



**COMITE SCIENTIFIQUE
DE L'AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE
DE LA CHAINE ALIMENTAIRE**

AVIS 06-2012

Objet : Température minimale des plats chauds (dossier Sci Com 2012/01).

Avis validé par le Comité scientifique le 16 mars 2012.

Résumé

Le Comité scientifique donne son accord pour que la température minimale des denrées alimentaires destinées à être réchauffées, à être conservées chaudes ou servies chaudes, soit relevée de 55 °C à 60 °C dans l'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Summary

Advice 06-2012 of the Scientific Committee of the FASFC on the minimum temperature of warm dishes

The Scientific Committee agrees to increase the minimum temperature at which food is heated, kept warm or served warm from 55 °C to 60 °C in the royal decree of 18 May 2011 modifying the royal decree of 22 December 2005 regarding food hygiene.

Mots-clés

Plats chauds – température minimale

1. Termes de référence

1.1. Question

Le Comité scientifique se voit demandé d'émettre un avis sur la remarque de la Commission européenne selon laquelle la température minimale des plats chauds stipulée dans la législation belge devrait être modifiée de 55 °C à 60 °C.

1.2. Législation

Arrêté royal du 18 mai 2011 modifiant l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Considérant les discussions menées lors de la réunion du groupe de travail du 22 février 2012 et de la séance plénière du 16 mars 2012;

le Comité scientifique émet l'avis suivant:

2. Introduction

Le Comité scientifique avait déjà émis un avis sur le projet d'arrêté royal relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale (avis 17-2005). Le Comité scientifique a signalé ne pas avoir d'objection de principe à l'encontre de la température interne minimale de 65 °C proposée pour les denrées alimentaires d'origine animale qui sont conservées ou livrées chaudes, mais a souligné le fait que même une température de 55 °C est acceptable du point de vue de la santé publique. Sur base de cette remarque, une modification a été apportée à l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. La température minimale à laquelle les denrées alimentaires doivent être réchauffées, conservées chaudes ou servies chaudes a été abaissée de 65 °C à 55 °C. La Commission européenne recommande aux autorités belges de revoir cette température à la hausse, à savoir de 55 °C à 60 °C.

3. Avis

Le point d'attention important pour les denrées alimentaires destinées à être réchauffées, à être conservées chaudes ou servies chaudes est de contrer le développement d'agents pathogènes et d'éviter la formation potentielle de toxines.

Selon le Comité scientifique, sur base théorique, une température minimale de 55 °C pour les denrées alimentaires qui doivent être réchauffées, conservées chaudes ou servies chaudes, est acceptable du point de vue de la santé publique, comme déjà souligné dans l'avis 17-2005. En théorie, aucun agent pathogène connu ne peut se développer à cette température et aucune toxine ne peut être formée. La température maximale à laquelle une bactérie pathogène est susceptible de se développer est de 55 °C (*Bacillus cereus*) (ICMSF, 1996). Il faut néanmoins faire remarquer qu'aucune marge de sécurité n'est incluse dans l'application d'une température minimale de 55 °C.

Le Comité scientifique est d'avis qu'il est nécessaire, dans la pratique, d'intégrer une marge de sécurité dans cette température minimale. En effet, l'uniformité de température d'une denrée alimentaire est tributaire du procédé et du produit, et peut varier en fonction de la durée et des conditions de conservation. C'est la raison pour laquelle le Comité scientifique donne son accord pour relever à 60 °C la température minimale des denrées alimentaires destinées à être réchauffées, conservées chaudes ou servies chaudes. De cette manière, une marge de sécurité est intégrée afin que la température minimale requise de 55°C soit atteinte en tout point de l'aliment.

Le Comité scientifique insiste sur le fait qu'il est important de vérifier que l'aliment atteint la température souhaitée de 60°C en tout endroit interne et externe. En conséquence, le Comité scientifique recommande de contrôler différents endroits sur ou dans l'aliment, pour lequel ces endroits sont choisis de telle sorte que la zone de l'aliment dont on peut attendre qu'elle refroidisse le plus rapidement dans ces conditions environnementales spécifiques, est sûrement contrôlée. En outre, le Comité scientifique préconise que les denrées alimentaires destinées à être réchauffées, conservées chaudes ou servies chaudes soient conservées pendant une durée la plus courte possible et ce en raison de la qualité organoleptique des denrées alimentaires.

4. Conclusion

Le Comité scientifique donne son accord pour que la température minimale des denrées alimentaires destinées à être réchauffées, à être conservées chaudes ou servies chaudes, soit relevée de 55 °C à 60 °C dans l'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Pour le Comité scientifique,
Le Président,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert

Bruxelles, le 29/03/2012

Références

[ICMSF] International Commission on Microbiological Specification for Foods. 1996. Microorganisms in foods. Roberts TA, Baird-Parker AC, Tompkin RB, editors. Volume 5, Characteristics of microbial pathogens. London: Blackie Academic & Professional. p 513.

Membres du Comité scientifique

Le Comité scientifique est composé des membres suivants :

D. Berkvens, C. Bragard, E. Daeseleire, P. Delahaut, K. Dewettinck, J. Dewulf, L. De Zutter, K. Dierick, L. Herman, A. Huyghebaert, H. Imberechts, G. Maghuin-Rogister, L. Pussemier, K. Raes*, C. Saegerman, B. Schiffrers, M.-L. Scippo*, W. Stevens*, E. Thiry, T. van den Berg, M. Uyttendaele, C. Van Peteghem

*: experts invités

Remerciements

Le Comité scientifique remercie la Direction d'encadrement pour l'évaluation des risques et les membres du groupe de travail pour la préparation du projet d'avis. Le groupe de travail était composé de :

Membres du Comité scientifique	L. Herman (rapporteur), L. De Zutter, K. Dierick
Experts externes	G. Daube (ULg), A. Geeraerd (KUL), L. Jacxsens (UGent)

Cadre légal de l'avis

Loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, notamment l'article 8 ;

Arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

Règlement d'ordre intérieur visé à l'article 3 de l'arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, approuvé par le Ministre le 9 juin 2011.

Disclaimer

Le Comité scientifique conserve à tout moment le droit de modifier cet avis si de nouvelles informations et données arrivent à sa disposition après la publication de la présente version.