c'est nécessaire pour la manipulation des denrées alimentaires lors de leur préparation, transport, entreposage, mise à l'étalage et livraison.</p> <p>Voir aussi l'annexe 2.</p>
<b>Riz acidifié pour la préparation de sushis</b>	température ambiante	En fonction des conditions de distribution, décrites ci-dessous	<ol style="list-style-type: none"> <li>a. après cuisson, le riz est divisé en portions suffisamment petites de manière à ce qu'il refroidisse rapidement pour atteindre la température ambiante,</li> <li>b. l'acidification est réalisée le plus vite possible après la cuisson,</li> <li>c. l'acidification est réalisée de manière homogène, de façon à ce que chaque grain de riz soit suffisamment acidifié,</li> <li>d. l'acidification est suffisante, avec un pH inférieur à 4,5.</li> </ol>	Voir aussi l'annexe 3.

	température ambiante	24 heures	Sushis préparés sur place en fonction de la demande et consommés immédiatement sur place	Voir aussi l'annexe 3.
	température ambiante	12 heures	Sushis consommés immédiatement sur place, là où ils ont été préparés et ensuite présentés sur un tapis roulant permettant au consommateur de faire son choix	Voir aussi l'annexe 3.
	température ambiante	12 heures	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Sushis préparés et présentés sur place en vue d'être emportés par le consommateur</li> <li>b. Conservation réfrigérée des sushis</li> </ul>	Voir aussi l'annexe 3.
<b>Sushis consommés immédiatement sur place, là où ils ont été préparés et ensuite présentés sur un tapis roulant permettant au consommateur de faire son choix</b>	température ambiante	3 heures	Respecter les conditions concernant le riz acidifié	Voir aussi l'annexe 3.

<p><b>Sushis préparés sur place et présentés en vue d'être emportés par le consommateur, et contenant des ingrédients spécifiés à l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014</b></p>	<p>Pas de dérogations</p>	<p>NA</p>	<p>Respecter les conditions concernant le riz acidifié</p>	<p>Voir aussi l'annexe 3.</p>
<p><b>Sushis préparés sur place et présentés en vue d'être emportés par le consommateur, et ne contenant pas d'ingrédients spécifiés à l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014</b></p>	<p>7°C (directive) ou température ambiante</p>	<p>NA  3 heures</p>	<p>Respecter les conditions concernant le riz acidifié</p>	<p>Voir aussi l'annexe 3.</p>

<b>Viennoiseries contenant de la crème pâtissière cuite, telles que huit à la crème, couques suisses, chocotwists,...</b>	température ambiante	12 heures	La crème ou le succédané de crème doit également subir la cuisson	Voir aussi l'annexe 4.
<b>Boudin noir une fois la phase de cuisson terminée</b>	température ambiante	2 heures		Une fois la phase de cuisson terminée, le boudin noir peut être conservé dans le commerce de détail pendant maximum 2 heures à température ambiante. Après 2 heures maximum, le boudin noir doit être soumis à une réfrigération rapide.
<b>Poulet à la broche une fois retiré de la broche</b>	température ambiante	2 heures		Lorsqu'il n'est pas vendu immédiatement après avoir été retiré de la broche, le poulet peut être conservé maximum 2 heures à température ambiante. Après maximum 2 heures, le poulet doit être soumis à une réfrigération rapide. Ceci est également d'application pour les pièces de découpe de tels poulets.

<b>Tarte au riz</b>	température ambiante ( $\pm$ 20°C)	12 heures		Après cuisson et refroidissement, la tarte au riz peut être conservée pendant 12 heures à température ambiante ( $\pm$ 20°C) pour la vente au consommateur.																														
<b>Tomates et oignons découpés</b>	<p>L'AFSCA accorde une dérogation à la température de conservation des tomates et oignons découpés dans le commerce de détail selon les conditions du tableau ci-dessous avec la durée maximale de conservation à respecter à une certaine température maximale de conservation des oignons et tomates découpés selon un pH maximum :</p> <table border="1" data-bbox="392 627 1312 815"> <thead> <tr> <th></th> <th colspan="5">Température maximale de conservation</th> </tr> <tr> <th></th> <th>29 °C</th> <th>27 °C</th> <th>25 °C</th> <th>23 °C</th> <th>21 °C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Oignons (pH max. 5,8)</b></td> <td>30 min</td> <td>45 min</td> <td>1h</td> <td>1h15</td> <td>1h30</td> </tr> <tr> <td><b>Tomates (pH max. 4,9)</b></td> <td>1h</td> <td>1h15</td> <td>1h30</td> <td>2h</td> <td>2h45</td> </tr> <tr> <td><b>Tomates (pH max. 4,6)</b></td> <td>1h45</td> <td>2h</td> <td>2h30</td> <td>3h15</td> <td>4h</td> </tr> </tbody> </table>				Température maximale de conservation						29 °C	27 °C	25 °C	23 °C	21 °C	<b>Oignons (pH max. 5,8)</b>	30 min	45 min	1h	1h15	1h30	<b>Tomates (pH max. 4,9)</b>	1h	1h15	1h30	2h	2h45	<b>Tomates (pH max. 4,6)</b>	1h45	2h	2h30	3h15	4h	Une brève fluctuation de température de 3 °C vers le haut n'est pas acceptable.
	Température maximale de conservation																																	
	29 °C	27 °C	25 °C	23 °C	21 °C																													
<b>Oignons (pH max. 5,8)</b>	30 min	45 min	1h	1h15	1h30																													
<b>Tomates (pH max. 4,9)</b>	1h	1h15	1h30	2h	2h45																													
<b>Tomates (pH max. 4,6)</b>	1h45	2h	2h30	3h15	4h																													