

Arrêté n° 184 CM du 17 février 2010 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements entreposant des denrées alimentaires animales ou d'origine animale nécessitant une conservation à température dirigée

(NOR : DSP0903534AC)

Paru in extenso au journal officiel n°8 N du 25/02/2010 à la page 827 dans la partie ARRÊTÉS DU CONSEIL DES MINISTRES

Version en vigueur au 07/12/2021

- ▶ Titre Ier - CHAMP D'APPLICATION ET DEFINITIONS(Article 1er à Art. 2)
- ▶ Titre II - CONDITIONS GENERALES APPLICABLES A TOUS LES ETABLISSEMENTS(Art. 3 à Art. 21)
 - ▶ Chapitre Ier - CONDITIONS D'INSTALLATION ET D'EQUIPEMENT(Art. 3 à Art. 7)
 - ▶ Chapitre II - HYGIENE DES LOCAUX ET DU MATERIEL(Art. 8 à Art. 9)
 - ▶ Chapitre III - HYGIENE DU PERSONNEL(Art. 10 à Art. 11)
 - ▶ Chapitre IV - HYGIENE DE L'ENTREPOSAGE (Art. 12 à Art. 15)
 - ▶ Chapitre V - RESPECT DES TEMPERATURES DE CONSERVATION(Art. 16 à Art. 20)
 - ▶ Chapitre VI - TRAÇABILITE (Art. 21)
- ▶ Titre III - CONDITIONS APPLICABLES A CERTAINS ETABLISSEMENTS(Art. 22 à Art. 27)
- ▶ Titre IV - DISPOSITIONS FINALES (Art. 28 à Art. 31)

Le Président de la Polynésie française,

Sur le rapport du ministre de la santé et de l'écologie, en charge de l'environnement et de la prévention des risques sanitaires.

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 2465 PR du 28 novembre 2009 portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu la loi du pays n° 2008-12 du 26 septembre 2008 relative à la certification, la conformité et la sécurité des produits et des services ;

Vu la délibération n° 77-116 AT du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu la délibération n° 98-189 APF du 19 novembre 1998 modifiée réglementant l'information du consommateur en matière de denrées alimentaires au moyen de l'étiquetage ;

Vu l'arrêté n° 583 S du 9 avril 1954 modifié réglementant l'hygiène et la salubrité publiques dans les Etablissements français de l'Océanie ;

Vu l'arrêté n° 956 CM du 21 septembre 1994 fixant les normes auxquelles doivent satisfaire les abattoirs du territoire de la Polynésie française et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire dans ces établissements ;

Vu l'arrêté n° 478 CM du 13 mai 1977 relatif aux conditions d'hygiène de la collecte et de la commercialisation des œufs ;

Vu l'arrêté n° 589 CM du 9 juillet 1993 portant dispositions relatives à la production et à la distribution des laits pasteurisés en application de la délibération n° 77-116 AT du 14 octobre 1977 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu l'arrêté n° 1183 CM du 20 décembre 2005 fixant les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale destinées à l'exportation vers la Communauté européenne ;

Vu l'arrêté n° 1115 CM du 6 octobre 2006 modifié, pris en application de l'article 10 de la délibération n° 77-116 AT du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu l'arrêté n° 1116 CM du 6 octobre 2006 modifié, pris en application de l'article 11 de la délibération n° 77-116 AT du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu l'arrêté n° 1119 CM du 9 octobre 2006 modifié relatif aux durées de conservation de certaines denrées alimentaires animales ou d'origine animale ;

Vu l'arrêté n° 1750 CM du 14 octobre 2009 relatif aux conditions d'hygiène applicables dans les établissements mobiles ou provisoires qui proposent, à titre gratuit ou onéreux, des denrées alimentaires animales ou d'origine animale ;

Vu l'avis du conseil territorial de la santé publique du 4 novembre 2009 ;

Le conseil des ministres en ayant délibéré dans sa séance du 16 février 2010,

Arrête :

TITRE IER - CHAMP D'APPLICATION ET DEFINITIONS

Article 1er

En application de l'article 11 de la délibération n° 77-116 AT du 14 octobre 1977 modifiée susvisée et sans préjudice de dispositions particulières, le présent arrêté fixe les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements dans lesquels sont entreposées des denrées alimentaires animales ou d'origine animale destinées à la consommation humaine et rapidement périssables à température ambiante, ci-après

désignées sous le terme de "denrées alimentaires", que ces établissements accomplissent ou non des opérations d'emballage ou de réemballage.

Les établissements procédant aux opérations d'abattage d'animaux ou préparant, traitant, transformant, congelant, décongelant ou manipulant des denrées alimentaires en vue de leur cession à des tiers, à titre onéreux ou gratuit, sont soumis aux dispositions du présent arrêté pour leur activité d'entreposage de denrées alimentaires.

Aux fins du présent arrêté, la présentation en vue de la vente ou de la cession à titre gratuit de denrées alimentaires dans des établissements autres que mobiles ou provisoires est considérée comme une modalité d'entreposage.

Les dispositions du présent arrêté ne sont pas applicables à l'entreposage de denrées alimentaires détenues par des particuliers et destinées à la consommation domestique privée.

Art. 2

Les définitions mentionnées par l'arrêté n° 1116 CM du 6 octobre 2006 modifié susvisé et par l'arrêté n° 1119 CM du 9 octobre 2006 susvisé s'appliquent aux fins du présent arrêté.

TITRE II - CONDITIONS GENERALES APPLICABLES A TOUS LES ETABLISSEMENTS

CHAPITRE IER - CONDITIONS D'INSTALLATION ET D'EQUIPEMENT

Art. 3

Par leur conception, leur agencement, leur construction et leurs dimensions, les locaux doivent pouvoir être maintenus dans un état de propreté et d'hygiène compatible avec l'entreposage de denrées alimentaires, même lorsqu'elles ont été conditionnées ou emballées.

Les murs, les cloisons, les plafonds et les portes des enceintes frigorifiques présentent des surfaces lisses, faciles à nettoyer, résistantes et imperméables, au moins jusqu'à la hauteur d'entreposage, à l'exclusion des parties agencées pour amortir les chocs.

Les autres locaux sont propres et faciles à maintenir propres.

Les sols sont en matériaux imperméables et résistants, faciles à nettoyer et à désinfecter.

L'emploi du bois sans revêtement est interdit pour la construction d'installations fixes à l'intérieur des chambres froides. Cet emploi n'est toléré que pour la réalisation d'équipements mobiles destinés à faciliter les opérations de manutention et de stockage à l'intérieur des enceintes frigorifiques réservées à l'entreposage de denrées alimentaires emballées ou conditionnées en récipients solides hermétiquement clos.

Art. 4

Par leur conception, leur agencement, leur construction, leurs dimensions et leur équipement, les installations doivent :

- a) Permettra la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, et notamment le maintien des températures de conservation mentionnées en annexe du présent arrêté, en particulier à l'occasion des opérations de manutention ;
- b) Permettre une stricte séparation entre denrées alimentaires et autres produits non alimentaires éventuellement entreposés ;
- c) Permettre une bonne séparation entre les denrées alimentaires non emballées les plus périssables et les produits potentiellement vecteurs de contamination, en particulier les fruits et légumes bruts , les œufs en coquille, les denrées alimentaires retirées de la consommation humaine , les denrées destinées à l'alimentation animale et les produits emballés ;
- d) Permettre d'éviter toute manipulation des denrées alimentaires non conditionnées par des personnes n'appartenant pas au personnel de l'établissement ;
- e) Permettre de prévenir le contact avec les substances toxiques, le déversement de matières contaminantes sur les denrées alimentaires conditionnées ou non, notamment à partir des plafonds et faux plafonds et autres équipements situés en hauteur ;
- f) Disposer, dans les établissements manipulant des denrées alimentaires nues, d'un approvisionnement permanent en eau potable ;
- g) Permettre le nettoyage des outils, du matériel et des installations.

Art. 5

Un nombre approprié de lave-mains à commande non manuelle ou à bouton-poussoir, de vestiaires et de toilettes dotés de murs lisses, imperméables et lavables est tenu à la disposition du personnel affecté aux locaux d'entreposage. Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les locaux où les denrées alimentaires sont manipulées ou entreposées et elles sont équipées de lave-mains à commande non manuelle ou à bouton-poussoir.

Toutefois, lorsqu'il s'agit d'établissements entreposant exclusivement des denrées alimentaires emballées ou conditionnées qui ne subissent aucune manipulation autre que le réemballage, les lave-mains peuvent ne pas être équipés de commande non manuelle ni de bouton-poussoir.

Des produits de nettoyage et, le cas échéant, de désinfection, ainsi que des moyens hygiéniques de séchage des mains sont également disponibles.

Art. 6

L'éclairage, naturel ou artificiel, doit être suffisant.

Les locaux sont ventilés afin de permettre la maîtrise des phénomènes de condensation et d'éviter la persistance des odeurs. Le système de ventilation ne doit pas favoriser la contamination des aliments et doit être aisément accessible pour permettre sa maintenance et son nettoyage réguliers.

Art. 7

Un local, une armoire fermant à clef ou un dispositif équivalent est réservé à l'entreposage du matériel de nettoyage et d'entretien ainsi que des détergents, des désinfectants ou autres substances toxiques.

Les zones de stockage des déchets et des matières non comestibles sont séparées des zones d'entreposage de manutention et de manipulation des aliments.

CHAPITRE II - HYGIENE DES LOCAUX ET DU MATERIEL

Art. 8

La présence d'animaux domestiques est interdite dans tous les locaux par lesquels transitent ou dans lesquels sont entreposées des denrées alimentaires, ainsi que dans les locaux annexes.

Un plan de lutte contre les nuisibles doit être formalisé et mis en place. Il doit comprendre, au minimum, l'ensemble des notices d'utilisation des produits de dératisation et de désinsectisation, un plan des locaux avec inventaire des emplacements de pose des appâts et un enregistrement du contrôle périodique des appâts.

L'emploi de la sciure de bois ou de matières pulvérulentes similaires, à l'exclusion des matières adsorbantes spécialement élaborées pour le contact avec les denrées alimentaires, est interdit.

Art. 9

Un plan de nettoyage et de désinfection est établi afin de garantir un état de propreté constant des locaux et des équipements et une bonne maîtrise des risques de contamination des denrées alimentaires.

Ce plan doit être rédigé de façon à faire apparaître la périodicité des opérations de nettoyage et de désinfection ainsi que les méthodes utilisées : température, dosage, durée d'application, démontage des instruments.

En tant que de besoin, les consignes relatives à la mise en œuvre de ce plan sont affichées à des emplacements appropriés afin que le personnel puisse s'y référer aisément.

Tous les produits de nettoyage et de désinfection doivent être utilisés conformément aux instructions des fabricants. Leur utilisation ne doit pas être susceptible de transmettre aux denrées alimentaires des propriétés nocives, ou d'en modifier les caractéristiques. Elle doit être suivie d'un rinçage complet des équipements et instruments sauf si les instructions données pour l'emploi de ces substances l'excluent.

CHAPITRE III - HYGIENE DU PERSONNEL

Art. 10

Le personnel est tenu à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.

Le personnel manipulant des denrées alimentaires nues ou conditionnées non emballées doit porter des vêtements de travail et des chaussures propres et faciles à nettoyer et, le cas échéant, des coiffes, des protège-nuques ou d'autres vêtements de protection.

Il est interdit de fumer, de cracher, de boire ou de manger dans les locaux d'entreposage et dans les zones où transitent des denrées alimentaires.

Art. 11

Le responsable de l'établissement ou son délégataire s'assure que, dans le cadre de leur activité et de la responsabilité qui s'y attache, les personnes qui manipulent ou manutentionnent les aliments suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté et disposent d'une formation renouvelée en matière d'hygiène des aliments adaptée à leur activité professionnelle.

Le responsable de l'établissement prend toutes les mesures nécessaires pour écarter de la manipulation des denrées alimentaires nues les personnes susceptibles de les contaminer jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à le faire sans danger.

Lors de l'embauche, ce personnel est tenu de prouver par un certificat médical que rien ne s'oppose à son affectation. Le suivi médical de ce personnel doit respecter les prescriptions réglementaires en vigueur.

CHAPITRE IV - HYGIENE DE L'ENTREPOSAGE**Art. 12**

Les denrées alimentaires entreposées sont introduites à l'intérieur des locaux d'entreposage et expédiées de manière à éviter tout risque de contamination. Elles sont maintenues dans des conditions d'hygiène permettant d'assurer leur protection et leur bonne conservation.

Lorsque des denrées alimentaires, des conditionnements ou des emballages sont manifestement souillés ou détériorés, le responsable de l'entreprise trie les denrées alimentaires afin d'éliminer celles qui sont impropres à la consommation humaine.

Art. 13

Les denrées alimentaires très périssables non conditionnées doivent être protégées de toutes contaminations pouvant provenir d'autres denrées alimentaires potentiellement vectrices de contaminations, de matériaux d'emballage, d'eau produite par condensation ou de toute autre source d'insalubrité. Lorsque plusieurs équipements frigorifiques distincts sont disponibles, les denrées alimentaires très périssables non conditionnées doivent être entreposées dans une ou plusieurs enceintes spécifiques.

Les denrées alimentaires non conditionnées ne doivent pas être manipulées par des personnes n'appartenant pas au personnel de l'établissement.

Les denrées alimentaires emballées ou non ne peuvent pas être placées à même le sol.

Art. 14

Les emballages et conditionnements doivent satisfaire à toutes les règles de l'hygiène, et notamment :

- ne pas pouvoir altérer les caractères organoleptiques des denrées alimentaires ;
- ne pas pouvoir leur transmettre de substances nocives pour la santé humaine ;
- être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des denrées alimentaires au cours du transport et des manipulations.

Ils ne peuvent pas être réutilisés à cet usage sauf s'ils sont en matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et s'ils ont été au préalable nettoyés et si nécessaire désinfectés.

Art. 15

Lorsque des produits destinés à l'alimentation des animaux de compagnie sont entreposés en même temps que des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine, un emplacement particulier leur est réservé et tout est mis en œuvre pour prévenir tout risque de confusion sur leur destination.

CHAPITRE V - RESPECT DES TEMPERATURES DE CONSERVATION**Art. 16**

Les températures des denrées alimentaires réfrigérées, congelées ou surgelées doivent être en tous points du produit constamment inférieures ou égales à celles indiquées, par type de denrées, en annexe du présent arrêté et, pour les denrées alimentaires réfrigérées à l'exception des mollusques et crustacés vivants, strictement supérieures à la température de congélation propre à chaque denrée alimentaire.

Cependant, lorsqu'une température de conservation inférieure à celle mentionnée en annexe, fixée sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur, est mentionnée sur l'étiquetage d'une denrée alimentaire conditionnée, elle prévaut sur celle indiquée en annexe.

Les plats cuisinés et autres préparations destinées à être consommées chaudes peuvent également être conservés par la chaleur et doivent dans ce cas être conservés à une température supérieure à + 65 °C.

Art. 17

Toutes dispositions sont prises afin que les opérations d'entrée ou de sortie des denrées alimentaires soient exécutées avec le maximum de célérité et sans qu'il en résulte de variation de température nuisible à la qualité des denrées.

Toute défaillance dans l'installation ou opération qui est susceptible d'engendrer une variation de température nuisible à la qualité des denrées alimentaires doit être maîtrisée. Le givre est régulièrement éliminé.

Art. 18

Pour de courtes périodes limitées aux opérations de manutention ou au moment de leur placement dans un moyen de transport ou dans un local d'entreposage, il peut être toléré, à la surface des denrées alimentaires réfrigérées ou congelées une légère élévation de température qui ne pourra en aucun cas dépasser 3 °C. La durée du séjour de ces denrées alimentaires à une température supérieure à celle indiquée en annexe du présent arrêté ne peut en aucun cas dépasser une demi-heure.

Art. 19

Chaque équipement destiné à la conservation de denrées alimentaires à température dirigée est muni d'un thermomètre facilement accessible en permanence.

Art. 20 *Rédaction issue de Arrêté n° 1771 CM du 26 août 2021*

Le fabricant, le conditionneur ou le responsable de la mise sur le marché peut demander une autorisation de modification de la température de conservation de certaines denrées alimentaires visées à l'annexe du présent arrêté. La demande est adressée à la direction de la santé. Elle est accompagnée d'un dossier comprenant :

- une étude microbiologique réalisée selon le protocole NF V01-003 ;
- à la demande de la direction de la santé, tout autre document relatif aux procédés mis en œuvre pour la fabrication et la conservation du produit.

La direction de la santé accuse réception du dossier complet. L'instruction de la demande est réalisée par un vétérinaire de la direction de la santé, ou, en cas d'impossibilité, par un vétérinaire d'un autre service de l'administration chargé de l'application du présent arrêté.

L'autorisation est accordée, après avis du vétérinaire, par arrêté du Président de la Polynésie française. L'arrêté précise le titulaire de l'autorisation ainsi que la dénomination, la présentation, la température de conservation et les prescriptions particulières éventuelles relatives au processus de fabrication et à la conservation du produit concerné.

CHAPITRE VI - TRAÇABILITE**Art. 21**

La traçabilité des denrées alimentaires est conservée en permanence, depuis leur réception dans l'établissement jusqu'à leur remise au consommateur ou leur expédition.

Dans le cas des denrées microbiologiquement très périssables pour lesquelles une date limite de consommation est mentionnée sur l'étiquetage en application des dispositions de l'article 19 de la délibération n° 98-189 APF du 19 novembre 1998 modifiée susvisée, la traçabilité doit être conservée jusqu'à cette date limite de consommation.

Les informations relatives à la traçabilité des denrées alimentaires sont communiquées sans délai aux agents des services de contrôle lorsqu'ils en font la demande.

TITRE III - CONDITIONS APPLICABLES A CERTAINS ETABLISSEMENTS**Art. 22**

Les dispositions du présent titre sont applicables aux installations d'entreposage frigorifique de denrées alimentaires disposant d'une ou de plusieurs enceintes frigorifiques d'une capacité totale supérieure à 100 mètres cubes, ainsi qu'à toute installation d'entreposage de viande réfrigérée non congelée dont la température de conservation est inférieure ou égale à 0 °C.

Art. 23

Les sols sont disposés de façon à permettre un écoulement facile des eaux résiduelles et des eaux de lavage en vue de leur évacuation rapide et hygiénique. Cette disposition n'est pas applicable aux locaux exploités à une température incompatible avec un écoulement normal de l'eau.

Art. 24

Les denrées alimentaires emballées ne peuvent être entreposées dans le même local que les denrées alimentaires non conditionnées.

Les carcasses de veau ou de petits ruminants et les quartiers de viandes enveloppés sous plastique peuvent être entreposés dans le même local que des denrées alimentaires emballées, sur un emplacement particulier.

Lorsqu'un local a été utilisé pour l'entreposage de denrées alimentaires emballées, il doit être nettoyé et désinfecté avant l'introduction de denrées alimentaires non conditionnées.

Art. 25

Des quais climatisés, formant un sas entre le milieu extérieur et les enceintes frigorifiques, sont aménagés pour la réception et l'expédition des denrées alimentaires. Ils sont maintenus à une température inférieure ou égale à + 12 °C lorsque des denrées alimentaires y transitent ou y sont déposées.

Un thermomètre facilement accessible est mis en place sur chaque quai, à proximité de son ouverture donnant sur le milieu extérieur.

Les quais utilisés pour réceptionner ou expédier des carcasses réfrigérées d'animaux de boucherie ainsi que leurs découpés non conditionnées sont correctement conçus et équipés pour la manipulation hygiénique des viandes nues. La réception d'autres denrées alimentaires, emballées ou non, ne peut s'y faire simultanément.

Art. 26

Chaque local d'entreposage sous température dirigée d'une capacité supérieure à 10 mètres cubes et chaque local utilisé pour l'entreposage de viande réfrigérée non congelée dont la température de conservation est inférieure ou égale à 0 °C est muni d'un ou plusieurs enregistreurs automatiques de température pour mesurer fréquemment, et à intervalles réguliers, la température de l'air ambiant.

Le dispositif comporte en outre un thermomètre à affichage direct facilement accessible situé à l'extérieur de ce local.

La ou les parties thermosensibles de l'enregistreur sont convenablement placées pour mesurer la température de l'air la plus représentative de la chambre froide, notamment près des reprises d'air des échangeurs.

Les enregistrements sont datés et classés par ordre chronologique et conservés par les opérateurs, sur support informatique ou sur papier, pendant au minimum un an, à la disposition des agents des services de contrôle.

Art. 27

Les viandes d'animaux de boucherie réfrigérées conditionnées sous vide dont l'étiquetage impose une température de conservation inférieure ou égale à 0 °C font l'objet, au moment de leur expédition, de l'apposition d'une nouvelle date limite de consommation fixée sous la responsabilité de l'expéditeur, laquelle ne peut être postérieure de plus de huit jours à la date d'expédition, ni postérieure à la date limite de consommation portée sur les emballages par l'établissement de production.

A titre alternatif, il peut être apposé sur chaque emballage la date d'expédition, suivie de la mention : "La date limite de consommation est postérieure de X jours à cette date, sans dépasser la date limite de consommation figurant sur l'étiquette d'origine", X étant un chiffre inférieur ou égal à huit fixé sous la responsabilité de l'expéditeur.

S'il est fait usage de cette disposition alternative, la date d'expédition accompagnée de la même mention est portée sur les documents commerciaux qui accompagnent les denrées alimentaires.

Dans cette mention, les mots "date limite de consommation" peuvent être remplacés par les initiales "DLC" .

TITRE IV - DISPOSITIONS FINALES**Art. 28**

Toute référence à l'arrêté n° 747 ER du 5 octobre 1978 relatif aux modes de conservation et à l'entreposage des denrées périssables, est remplacée par la référence au présent arrêté dans les textes réglementaires suivants :

- arrêté n° 1116 CM du 6 octobre 2006 modifié pris en application de l'article 11 de la délibération n° 77-116 AT du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale ;
- arrêté n° 1750 CM du 14 octobre 2009 relatif aux conditions d'hygiène applicables dans les établissements mobiles ou provisoires qui proposent, à titre onéreux ou gratuit, des denrées alimentaires animales ou d'origine animale.

Art. 29

A compter du 1er mars 2010, les dispositions des articles 23 et 25 du présent arrêté sont applicables aux installations nouvelles mises en service ou faisant l'objet d'une restructuration importante.

A compter du 1er janvier 2011, les dispositions de l'article 26 du présent arrêté sont applicables aux établissements déjà en activité à la date de publication dudit arrêté.

Art. 30

L'arrêté n° 747 ER du 5 octobre 1978 relatif aux modes de conservation et à l'entreposage des denrées périssables et l'arrêté n° 2230 ER du 23 octobre 1981 relatif aux modes de conservation, au transport et à l'entreposage des viandes réfrigérées sous vide sont abrogés.

Art. 31

Le ministre de la santé et de l'écologie, en charge de l'environnement et de la prévention des risques sanitaires, et le ministre de l'économie rurale, en charge de l'agriculture, de l'élevage, des forêts et de la promotion des agro-biotechnologies, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 17 février 2010.

Pour le Président absent :

Le vice-président,
Edouard FRITCH.

Par le Président de la Polynésie française :

Le ministre de la santé et de l'écologie,
Jules IENFA.

Températures maximales des denrées alimentaires au cours de leur entreposage

Voir toutes les modifications dans le temps :

- [Arrêté n° 184 CM du 17 février 2010](#), JOPF n° 8 N du 25/02/2010 à la page 827
- [Arrêté n° 1771 CM du 26 août 2021](#), JOPF n° 71 N du 03/09/2021 à la page 20890

ANNEXE

Températures maximales des denrées alimentaires au cours de leur entreposage.

Denrées alimentaires congelées (1).

- Toutes denrées alimentaires surgelées : - 18 °C.
- Glaces, crèmes glacées et sorbets : - 18 °C.
- Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves : - 9°C.
- Autres aliments congelés : - 12 °C.

Denrées alimentaires réfrigérées (2).

Produits de la pêche :	
Poissons, mollusques et crustacés, à l'exception des poissons, mollusques et crustacés vivants	+ 4 °C
Mollusques et crustacés vivants	entre +5°C et + 15 °C
Préparations à base de produits de la pêche n'ayant pas subi de traitement assurant leur conservation à température ambiante	+ 4 °C
Viandes et produits à base de viande :	
Viandes d'animaux de boucherie conditionnées sous vide dont la date limite de consommation est postérieure de plus de vingt-et-un jours à la date d'abattage	0°C
Viandes hachées et préparations de viandes hachées	+ 2 °C
Plats cuisinés réfrigérés	+ 3 °C
Abats et préparations de viandes en contenant	+ 3 °C
Autres préparations de viandes	+ 4 °C
Viandes d'animaux de boucherie, de gibier, de volailles et de lapin	+ 4 °C
Carcasses et demi-carcasses d'animaux de boucherie, les demi-carcasses d'animaux des espèces bovines, équines et asines pouvant être découpées en un maximum de trois morceaux	+7°C
Produits de salaison crus, salés et séchés, entiers	température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Produits de salaison crus, salés et séchés, découpés ou tranchés	+ 4 °C
Produits de charcuterie cuits n'ayant pas subi de traitement assurant leur conservation à température ambiante, ou reconditionnés postérieurement à ce traitement	+ 4 °C
Autres produits :	
Ovoproduits n'ayant pas subi de traitement assurant leur conservation à température ambiante	+ 4 °C
Pâtisseries fraîches contenant du lait et/ou des œufs, crèmes pâtisseries, entremets	+ 4 °C
Lait cru au stade de la commercialisation (3)	+ 4 °C
Lait pasteurisé, beurre, produits laitiers frais (yaourts, kéfirs, crème et fromage frais) (4)	+ 6°C
Fromages affinés	température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Tout autre denrée alimentaire n'ayant pas subi de traitement assurant sa conservation à température ambiante	température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Préparations culinaires élaborées par assemblage de plusieurs denrées alimentaires, et ne subissant pas de traitement de conservation à la suite de cet assemblage	température la plus basse parmi les températures de conservation applicables aux différents ingrédients

(1) Etat congelé : la température de la denrée alimentaire indiquée est la température maximale sans limite inférieure.

(2) Etat réfrigéré : sauf pour les mollusques et crustacés vivants, la température de la denrée alimentaire doit être comprise entre la température maximale indiquée et la température de la congélation commençante de la denrée alimentaire.

(3) Sans préjudice des températures prévues au stade de la production et pendant le transport par l'arrêté n° 0216/CM du 06 février 2009.

(4) L'expression "fromage frais" s'entend des fromages non affinés (dont la maturation n'est pas achevée), prêts à être consommés peu de temps après leur fabrication et qui ont une durée de conservation limitée.