



## Circulaire relative à la température et à la durée de conservation de denrées alimentaires dans le commerce de détail

Référence	PCCB/S3/1339943	Date	17/11/2023
Version actuelle	1.3	Applicable à partir de	<b>Date de publication</b>
Mots-clés	denrées alimentaires, température de conservation, commerce de détail		

Rédigé par	Approuvé par
Vera Cantaert, attaché	Jean-François Heymans, directeur général

### 1. But

Cette circulaire vise à octroyer une dérogation à la température légale de conservation de certaines denrées alimentaires à réfrigérer dans le commerce de détail, telles que prévues dans l'arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Des directives sont également données concernant la température et la durée de conservation, dans le commerce de détail, de certaines denrées alimentaires pour lesquelles aucune température de conservation n'a été fixée dans la législation.

### 2. Champ d'application

Tous les stades du commerce de détail, tels que la préparation, la mise à l'étalage pour vente au consommateur final,...

### 3. Références

#### 3.1. Législation

- Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (<https://www.favv-afsca.be/legislation/hygiene/denreesalimentaires/>)

#### 3.2. Autres

- Avis 49-2006 du Comité scientifique de l'AFSCA : Conservation de la viennoiserie contenant de la crème pâtissière cuite (<https://www.favv-afsca.be/comitescientifique/avis/2006/>)
- Avis 01-2015 du Comité scientifique de l'AFSCA : Evaluation du guide d'autocontrôle générique pour les secteurs B2C (<https://www.favv-afsca.be/comitescientifique/avis/2015/>)

- Avis 08-2015 du Comité scientifique de l'AFSCA : Evaluation des risques liés à la conservation du riz préparé et des sushis (<https://www.favv-afsc.be/comitescientifique/avis/2015/>)
- Avis 10-2015 du Comité scientifique de l'AFSCA relatif à l'évaluation des risques microbiologiques d'une conservation non réfrigérée des sandwiches garnis (<https://www.favv-afsc.be/comitescientifique/avis/2015/>)
- Avis 10-2023 du Comité scientifique de l'AFSCA relatif à la Sécurité microbiologique en cas de conservation des tomates et oignons découpés à température ambiante (<https://www.favv-afsc.be/comitescientifique/avis/2023/>)

#### **4. Définitions et abréviations**

- Commerce de détail : la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes
- AR du 13 juillet 2014 : Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- NA : non applicable

#### **5. Température de conservation de certaines denrées alimentaires**

##### **5.1. Dérogations aux températures légales de conservation**

L'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014 comporte une liste des denrées alimentaires qui doivent être réfrigérées dans le commerce de détail. La température indiquée doit être respectée pour autant que le fabricant, n'appartenant pas au secteur de la production primaire ou au commerce de détail, n'ait pas indiqué une autre température. Si c'est le cas, cette température est acceptée et respectée. Les denrées alimentaires composées d'au moins un des ingrédients mentionnés dans cette liste sont elles aussi considérées comme des denrées à réfrigérer. Selon les dispositions de l'article 22, § 1<sup>er</sup>, 2<sup>e</sup> alinéa, la température de conservation, dans le commerce de détail, d'une denrée alimentaire composée est déterminée par l'ingrédient dont la température exigée est la plus basse. Une brève fluctuation de ces températures est autorisée lorsque cela est nécessaire pendant la préparation, le transport, l'entreposage, la mise à l'étalage et la livraison des denrées alimentaires pour autant que cela ne comporte aucun risque pour la santé et que cette température ne soit pas dépassée de plus de 3°C, incertitude de mesure incluse. Ces fluctuations de température ne sont pas autorisées pour les produits de la pêche frais, entiers ou préparés, les escargots frais et les cuisses de grenouilles fraîches, les parties comestibles fraîches de mammifères marins et de reptiles aquatiques, les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés.

Selon les dispositions de l'article 22, § 2, 2<sup>o</sup>, l'AFSCA peut octroyer une dérogation aux températures légales de conservation moyennant un avis préalable du Comité scientifique.

La procédure de demande de dérogation a été suivie pour diverses denrées alimentaires.

La présente circulaire comporte plusieurs annexes dans lesquelles sont décrites les dérogations aux températures légales de conservation pour certaines denrées alimentaires, conformément à l'article 22, § 2, 2° de l'AR du 13 juillet 2014.

Le suivi de la température dérogatoire et de la durée de conservation éventuellement liée, doivent être spécifiés dans le système d'autocontrôle et ce avant la mise en pratique de la dérogation.

### **5.2. Directives concernant la température et la durée de conservation de denrées alimentaires pour lesquelles aucune température de conservation n'est prévue dans la législation**

Plusieurs annexes reprennent les directives de divers avis du Comité scientifique en ce qui concerne la température/durée de conservation de certaines denrées alimentaires.

## **6. Annexes**

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

**Annexe 2** : des sandwiches garnis

**Annexe 3** : des sushis et du riz acidifié destiné à la préparation de sushis

**Annexe 4** : des viennoiseries contenant de la crème pâtissière cuite

**Annexe 5** : du boudin noir

**Annexe 6** : du poulet à la broche

**Annexe 7** : tarte au riz

**Annexe 8** : des tomates et oignons découpés

## **7. Aperçu des révisions**

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Motif et portée de la révision
1.0	<b>12/01/2016</b>	Version originale
1.1	<b>28/10/2016</b>	Adaptation de l'annexe 1 et insertion de l'annexe 7
1.2	<b>31/07/2017</b>	Adaptation de l'annexe 1 et 6
1.3	<b>Date de publication</b>	Adaptation de l'annexe 1 et ajout de l'annexe 8