



Fiche informative – Températures

Rédigé: FZ

Vérfifié: CJ/JPM

Approuvé: PH

Mise à jour le : 15 juillet 2015

par : FZ

La mise en place du suivi journalier des températures des cellules de réfrigération positives et négatives permet à l'exploitant de prendre les mesures nécessaires pour assurer de bonnes conditions de conservation. Les microbes, tel que les bactéries, les levures et moisissures, sont très sensibles aux variations de températures. Des températures élevées, au-delà de 50-55 °C, peuvent les tuer progressivement. Des températures « moyennes », entre 3 °C et 50 °C, permettent le développement de certaines catégories de germes, le plus souvent rencontrés sur et dans les aliments. Le nombre de bactéries dans un aliment peut ainsi doubler toutes les 15 minutes environ, dans des conditions de température et d'humidité proches de celles de l'air ambiant ! Des températures basses, inférieures à 3°C, et particulièrement les températures négatives stabilisent la flore, et, dans certains cas exceptionnels, elles peuvent tuer une certaine partie de celle-ci mais jamais en totalité. La congélation et la surgélation ne constituent pas un moyen d'assainissement d'aliments contaminés.

Bon nombre de chambres froides, de frigos, de congélateurs et de vitrines réfrigérées disposent d'un affichage de température. La température affichée est la température de l'air de l'enceinte réfrigérée. Celle-ci varie en fonction de l'endroit où la sonde a été installée. Comme la conservation d'un produit dépend de la température à laquelle il est stocké, il importe de vérifier la conformité de la température du produit lui-même.

Comment contrôler la température ?

Il est important de choisir un échantillon qui a été stocké suffisamment longtemps de manière à obtenir un résultat représentant bien la température atteinte pour un produit.

Le contrôle de la température peut être effectué de plusieurs manières :

- Utilisation d'un **thermomètre électronique avec sonde**

Tant que la consistance du produit le permet, la sonde du thermomètre est piquée dans un échantillon de l'enceinte réfrigérée à contrôler. La sonde, aura été au préalable désinfectée avec une lingette désinfectante. Lorsque la consistance du produit ne permet pas de piquer dans le produit, ce qui peut être le cas des produits congelés, la sonde sera coincée entre les denrées alimentaires. Pendant la mesure, la sonde est maintenue à l'intérieur de l'enceinte réfrigérée. La sonde ne sera en aucun cas déposée, près de la source de froid ou sur la plaque réfrigérante d'une vitrine réfrigérée.

- Utilisation d'un **thermomètre infrarouge**

Le thermomètre infrarouge permet une mesure instantanée de la température d'un produit. Lors de la mesure, la distance qui est à garder, entre l'appareil et le produit, est prescrite par le constructeur du thermomètre. La mesure s'effectue directement sur le produit et ne sera en aucun cas réalisée sur une paroi d'une enceinte réfrigérée ou sur la plaque réfrigérante d'une vitrine réfrigérée (réflexion du rayon IR).

- Autre possibilité

Une solution très simple consiste à installer dans chaque enceinte de réfrigération un petit récipient contenant un peu d'eau dans lequel on y met un thermomètre à alcool. Dans le but d'obtenir une lecture de la température la plus proche de la température des produits, le récipient ne sera pas installé trop près de la source de froid de l'enceinte climatique. Ainsi, la température est peu soumise aux fluctuations de la température de l'air lorsque les portes de l'enceinte réfrigérée sont ouvertes fréquemment. De plus, la lecture de la température est facile et possible à tout moment.



F-011

Appl.: 27.07.2016

Fiche informative – Températures

Rédigé: FZ

Vérifié: CJ/JPM

Approuvé: PH

Mise à jour le : 15 juillet 2015

par : FZ

Nature de la denrée alimentaire		Stockage / Entreposage (h)	Tolérance (e) maximale occasionnelle	Critères SEQUALIM	
				Limite de NC (f)	Retrait (g)
Produits surgelés ou congelés					
Produits surgelés / congelés		-18°C	+ 3°C	-15°C	> -5°C
Glaces	Stockée et emballée	-15°C	+ 3°C	-12°C	> -5°C
	Consommation directe	-12°C	+ 3°C	-9°C	> -5°C
	Soft Ice	+ 3°C	+3°C	+6°C	> +7°C
Produits de la pêche					
Mollusques bivalves vivants (huîtres, moules, escargots, et autres coquillages) (b)		+10°C	/	+10°C	> +15°C
Poissons frais ou décongelés et produits de crustacés et de mollusques cuits réfrigérés (a)		Glace fondante ou température de celle-ci 0°C à + 2°C	+/-2°C	+4°C	> +8°C
Produits de la pêche (fumés / marinés)		+7°C	+/- 2°C	+9°C	> +12°C
Animaux entier et/ou non découpés et ou non désossés					
Viandes	volaille / lapin	+ 4°C	+/-2°C	+6°C	> +8°C
	Petit gibier	+ 4°C	+/-2°C	+6°C	> +8°C
	Grand gibier	+ 7°C	+/-2°C	+9°C	> +10°C
	ongulés domestiques	7°C	+/-2°C	+9°C	> +10°C
Viandes et produits à base de viande					
Viandes	Haché et préparations (a)	+ 2°C	+/-2°C	+4°C	> +5°C
	abats et préparations	+ 3°C	+/-2°C	+5°C	> +6°C
	Viandes découpées	+ 4°C	+/-2°C	+6°C	> +8°C
	Préparations de viande	+ 4°C	+/-2°C	+6°C	> +8°C
Œufs et ovo-produits					
Œufs	Frais (conseillé)	entre +5°C +8°C		Température ambiante (i)	
	Ovo-produits à l'exception des produits UHT	+ 4°C	+/-2°C	+6°C	> +8°C
Produits traiteurs ou de pâtisseries					
Pâtisseries (avec garnitures non cuites)		+ 4°C	+/-2°C	+6°C	> +10°C
Produits traiteurs (salades composées, sandwiches (j), etc.)		+ 4°C	+/-3°C	+7°C	> +10°C
Produits laitiers					
Produits laitiers	Lait cru	+ 4°C	+/-2°C	+6°C	> +8°C
	Lait pasteurisé	+ 8°C	+/-2°C	+10°C	> +12°C
	Crème fraîche	+ 4°C	+/-2°C	+6°C	> +10°C
	Produits laitiers	+7°C	+/-2°C	+9°C	> +12°C
Vitrines de vente journalières (d)					
Produits dans les vitrines de vente		6°C	+/-2°C	+8°C	> +10°C



Fiche informative – Températures

Rédigé: FZ

Vérifié: CJ/JPM

Approuvé: PH

Mise à jour le : 15 juillet 2015

par : FZ

TEMPÉRATURES DES PRODUITS FROIDS - Limites maximales (suite)

Autres produits

Fruits et légumes en vrac	Selon les recommandations fournisseur	Température ambiante (h)	
Chocolats / pralines	Selon les recommandations fournisseur	Température ambiante (h)	

TEMPÉRATURE DES PRODUITS CHAUDS

Nature de la denrée alimentaire	Limites <u>minimales</u>			
	Stockage / Entreposage (d)	Tolérance (e) maximale occasionnelle	Critères SEQUALIM	
			Limite de NC (f)	Retrait (g)
Produits stockés / livrés chaud	+65°C	- 2°C	+63°C	< +55°C
Produits chauds en distributeurs automatiques (c)	+70°C	- 2°C	+68°C	< +60°C

TEMPERATURE DE FRITURE

Nature de la denrée alimentaire	Friture	Tolérance maximale	Limite de NC (f)	
Huile de friteuse	< 175°C	max. 180°C	> +180°C	

(a) Utilisation le jour même, en l'absence de conservateurs ou d'agent de conservation ; pour la viande hachée préparée et consommée sur place après préparation, une tolérance de +5°C peut être appliquée

(b) Ne peuvent être ouverts

(c) Interruption de la vente dès que la température descend sous les 68°C.

(d) Les produits en vitrine de vente doivent être transférés en chambre froide pendant la nuit, sauf si la vitrine est à même d'assurer une température maximale de 4°C.

(e) Les tolérances ne s'appliquent pas aux produits réfrigérée et préemballés mentionnant une température de conservation (car la DLC a été définie sur base de cette température à respecter). Ces tolérances doivent être limitées dans le temps (t=durée pendant laquelle la température limite de stockage/entreposage peut être dépassée)

(f) Limite de non-conformité de température à partir de laquelle une action corrective s'impose pour résoudre le problème lorsque la durée « t » est dépassée.

(g) Limite à partir de laquelle les autorités de contrôles procèdent au retrait des produits concernés.

(h) Les références législatives se trouvent dans le tableau en page 4.

(i) Le temps de conservation doit être adapté en fonction de la température de conservation (si les œufs sont conservés plus de 14 jours, ils doivent être impérativement être stockés au frigo).

(j) Les sandwiches à base de filet américain doivent être considérés comme « Haché et préparations ». La tolérance de +5°C, décrite au point (a) ne s'applique pas aux sandwiches préparés à l'avance.

(h) Attention : Par température ambiante est entendu une température ambiante normale (+/-20°C).

Références législatives

Produits surgelés	(7)+(9) +(10) +(11) +(12)
Glaces alimentaires	(9)



F-011

Appl.: 27.07.2016

Fiche informative – Températures

Rédigé: FZ

Vérifié: CJ/JPM

Approuvé: PH

Mise à jour le : 15 juillet 2015

par : FZ

Produits de la pêche frais ou décongelés et produits de crustacés et de mollusque cuits réfrigérés (à l'exception des produits de la pêche et de coquillages vivants)	(1)+(9)
Mollusques bivalves (huîtres, moules, escargots, et autres coquillages)	(11)
Produits de la pêche (fumés / marinés)	(9)
Viandes de volailles et lagomorphes	(6)+(12)
Viande de gibier	(4)+(12)
Viandes d'ongulés domestiques	(3)+(12)
Viandes hachées et préparations de viandes hachées	(2)+(12)
Abats et préparations contenant des abats de viandes	(2)+(3) +(9) +(12)
Viandes fraîches et préparations à partir de viandes fraîches	(2)+(3) +(5) +(9) +(12)
Œufs frais	(9)+(12)
Ovo-produits à l'exception des produits UHT	(7)+(9) +(12)
Produits de la pâtisserie	(9)
Produits traiteurs	(9)
Lait, produits laitiers	(8)+(9) +(12)
Produits dans les vitrines de vente	(9)
Produits gardés ou livrés chaud	(9)
Produits chauds en distributeurs automatiques	(11)

- (1) Règlement ministériel du 7 octobre 1997 relatif aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de pêche.
- (2) Règlement Grand-ducal du 8 juillet 1996 établissant les exigences applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes hachées et de préparations de viandes.
- (3) Règlement Grand-ducal du 7 juin 1996 relatif aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes fraîches.
- (4) Règlement Grand-ducal du 4 février 1994 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la mise sur le marché des viandes de gibier sauvage.
- (5) Règlement Grand-ducal du 10 novembre 1993 relatif à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de produits à base de viandes et de certains autres produits d'origine animale.
- (6) Règlement Grand-ducal du 19 avril 1994 relatif à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de viandes fraîches de volaille.
- (7) Règlement Grand-ducal du 19 octobre 1994 concernant les problèmes d'ordre hygiénique et sanitaire relatif à la production et à la mise sur le marché des ovo-produits.
- (8) Règlement ministériel du 10 août 1995 relatif à la production et à la mise sur le marché de lait cru, de lait traité thermiquement et de produits à base de lait.
- (9) Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP, édité par la chambre des métiers et validé par le Ministre de la Santé, 2011
- (10) Règlement Grand-ducal du 8 avril 1991 concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.
- (11) Règlement Grand-ducal du 4 juillet 1988 relatif à l'hygiène dans le commerce des denrées alimentaires.
- (12) Règlement (CE) n° 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.