

LES TEMPÉRATURES RÉGLEMENTAIRES

Les températures réglementaires sont définies par le règlement (CE) n°852/2004 ainsi que par l'arrêté du 21 décembre 2009.

Rappel

La chaîne du froid ne doit pas être rompue. Cependant, le règlement (CE) n°852/2004 (annexe II, chapitre IX, point 5) indique : « Il est admis de soustraire [les denrées réfrigérées ou congelées] à ces températures pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de maintenance lors de l'élaboration, du transport, de l'entreposage, de l'exposition et du service, à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé ».



Objectif

Éviter que les germes présents ne puissent se multiplier jusqu'à des niveaux inacceptables pour la santé du consommateur, lors du stockage, de l'exposition ou du transport, en maintenant les viandes fraîches et les autres produits aux températures requises.

Les températures réglementaires

Températures maximales des denrées congelées

Nature des denrées	Température de conservation
Glaces, crèmes glacées	-18°C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	-18°C
Produits de la pêche congelés	-18°C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	-9°C
Autres denrées alimentaires congelées	-12°C

Nota. – La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure

Températures maximales des denrées réfrigérées

Nature des denrées	Température de conservation
Viandes hachées	+2°C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+3°C
Préparation de viandes	+4°C
Viandes séparées mécaniquement	+2°C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage	+4°C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+7°C pour les carcasses entières et pièces de gros +4°C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés cuits et réfrigérés	+2°C
Produits de la pêche frais conditionnés	+2°C
Ovoproduits à l'exception des produits UHT	+4°C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+4°C
Lait pasteurisé	*
Fromages affinés	*
Autres denrées alimentaires très périssables (1)	+4°C
Autres denrées alimentaires périssables (2)	+8°C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+3°C

Nota. – La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits

(*) Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur

Extrait de l'instruction technique DGA/SDSSA/2017-164 du 04-12-2023 :

(1) Denrées très périssables (conservation +4°C) :

- denrées animales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante ;
- préparations froides non stables à base de denrées animales, notamment les viandes froides, les pâtes farcies, les sandwiches, les salades composées et les fonds de sauce, produits transformés à base de viande non stables, volailles, lapins, découpes de viandes ;
- préparations non stables à base de crème ou d'œuf, notamment pâtisseries à la crème, crèmes pâtisseries, entremets, mousses au chocolat, ... ; lait cru, crème chantilly non stable, produits frais au lait cru, notamment fromages frais, fromages blancs, faisselles, ... ; fromages découpés ou râpés ;

- produits de la pêche transformés (ex. fumés ou saumurés non stables) ;
- (2) Denrées périssables (conservation +8°C) :

- produits à base de viande stables tranchés ;
- desserts lactés, produits laitiers frais (autres que les laits pasteurisés), notamment yaourts et laits fermentés gélifiés, empressés, fromages frais, fromages blancs, beurres et matières grasses, desserts non stables à base de substituts de lait.

Température minimale en liaison chaude

Nature des denrées	Température de conservation
Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+63°C

Se référer aux indications mentionnées par le fournisseur lorsque les denrées disposent d'un étiquetage mentionnant les températures de conservation (notamment lorsqu'elles sont plus restrictives).

La maîtrise de la chaîne du froid est un point clef pour éviter la multiplication des microbes. Entre 10°C et 63°C, les microbes se multiplient aisément pour atteindre un nombre important où ils peuvent être à l'origine de toxo-infection alimentaire collective (TIAAC).

Les contrôles

La chaîne du froid est surveillée : contrôle visuel quotidien des températures des enceintes de stockage, présence d'un thermomètre à lecture directe dans les enceintes, enregistrement des températures, prise de température périodique avec un thermomètre à sonde, enregistrement des non-conformités et des actions correctives... La fréquence des contrôles est laissée sous la responsabilité du chef d'entreprise, qui doit cependant apporter la preuve de leur réalisation en conservant les résultats.

Les autocontrôles sont donc à conserver.

Présence d'un enregistrement automatique pour les équipements de froid négatif de plus de 10 m³.

Les actions correctives en cas de non-conformité

Toute non-conformité détectée nécessite un contrôle complémentaire :

- prendre la température à cœur des produits ;
- vérifier s'il s'agit d'une période de dégivrage ;
- vérifier si l'enceinte de froid est trop chargée.

Si ce n'est pas le cas, la non-conformité nécessite la mise en place d'actions correctives :

- alerter le frigoriste pour intervention ou le service de maintenance interne s'il existe ;
- retirer les produits et les stocker en chambre froide à température conforme, ou destruction en fonction de la température à cœur et de la durée de la panne ;
- enregistrer l'anomalie sur la fiche de contrôle ou dans le registre d'anomalie et indiquer l'action corrective ;
- vérifier le retour à la normale ;
- en cas de destruction, et afin d'obtenir un remboursement par votre assurance, contacter un commissaire de justice (huissier) pour constat.

Quelques conseils pour éviter toute rupture de la chaîne du froid

- Contrôler les produits à réception pour vérifier qu'ils sont à température réglementaire.
- Contrôler quotidiennement la température de la chambre froide et de la vitrine.
- Déterminer les zones les plus froides de la vitrine.
- S'assurer du bon fonctionnement des équipements (état des joints, des évaporateurs).
- Respecter les fréquences de dégivrage préconisées par le constructeur pour utiliser la puissance du froid au maximum.
- Ne pas surcharger les installations.
- Éviter les ouvertures fréquentes et longues des portes des chambres froides pour limiter les déperditions de chaleur (impact sur la durée de conservation des produits et sur la consommation d'énergie).
- Éviter les attentes prolongées du produit hors du froid : à la réception, le jambon qui reste à température ambiante sur le trancheur, les viandes qui restent suspendues dans le laboratoire de découpe (ou au magasin).
- Sortir de la chambre froide ou de l'armoire frigorifique la quantité de produits juste nécessaire aux fabrications.
- Nettoyer et désinfecter régulièrement les enceintes et le matériel qu'elles contiennent (étagères, bacs...).
- Régler la température de l'enceinte en fonction de la température du produit le plus fragile.
- Refroidir suffisamment les produits avant introduction dans les enceintes.
- Prévoir des chambres froides en nombre et en capacité suffisantes pour le stockage.
- Faire intervenir un frigoriste au moins une fois par an (ou souscrire un contrat annuel) pour s'assurer du bon fonctionnement des enceintes frigorifiques. Les fluides frigorigènes sont rechargés ou changés selon les exigences réglementaires.

Pour avoir plus d'informations sur la chaîne du froid ou toute autre question sur l'hygiène, vous pouvez contacter votre syndicat départemental, ou l'ARDAmtv au 01 40 53 47 50 ou par courriel à l'adresse ardatmv@boucherie-france.org.