

PROTOCOLE DE CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES DES DENREES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE RÉFRIGÉRÉES

1. CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE

- Codex Alimentarius ALINORM 08/31/25 de mars 2008 – Annexe II – Chapitre 5.2 – Contrôle de la température – Approche par étapes
- Règlement 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires– annexe II, chapitre IX, § 5, flexibilité sur les températures
- Règlement 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Arrêté 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- NS DGAL/2012-8206 du 22 octobre 2012 modifiant notamment la NS DGAL/2011-8117 relative à l'application de l'arrêté du 21 décembre 2009
- Instruction Technique n° DGAL 2014-281 du 9 avril 2014 relative aux exigences réglementaires concernant les températures de conservation des produits de la pêche
- Instruction technique n° DGAL/SDSSA/2017-164 du 22/02/2017 précisant la réglementation sanitaire applicable aux activités de commerce de détail et de transport des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

2. OBJECTIF

Apprécier la conformité des produits réfrigérés au regard de dépassements ponctuels de la température maximale fixée par la réglementation ou par les producteurs des denrées au moment des opérations logistiques de déchargement des produits lors de la livraison.

3. CHAMP D'APPLICATION

Les produits concernés par ce protocole sont toutes les denrées animales ou d'origine animale et notamment mais pas exclusivement la viande hachée, les préparations de viande, les abats, les viandes piécées, les produits à base de viande, les produits de la pêche et de l'aquaculture, dont la température maximale de conservation est fixée soit réglementairement soit sous la responsabilité du producteur.

Ce protocole d'appréciation de la conformité des produits est strictement limité aux seules étapes de déchargement.

4. PROCÉDURE DE CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES

- après arrêt du groupe frigorifique, dès l'ouverture des portes du camion et en présence du conducteur,
- au fur et à mesure du déchargement,

- sur les produits ayant la température de conservation la plus basse, avec un thermomètre conforme à la norme EN 13485, étalonné ou vérifié selon la norme EN 13486.

Les produits sont reconnus conformes quand :

température débutante de congélation¹ ≤ **température au contact**² ≤ $x^{\circ}\text{C}^3 + 2,0^{\circ}\text{C}$

Si la température au contact est constatée $> x^{\circ}\text{C} + 2,0^{\circ}\text{C}$ une mesure à cœur du produit est réalisée⁴.

Les produits sont reconnus conformes quand :

température débutante de congélation ≤ **température à cœur** ≤ $x^{\circ}\text{C} + 1,0^{\circ}\text{C}$,

Les produits sont reconnus non conformes quand :

- température à cœur $> x^{\circ}\text{C} + 1,0^{\circ}\text{C}$
- ou température à cœur < température débutante de congélation

Un produit ne peut être refusé pour température non conforme que sur la foi d'un relevé contradictoire de température réalisé avec un thermomètre à sonde conforme à la norme EN 13485, étalonné ou vérifié selon la norme EN 13486.

La température mesurée au contact ou à cœur est celle qui est affichée sur le thermomètre.

¹ L'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 pose le principe de conserver les denrées alimentaires réfrigérées à une température supérieure à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits. Pour la viande, la température débutante de congélation reconnue par les professionnels est égale à -2°C .

² Température au contact = entre deux cartons ou, si elles sont accessibles, entre deux unités de vente

³ $x^{\circ}\text{C}$ = température réglementaire ou fixée par le producteur des denrées

⁴ L'intégrité du conditionnement étant de fait dégradée, le produit devra être écarté du circuit de commercialisation et détruit, quel que soit le résultat du contrôle de température. -

