



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

Référence	PCCB/S3/VCT/1339943	Date	<a href="#">31/07/2017</a>
Version actuelle	<a href="#">1.42</a>	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	Vicky Lefevre, 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 ([http://www.favv-afsc.fgov.be/legislation/hygiene/denreesalimentaires/\\_documents/2014-07-13\\_AR\\_hygiene\\_DE.pdf](http://www.favv-afsc.fgov.be/legislation/hygiene/denreesalimentaires/_documents/2014-07-13_AR_hygiene_DE.pdf))

#### 3.2. Autres

- Avis 49-2006 du Comité scientifique de l'AFSCA : Conservation de la viennoiserie contenant de la crème pâtissière cuite ([http://www.afsca.be/home/com-sci/doc/avis06/2006-12-15\\_AVIS49-2006\\_fr.pdf](http://www.afsca.be/home/com-sci/doc/avis06/2006-12-15_AVIS49-2006_fr.pdf))
- Avis 01-2015 du Comité scientifique de l'AFSCA : Evaluation du guide d'autocontrôle générique pour les secteurs B2C ([http://www.afsca.be/comitescientifique/avis/\\_documents/AVIS01-2015\\_FR\\_DOSSIER\\_2014-21.pdf](http://www.afsca.be/comitescientifique/avis/_documents/AVIS01-2015_FR_DOSSIER_2014-21.pdf))

- Avis 08-2015 du Comité scientifique de l'AFSCA : Evaluation des risques liés à la conservation du riz préparé et des sushis ([http://www.afsca.be/comitescientifique/avis/\\_documents/AVIS08-2015\\_FR\\_DOSSIER\\_2014-27.pdf](http://www.afsca.be/comitescientifique/avis/_documents/AVIS08-2015_FR_DOSSIER_2014-27.pdf))
- Avis 10-2015 du Comité scientifique de l'AFSCA relatif à l'évaluation des risques microbiologiques d'une conservation non réfrigérée des sandwiches garnis ([http://www.afsca.be/comitescientifique/avis/\\_documents/01\\_AVIS10-2015\\_DOSSIER2015-02.pdf](http://www.afsca.be/comitescientifique/avis/_documents/01_AVIS10-2015_DOSSIER2015-02.pdf))

#### **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<sup>o</sup> 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

## 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	<a href="#"><u>28/10/2016</u></a>	Adaptation de l'annexe 1 et insertion de l'annexe 7
<a href="#"><u>1.2</u></a>	<a href="#"><u>Date de publication</u></a>	<a href="#"><u>Adaptation de l'annexe 1 et 6</u></a>

**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	<ul 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</li> </ul>	Voir aussi l'annexe 3.

			ce que chaque grain de riz soit suffisamment acidifié, d. l'acidification est suffisante, avec un pH inférieur à 4,5.	
	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	a. Sushis préparés et présentés sur place en vue d'être emportés par le consommateur b. Conservation réfrigérée des sushis	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.

<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>	Pas de dérogations	NA	Respecter les conditions concernant le riz acidifié	Voir aussi l'annexe 3.
<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>	7°C (directive) ou température ambiante	NA  3 heures	Respecter les conditions concernant le riz acidifié	Voir aussi l'annexe 3.
<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. <a href="#">Ceci est également d'application pour les pièces de découpe de tels poulets.</a>
<b>Tarte au riz</b>	température ambiante (± 20°C)	12 heures		Après cuisson et refroidissement, la tarte au riz peut être conservée pendant 12 heures à température ambiante (± 20°C) pour la vente au consommateur.

## Annexe 2 : Des sandwichs garnis

Les sandwichs garnis contenant des ingrédients spécifiés à l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014 sont soumis à une température légale de conservation. L'AFSCA octroie une dérogation à cette température de conservation dans le commerce de détail.

- Les sandwichs garnis contenant des ingrédients spécifiés à l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014, peuvent être conservés à une température de 13°C pendant maximum 3 heures, préparation incluse, en partant du principe qu'après l'achat, les sandwichs sont conservés à température ambiante pendant maximum 4 heures.
- Une brève fluctuation de maximum 3°C par rapport à la température de 13°C, incertitude de mesure incluse, est autorisée lorsque cela est nécessaire pour manipuler les denrées alimentaires lors de leur préparation, transport, entreposage, mise à l'étalage et livraison.
- Il est recommandé d'informer les consommateurs qu'ils doivent consommer les sandwichs garnis dans les 4 heures après l'achat s'ils ne les conservent pas au réfrigérateur.
- **Attention** : Cette dérogation n'est **pas accordée** aux sandwichs garnis contenant de la viande fraîche ou des préparations de viande (p.ex. carpaccio, viande hachée, filet américain (préparé ou nature)) ou du poisson frais (p.ex. carpaccio de poisson, tartare de poisson cru).



### **Annexe 3 : Des sushis et du riz acidifié destinés à la préparation de sushis**

Les sushis contenant des ingrédients spécifiés à l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014 sont soumis à une température légale de conservation. L'AFSCA octroie une dérogation à la température de conservation des sushis dans le commerce de détail, en tenant compte des différents modes de distribution des sushis.

Le riz acidifié destiné à la préparation de sushis n'est pas soumis à une température légale de conservation. De même pour les sushis ne contenant pas d'ingrédients spécifiés à l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014. Des directives sont données en ce qui concerne la température et la durée de conservation de ces produits.

#### **1. Riz acidifié destiné à la préparation de sushis**

Le riz acidifié destiné à la préparation de sushis peut être conservé à température ambiante afin de faciliter sa manipulation, à condition que les conditions suivantes soient remplies :

- a. après cuisson, le riz est divisé en portions suffisamment petites de manière à ce qu'il refroidisse rapidement pour atteindre la température ambiante,
- b. l'acidification est réalisée le plus vite possible après la cuisson,
- c. l'acidification est réalisée de manière homogène, de façon à ce que chaque grain de riz soit suffisamment acidifié,
- d. l'acidification est suffisante, avec un pH inférieur à 4,5.

**La durée de conservation du riz acidifié à température ambiante est déterminée par les différents modes de distribution des sushis, décrits ci-dessous.**

#### **2. Sushis préparés sur place en fonction de la demande, et consommés immédiatement sur place**

Le riz acidifié destiné à la préparation de sushis peut être conservé maximum 24 heures à température ambiante.

Les sushis étant préparés à la demande, ils sont conservés pendant une durée très courte et il n'est donc pas nécessaire de les réfrigérer.

#### **3. 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**

Le riz acidifié destiné à la préparation de sushis peut être conservé maximum 12 heures à température ambiante, les sushis pendant maximum 3 heures, qu'ils contiennent ou non des ingrédients spécifiés à l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014.

#### **4. Sushis préparés sur place et présentés dans un comptoir frigorifique en vue d'être emportés par le consommateur**

Le riz acidifié destiné à la préparation de sushis, qu'il contient ou non des ingrédients spécifiés à l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014, peut être conservé à température ambiante pendant maximum 12 heures, à condition que les sushis soient conservés réfrigérés. L'ingrédient présentant la température de conservation la plus basse, comme stipulé dans l'AR du 13 juillet 2014, détermine la température de conservation du sushi. Si le sushi ne contient aucun ingrédient spécifié à l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014, la température de conservation recommandée est alors de 7°C. Dans ce dernier cas, si on opte pour une conservation des sushis à une température plus élevée (p.ex. température ambiante), le riz acidifié peut alors être conservé maximum 12 heures à température ambiante et les sushis 3 heures.

## **5. Recommandations**

Il est important que le consommateur consomme les sushis le jour même ou les conserve au réfrigérateur. Nous conseillons dès lors de communiquer cette recommandation au consommateur.

#### **Annexe 4 : Des viennoiseries contenant de la crème pâtissière cuite**

Les viennoiseries contenant de la crème pâtissière cuite, telles que les huit à la crème, les couques suisses, les chocotwists,... sont des produits de pâtisserie contenant soit de la crème ou des succédanés de crème, soit une crème préparée à base de produits visés dans l'arrêté royal du 24 mai 1976 concernant les poudres et autres composés destinés à la préparation de pudding et de denrées analogues. Pour ces produits, une température légale de conservation est prévue dans l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014. L'AFSCA octroie cependant une dérogation à la température légale de conservation pour les viennoiseries (huit à la crème, couques suisses, chocotwists,...) qui contiennent de la crème pâtissière cuite.

Ces produits peuvent être conservés pendant 12 heures à température ambiante à condition que la crème pâtissière ait elle aussi été soumise au processus de cuisson. Après ce délai de 12 heures, les viennoiseries ne peuvent plus être vendues.

Il est important que le consommateur consomme les viennoiseries le jour même de l'achat ou bien qu'il les conserve au réfrigérateur. Nous conseillons dès lors de communiquer cette recommandation au consommateur.

## **Annexe 5 : Du boudin noir**

Le boudin noir, lorsqu'il n'est pas conservé à une température élevée, constitue une denrée instable du point de vue microbiologique, et doit dès lors être réfrigéré selon les exigences de température prévues à l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014.

L'AFSCA octroie une dérogation à la température de conservation du boudin noir dans le commerce de détail.

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.

## **Annexe 6 : Du poulet à la broche**

Le poulet à la broche, lorsqu'il n'est pas conservé à une température élevée, constitue une denrée instable du point de vue microbiologique et doit dès lors être réfrigéré selon les exigences de température fixées à l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014.

L'AFSCA octroie une dérogation à la température de conservation du poulet à la broche dans le commerce de détail.

Lorsqu'il n'est pas vendu immédiatement après avoir été retiré de la broche, le poulet peut être conservé pendant 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.](#)

## **Annexe 7 : tarte au riz**

La tarte au riz est une pâtisserie qui doit être réfrigérée à maximum 7°C (cfr. annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014).

L'AFSCA octroie une dérogation à la température de conservation de la tarte au riz dans le commerce de détail.

- Après cuisson et refroidissement, la tarte au riz peut être conservée pendant 12 heures à température ambiante ( $\pm 20^{\circ}\text{C}$ ) dans le commerce de détail dans le cadre de la vente au consommateur.
- Les tartes au riz invendues durant ces 12 heures, doivent être conservées refroidies à une température de maximum 7°C, également lors de l'exposition pour la vente au consommateur.
- Il est recommandé d'informer les consommateurs qu'ils doivent consommer la tarte au riz le jour de l'achat s'ils ne les conservent pas au réfrigérateur.