

Je transporte des denrées alimentaires

➤ Dans le cas où ce sont des denrées végétales ou d'origine végétale (DVOV)

L'annexe II du règlement CE n°852/2004 définit les dispositions concernant le transport.

Détails sur l'annexe du règlement CE n°852/2004

Transport

Sont concernés les véhicules et les conteneurs servant aux transports de denrées alimentaires. Les denrées doivent y être placées et protégées de façon à limiter les risques de contamination.

Ils doivent :

- être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaire des contaminations et doivent être conçus de manière à être facilement et efficacement nettoyés et désinfectés ;
- être exclusivement utilisés pour le transport de denrées alimentaires dans le cas où il y a un risque de contamination par des chargements d'autre nature. Dans le cas où le chargement comprend plusieurs types de produits en plus des denrées alimentaires, il est nécessaire de prévoir une séparation efficace ;
- dans le cas de denrées alimentaires liquides, en vrac, en granulés ou en poudre, elles doivent être transportées dans des véhicules ou figure la mention « uniquement pour denrées alimentaires » ;
- dans le cas où ils servent pour d'autres produits, il est indispensable de prévoir un nettoyage et une désinfection entre deux chargements, dans le but d'éviter les contaminations ;
- permettre de maintenir des températures adaptées aux denrées alimentaires et permettre leur contrôle.

L'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant précise les exigences en matière de maîtrise des températures pour la conservation des produits et denrées alimentaires.

Températures maximales pour les denrées congelées

Nature des denrées	Entreposage ou transport	Remise directe ou restauration collective
Glaces et sorbets	- 18°C	- 18°C
Autres denrées alimentaires congelées	- 12°C	- 12°C

Températures maximales pour les denrées réfrigérées

Nature des denrées	Entreposage ou transport	Remise directe ou restauration collective
Denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou conditionneur	+ 4°C
Denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou conditionneur	+ 8°C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3°C	+ 3°C

Températures minimales en liaison chaude

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+ 63°C
---	--------

➤ Dans le cas où ce sont des denrées animales ou d'origine animale (DAOA)

Trouvent également à s'appliquer :

- l'annexe II du règlement CE n°852/2004 concernant les dispositions concernant les sites mobiles ou provisoires
- l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entrepôt et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant fixe les exigences en matière de maîtrises des températures lors de leur conservation, les dispositions à prendre lors du stockage ou du transport de DAOA.

Températures maximales pour les denrées congelées

Nature des denrées	Entreposage ou du transport	Remise directe ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées	-18 °C	- 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	-12 °C

(*) Voir les températures du [règlement \(CE\) n° 853/2004](#)

Températures maximales pour les denrées réfrigérées

Nature des denrées	Entreposage ou du transport	Remise directe ou de restauration collective
Viandes hachées	*	+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*	+ 3 °C
Préparations 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 et de mollusques cuits et réfrigérés	* (1)	+ 2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	* (1)	* (1)
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C	+ 4 °C
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 alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C	+ 3 °C

Températures minimales en liaison chaude

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+63°C
---	--------------