Information

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements de transformation et de distribution.** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Note de service** **DGAL/SDSSA/2017-425** **10/05/2017**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 1

Objet : Protocole interprofessionnel de contrôle des températures des DAOA réfrigérées au stade de leur livraison/réception.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DDT(M) DD(CS)PP

Résumé : La présente note vise à informer les DD(CS)PP et les DAAF de la mise en place par diverses organisations professionnelles d'un protocole commun de contrôle des températures des DAOA réfrigérées au stade de leur livraison/réception.

Textes de référence :- Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Norme NF EN 13485, édition janvier 2002 : "Thermomètres pour le mesurage de la température de l'air et des produits pour le transport, l'entreposage et la distribution de denrées alimentaires réfrigérées, congelées, surgelées et des crèmes glacées"
- Norme NF EN 13486, édition janvier 2002 : "Enregistreurs de température et thermomètres pour le transport, l'entreposage et la distribution de denrées alimentaires réfrigérées, congelées, surgelées et des crèmes glacées - Vérification périodique"

Sous l'égide de la Chaîne Logistique du Froid, nouvelle association regroupant Transfrigoroute France[1], l'UNTF[2] et l'USNEF[3], de nombreuses organisations professionnelles représentant les secteurs de la transformation, du stockage, du transport et de la distribution de denrées périssables réfrigérées ont souhaité que soient formalisées les modalités de contrôle des températures des denrées lors de leur livraison/réception. Elles ont convenu, avec l'appui de la DGAL (BETD), d'un protocole harmonisé de mesure de la température des denrées et d'interprétation des valeurs, annexé à la présente note. Il vise à limiter les risques d'interprétations divergentes entre les opérateurs des mesures effectuées.

Ce protocole prévoit que seuls les thermomètres étalonnés et vérifiés conformément aux normes EN 13485 et EN 13486 mentionnées en référence peuvent être utilisés par les opérateurs, ce qui exclut de fait les appareils à visée infrarouge ou laser.

Le protocole propose de comparer la température lue sur l'appareil avec la température réglementaire de conservation des denrées en deux temps :

1. par une mesure au contact des emballages, avec un écart maximum toléré de +/- 2°C ;
2. si cet écart est dépassé, par une mesure à cœur du produit (nécessité dans ce cas d'endommager le conditionnement et/ou l'emballage) avec un écart maximum toléré de +/- 1°C. Ainsi, si le thermomètre indique +4,9°C à cœur d'une denrée à conserver à +4°C, la contrainte réglementaire sera considérée comme conforme et la denrée sera réceptionnée.

Ce protocole est une pratique collective que se fixent les professionnels pour reconnaître et gérer les non-conformités compte tenu des incertitudes existant sur la température initiale du chargement, la durée pendant laquelle la température a pu être non-conforme, … au même titre que les bonnes pratiques pouvant figurer dans un GBPH.

Le vademecum général rappelle en effet que « un dépassement des températures réglementaires […] doit entraîner la mise en œuvre par le professionnel d'actions correctives prévues dans son plan de maîtrise sanitaire. […] L'évaluation [de ces] actions correctives est un point important du contrôle officiel pour statuer sur la maîtrise des risques de l'établissement par l'exploitant. Elle doit être systématique dès lors qu'une prise de température est réalisée par un inspecteur. »[4]

Enfin, ce protocole ne modifie en rien les modalités de prise de température en contrôle officiel, qui se font à cœur et non sur les faces des emballages. L'écart maximal toléré est défini par l'article 3 de l'arrêté du 23 octobre 2009[5], à savoir ± 0,7°C pour les denrées réfrigérées et congelées.

Le Directeur général adjoint de l'alimentation
chef du service de la gouvernance et de l'international – CVO

Loïc EVAIN

[1] TRANSFRIGOROUTE France est un organisme d'études techniques et économiques du transport sous température dirigée, pour promouvoir les actions et les moyens susceptibles de favoriser le développement du transport par route des denrées périssables, ainsi que la qualité des équipements et des prestations des entreprises. Les membres de TRANSFRIGOROUTE FRANCE sont des transporteurs sous température dirigée, des loueurs de véhicules frigorifiques ou des équipementiers. TRANSFRIGOROUTE France est par ailleurs membre de TRANSFRIGOROUTE INTERNATIONAL.

[2] L'UNTF (Union Nationale du Transport Frigorifique) est une association professionnelle des transporteurs à température dirigée (froid positif ou négatif, surgelés, produits carnés ou de la mer, légumes, plantes et fleurs, médicament…).

[3] L'USNEF (Union Syndicale Nationale des Exploitations Frigorifiques) est une organisation professionnelle des entrepôts frigorifiques publics (très majoritairement froid négatif mais aussi du positif). L'USNEF est par ailleurs membre de l'ECSLA (European Cold Storage & Logistics Association).

[4] DGAL – Vademecum général, domaine de la sécurité sanitaire des aliments – version 2.0 – février 2017 – p.118

[5] 'Arrêté du 23 octobre 2009 relatif à la construction et au contrôle des thermomètres destinés à mesurer la température des denrées périssables

ANNEXE 1

Mars 2017

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

1. CONTEXTE RÈGLEMENTAIRE

- 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 règlementaires 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 règlementation 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 règlementairement 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 congélation[1] ≤ **température au contact**[2] ≤ x°C[3]+2,0°C

Si la température au contact est constatée >x°C+2,0°C une mesure à cœur du produit est réalisée[4].

Les produits sont reconnus conformes quand :
température débutante de congélation ≤ **température à cœur** ≤ x°C +1,0°C ,

Les produits sont reconnus non conformes quand :
- température à cœur > x°C +1,0°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.

---

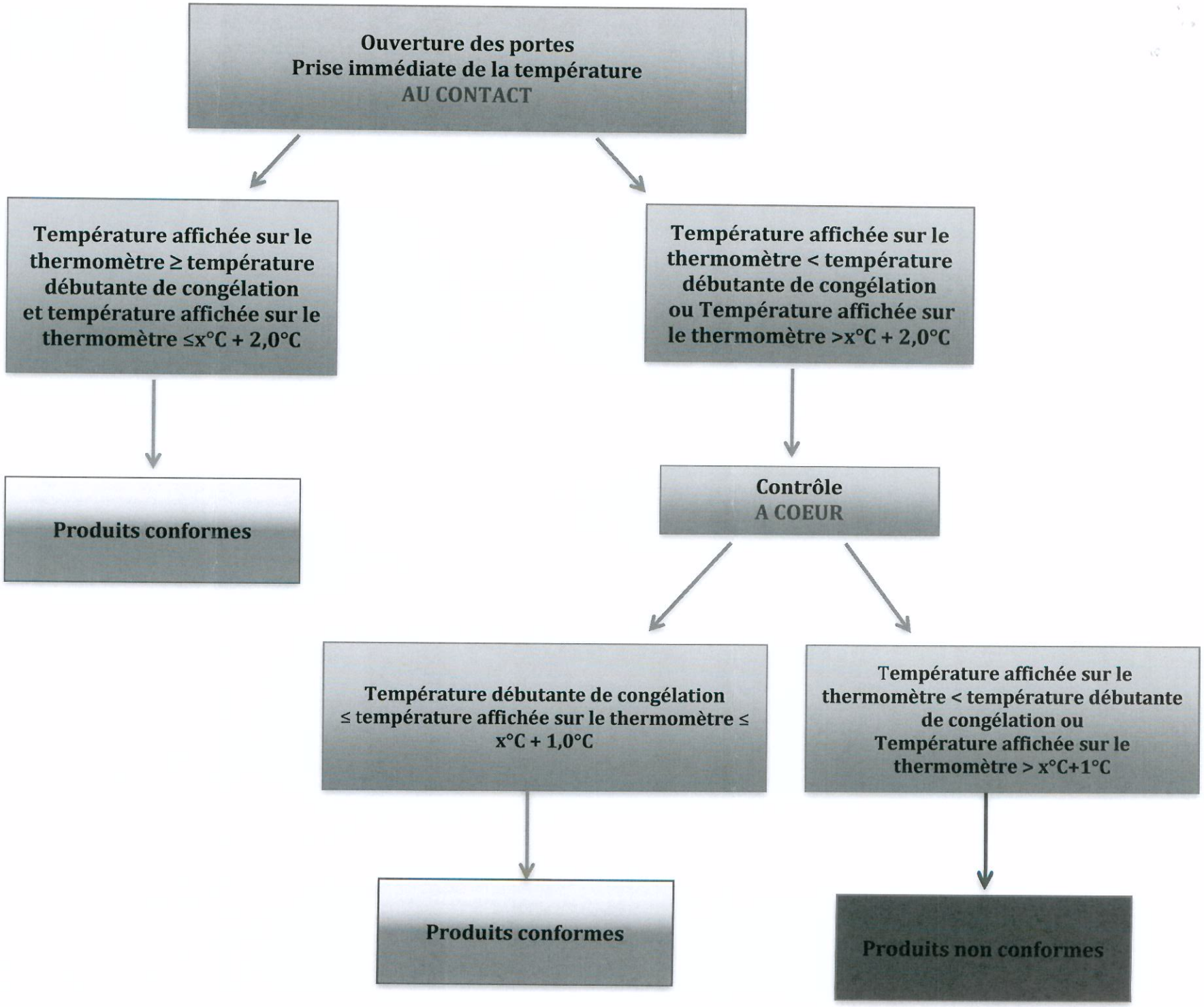
[1] L'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 pose le principe de conserver les denrées alimentaires réfrigérées à une température supérieure à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits. Pour la viande, la température débutante de congélation reconnue par les professionnels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

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

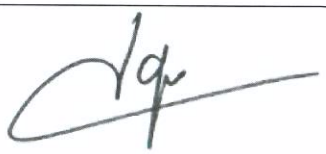
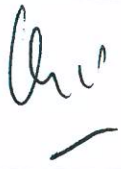
[3] x°C = température règlementaire ou fixée par le producteur des denrées

[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. -

Mars 2017


Ouverture des portes
Prise immédiate de la température
AU CONTACT
Température affichée sur le thermomètre ≥ température débutante de congélation et température affichée sur le thermomètre ≤x°C + 2,0°C
Température affichée sur le thermomètre < température débutante de congélation ou Température affichée sur le thermomètre >x°C + 2,0°C
Produits conformes
Contrôle
A COEUR
Température débutante de congélation ≤ température affichée sur le thermomètre ≤ x°C + 1,0°C
Température affichée sur le thermomètre < température débutante de congélation ou Température affichée sur le thermomètre > x°C+1°C
Produits conformes
Produits non conformes

Mars 2017

ADEPALE Association Des Entreprises de Produits ALimentaires Elaborés	Représenté par Pierre COMMERE	
ania Association Nationale des Industries Alimentaires	Représentée par son Directeur Général, Catherine CHAPALAIN	
aquimer Le pole des produits aquatiques	Représenté par son Président, Jean-Baptiste DELPIERRE	
CULTURE VIANDE LES ENTREPRISES FRANÇAISES DES VIANDES	Représenté par son Directeur Général Adjoint, Mathieu PECQUEUR	
fcd Fédération du Commerce et de la Distribution	Représentée par son Délégué général, Jacques Creyssel	
FIA Fédération des Industries Avicoles	Représentée par sa Déléguée Générale Véronique ELGOSI	
fict Fédération Française des Industriels Charcutiers, Traiteurs, Transformateurs de Viandes.	Représentée par son Président Robert VOLUT	
fnicgv	Représentée par son Directeur Général : Hervé des DESERTS	
SYNDIGEL	Représenté par son Président, Jacques Déronzier	
TRANSFRIGOROUTE FRANCE	Représenté par son président J-M PLATERO	**po** 

Mars 2017

UNTF Union Nationale du Transport Frigorifique	Représenté par son président P. ANTOINE	
USNEF	Représenté par son président J-E TESSON	