

21/01/2010

Note d'information

Arrêté du 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 en contenant

Définitions

a) « Denrée alimentaire périssable » : toute denrée alimentaire qui peut devenir dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.	Titre I Art 2
b) « Denrée alimentaire très périssable » : toute denrée alimentaire périssable qui peut devenir rapidement dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.	Titre I Art 2
c) « Remise directe » : toute cession, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'une denrée alimentaire et un consommateur final destinant ce produit à sa consommation, en dehors de toute activité de restauration collective.	Titre I Art 2
d) « Restauration collective » : activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat.	Titre I Art 2

Exigences en matière de température

TEMPERATURES MAXIMALES DES DENREES REFRIGEREES			Titre II Annexe I
NATURE des DENREES	TEMPERATURE DE TRANSPORT - STOCKAGE	TEMPERATURE D'EXPOSITION (vente directe) ou de restauration collective	
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4°C	+4°C	
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	
Autres denrées très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C	
Autres denrées périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C	
Toutefois, pour les produits préemballés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, une température différente peut être fixée par leur conditionneur, sous réserve de ne pas dépasser les températures indiquées ci-dessus.			Annexe I
« Toutefois, les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant peuvent être conservés à une température différente de celles-ci dans des conditions satisfaisant aux guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes d'analyse des dangers et des points critiques pour les maîtriser (HACCP) validés propres au secteur concerné ; »			Titre II

21/01/2010

Remise directe

1. Le déconditionnement des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant destinés au tranchage ou au service s'effectue au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination. Les informations relatives à l'identification du produit et à sa durée de vie sont conservées durant toute la détention de celui-ci.	Annexe V section 2
2. Le nom de la personne responsable de distributeurs automatiques ainsi que son adresse et son numéro de téléphone sont apposés lisiblement à l'extérieur des appareils.	Annexe V section 2

Dispositions relatives à la décongélation

1. La décongélation des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant à l'état congelé est effectuée : – soit dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et la température maximale de conservation de la denrée lorsque celle-ci est fixée réglementairement. A défaut, les denrées alimentaires doivent être décongelées dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et + 4 °C ; – soit par cuisson ou par remise en température sans décongélation préalable. Toute autre méthode peut être utilisée si une analyse des dangers validée a montré qu'elle offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs.	Annexe VI
2. Une fois décongelés, les produits sont conservés conformément aux prescriptions de l'annexe I qui concernent les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant réfrigérées.	Annexe VI
3. Les produits décongelés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, autres que les surgelés, ne peuvent être recongelés, sauf si l'analyse des dangers validée a montré que les opérations envisagées offrent le même niveau de sécurité pour les consommateurs.	Annexe VI

Textes abrogés

<ul style="list-style-type: none"> ▪ l'arrêté du 13 janvier 1970 relatif aux exceptions à l'obligation de pasteuriser les laits et les crèmes servant à la fabrication des fromages frais ▪ les articles 2, 3, 16, 17 et les titres II et IV de l'arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale ▪ le quatrième alinéa de l'article 3 de l'arrêté du 6 août 1985 relatif aux normes d'hygiène et de salubrité auxquelles doit répondre le lait cru livré en l'état et destiné à la consommation humaine ▪ l'arrêté du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale ▪ les articles 3 à 24, 26 à 28 et 30 à 60 de l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (arrêté transport) ▪ l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur ▪ l'arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine 	Titre VII
---	-----------

21/01/2010