

**Présentation synthétique et pédagogique
de l'Arrêté du 29 septembre 1997 (J.O. du 23 octobre)
fixant les conditions d'hygiène applicables dans les
établissements de restauration collective à caractère social**

5

- Art. 1 : champ d'application
- Art. 2 : définitions
- Art. 3 : dispositions d'application
- Art. 4 : guide de bonnes pratiques hygiéniques
- 10 Art. 5 : autocontrôles

Titre Ier :

Dispositions générales (page 2)

- Art. 6 : les locaux doivent
- Art. 7 : l'établissement doit comporter au minimum :
- 15 Art. 8 : qualités des surfaces, matériels et équipements
- Art. 9 : eau potable
- Art. 10 : propreté des locaux, sciure, balayage à sec...
- 20 Art. 11 : fumer, manger
- Art. 12 : plan de nettoyage et de désinfection
- Art. 13 : substances dangereuses
- Art. 14 : déchets & conteneurs
- Art. 15 : fournisseurs agréés
- 25 Art. 16 : multiplication / contamination
- Art. 17 : règles générales
- Art. 18 : décongélation
- Art. 19 : préparations conservées par la chaleur
- Art. 20 : braisage, rôtissage, rissolage...
- 30 Art. 21 : refroidissement rapide
- Art. 22 : remise en température
- Art. 23 : préparations consommées froides
- Art. 24 : viandes hachées
- Art. 25 : récupération des denrées
- 35 Art. 26 : glace
- Art. 27 : tenue de travail
- Art. 28 : santé et aptitude

Art. 29 : formation du personnel

Art. 30 : salle de restaurant

40 Art. 31 : meubles de distribution en libre service

Art. 32 : plats témoins

Art. 33 : TIAC

Titre II:

**Dispositions complémentaires
pour les fabricants des PCEA (page 6)**

- 45 Art. 34 : établissements concernés
- Art. 35 : locaux obligatoires
- Art. 36 : stockage des conditionnements
- Art. 37 : liaison chaude
- 50 Art. 38 : PCEA congelés et transport
- Art. 39 : récipients de transport des PCEA
- Art. 40 : durée de vie des PCEA
- Art. 41 : déconditionnement
- Art. 42 : durée de vie des PCEA reconditionnées
- 55 Art. 43 : traçabilité

Titre III :

**Dispositions complémentaires pour livraison,
distribution ou mise sur le marché (page 7)**

- Art. 44 : marque de salubrité
- 60 Art. 45 : mentions d'étiquetage
- Art. 46 : récipients de transport

Titre IV :

Dispositions finales (page 7)

- Art. 47 : déclaration et dossier
- 65 Art. 48 : agrément
- Art. 49 : sanctions
- Art. 50 : délais d'application

**Annexe : Températures maximales de
conservation (page 8)**

70

Article 1 : Champ d'application

Cet arrêté concerne les établissements assurant un service de **restauration à une collectivité** de consommateurs, soit par exemple :

75 les restaurants d'administration ou d'entreprise, les restaurants scolaires, les cuisines des hôpitaux, cliniques, maison d'accueil des personnes âgées, crèches, foyers d'accueil et de bienfaisance, camps, centres de vacances et pénitenciers.

80 Les cuisines ou laboratoires les approvisionnant sont également visés.

Article 2 : Définitions

85 **PCEA : Préparation culinaire élaborée à l'avance**

Préparation dont la consommation :

a) est remise à un **service différé** dans le temps ;

90 b) ou, a lieu **en dehors des locaux attenants** à la cuisine.

Lorsque ces PCEA sont conservées :

- par le froid, il s'agit d'un **service en liaison froide**.

95 - par la chaleur, il s'agit d'un **service en liaison chaude**.

Article 3 : Dispositions d'application

Faire une **déclaration** au Directeur des Services Vétérinaires.

100 Un **récépissé** est délivré. Il doit être présenté aux services de contrôle.

Article 4 : Guide de bonnes pratiques hygiéniques

Les établissements peuvent se référer à un **guide de bonnes pratiques hygiéniques validé**.

105 Les administrations de contrôle le prennent en considération.

Article 5 : Autocontrôles

110 Les établissements doivent procéder à des **autocontrôles réguliers**, afin de vérifier la conformité :

- des **installations** et de leur **fonctionnement**,
- des **matières premières** et **produits finis** aux critères microbiologiques.

Les autocontrôles doivent porter sur :

- 115
- les produits à réception,
 - les conditions de transport et de conservation,
 - les couples temps-température.

Pour définir ces autocontrôles, se baser sur les principes de la méthode **H.A.C.C.P.** (Analyse des Risques, Points Critiques pour leur Maîtrise).

120 1. **Analyser les risques** alimentaires dans l'établissement.

2. Mettre en évidence les « **points** » à risque.

125 3. Etablir lesquels de ces points sont « **critiques** » (CCP).

4. Mettre en œuvre des **procédures de contrôle**.

5. Définir des **actions correctives** lorsqu'un CCP n'est plus maîtrisé.

130 6. Mettre en œuvre une **vérification** et un **suivi de l'efficacité** des procédures en place.

135 7. **Revoir périodiquement**, et à **chaque modification** des fabrications : cette analyse, les CCP, ainsi que les procédures de vérification et de suivi.

Les **procédures documentées** sont à la disposition des services de contrôle.

Titre Ier : dispositions générales

140

CHAPITRE I

Locaux : implantation, aménagement et équipement.

Article 6 : Les locaux doivent

145 a) permettre le **stockage** dans des conditions de température et d'hydrométrie compatibles avec une bonne conservation ;

b) ne pas constituer une **source de contamination** ;

150 c) faciliter les opérations de **nettoyage et de désinfection** ;

d) prévenir l'**encrassement**, le contact avec des **toxiques**, le déversement de **particules** dans les denrées et le développement de **moisissures** ou la formation de **condensation** ;

155 e) limiter la multiplication des micro-organismes, par une séparation suffisante des **secteurs chauds** et **secteurs froids** ;

160 f) permettre une progression rationnelle de l'élaboration des produits : **marche en avant dans l'espace**, à moins que ne soient respectées des procédures palliant une mauvaise conception des locaux : **marche en avant dans le temps** ;

165 g) interdire **animaux domestiques, plantes, insectes, rongeurs** et éviter la **contamination croisée** entre les denrées, les équipements, l'eau, l'aération, le personnel, par une séparation suffisante entre les **secteurs propres** et les **secteurs souillés**.

Article 7 : L'établissement doit comporter au minimum :

- 170 a) des **toilettes** pour le personnel, équipées de cabinets à cuvette dite à l'anglaise et de papier hygiénique, et ne donnant pas directement sur les locaux ;
- 175 b) des **vestiaires**, suffisamment spacieux et réservés au personnel ;
- c) un système **d'évacuation des eaux usées** et pluviales ;
- 180 d) un système de **ventilation** suffisant, évitant tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre ;
- e) un **éclairage** suffisant ;
- 185 f) dans les locaux et à la sortie des toilettes, des **lave-mains à commande non manuelle**, alimentés en eau chaude et froide, et équipés de distributeurs de savon et d'essuie-mains hygiéniques ;
- 190 g) des **équipements frigorifiques**, de capacité suffisante, équipés de thermomètres et, pour ceux de plus de 10 m³, de système d'enregistrement ;
- h) si besoin est, d'équipements de maintien des **plats chauds** ;
- i) de **poubelles**, à couvercle à commande non manuelle et de sacs à usage unique ;
- 195 j) des **revêtements de sol** faciles à nettoyer et à désinfecter, en matériaux étanches, non absorbants, résistants aux chocs, imputrescibles, clairs, lavables et non toxiques ;
- 200 k) des dispositifs **d'évacuation des eaux de lavage** efficaces ;
- 205 l) des **surfaces murales** faciles à nettoyer et à désinfecter, en matériaux étanches, non absorbants, résistants aux chocs, imputrescibles, clairs, lavables, non toxiques, et présentant une surface lisse ;
- m) des **angles d'intersection** entre le sol et les surfaces murales permettant la propreté permanente ;
- 210 n) des **portes** faciles à nettoyer, résistantes aux chocs, imputrescibles, lavables et lisses ;
- o) des **fenêtres** et autres ouvertures prévenant l'encrassement et équipées de protection contre les insectes, démontables pour être nettoyées ;
- 215 p) des **plafonds, faux plafonds** et autres équipements suspendus permettant un état de propreté permanent, réduisant la condensation, les moisissures et la chute de particules sur les denrées ou les surfaces en contact.

Article 8 : qualités des surfaces, matériels et équipements

- Les **surfaces en contact** avec les aliments sont :
- faciles à nettoyer et à désinfecter,
 - 225 - en matériaux lisses, clairs, imputrescibles, lavables et non toxiques.
- Tous les **matériels et équipements** sont propres en permanence et:
- a) construits et entretenus pour éviter les risques de contamination,
 - 230 b) construits et entretenus pour un nettoyage et une désinfection efficaces,
 - c) installés pour faciliter le nettoyage de la zone environnante.

Article 9 : eau potable

- L'alimentation des locaux en eau potable doit être suffisante.
- L'eau non potable utilisée pour l'alimentation des groupes frigorifiques et à d'autres fins semblables doit circuler dans des réseaux séparés.
- 240

CHAPITRE II

Locaux et matériel : utilisation et entretien Gestion des déchets

Article 10 : propreté des locaux, sciure, balayage à sec...

- Les locaux et leurs équipements sont propres et en bon état permanent.
- L'utilisation de sciure et le balayage à sec sont interdits.
- 250 L'emploi de tout produit et de tout procédé de nettoyage ou de désinfection doit être adapté.

Article 11 : fumer, manger

- Il est interdit d'utiliser les locaux ou les équipements à d'autres fins.
- Il est interdit de **fumer** et de **manger** dans tous les locaux.

Article 12 : plan de nettoyage et de désinfection

- 260 Un plan de nettoyage et de désinfection est défini par écrit.
- Il précise pour tous les locaux et les matériels :
- a) la fréquence et les moments auxquels effectuer le nettoyage et la désinfection,
 - 265 b) le mode opératoire, avec pour chaque produit utilisé : dilution, température d'utilisation, temps d'application et nécessité éventuelle d'un rinçage,

270 c) le responsable des nettoyage et désinfection pour chaque secteur

d) les moyens prévus pour vérifier l'efficacité du plan de nettoyage.

Article 13 : substances dangereuses

275 Des méthodes, des produits et des équipements appropriés sont utilisés pour lutter contre les insectes, rongeurs et autres animaux nuisibles.

280 Les substances dangereuses (insecticides, rodenticides et désinfectants) sont dans des réserves ou des meubles fermant à clef, identifiés et réservés.

Les produits et le matériel d'entretien et de nettoyage sont entreposés dans un meuble ou un local réservé.

Article 14 : déchets et conteneurs

Les déchets sont stockés dehors dans des conteneurs à couvercles.

Ces conteneurs sont faciles à entretenir, nettoyer et désinfecter.

290 Si nécessaire, ils sont dans un local fermé, réservé, au besoin réfrigéré.

295 Les zones de stockage des conteneurs sont conçues et gérées pour être propres en permanence et en empêcher l'accès aux insectes, rongeurs et autres animaux, nuisibles ou non.

CHAPITRE III

Opérations sur les denrées alimentaires

Article 15 : fournisseurs agréés

300 Les fournisseurs (de denrées animales ou d'origine animale) doivent être agréés et les emballages des denrées livrées porteurs des marques de salubrité.

L'établissement de provenance peut bénéficier d'une dispense d'agrément.

Article 16 : multiplication / contamination

Les denrées sont conservées pour éviter toute altération, notamment en respectant les températures réglementaires.

310 Toutes les denrées doivent être protégées contre la contamination.

Article 17 : règles générales

Toute manipulation des denrées s'effectue en limitant les contaminations et le développement de micro-organismes ou la formation de toxines.

315 Définir et appliquer des règles d'hygiène spécifiques.

Article 18 : décongélation

La décongélation se fait à l'abri des contaminations.

320 Les denrées décongelées sont utilisées au plus tard dans les quatre jours.

Article 19 : préparations conservées par la chaleur

325 Les préparations conservées par la chaleur jusqu'à consommation sont en permanence maintenues à plus de +63°C *.

Article 20 : braisage, rôtissage, rissolage...

330 Les braisage, rôtissage, rissolage, friture, blanchiment, pochage, ébullition prolongée, précuisson, ne peuvent être effectuées que la veille de la consommation, au plus tôt.

Ces opérations sont suivies d'un refroidissement rapide.

335 De même, les préparations conservées par le froid sont rapidement refroidies, dès le dernier stade de cuisson ou d'élaboration s'il n'y a pas de cuisson.

Article 21 : refroidissement rapide

340 Le refroidissement rapide est tel que la température à cœur ne demeure pas entre +63°C et +10°C pendant plus de deux heures *.

Après refroidissement, conserver ces denrées entre 0°C et +3°C.

Article 22 : remise en température

345 La remise en température des préparations chaudes est telle qu'elles ne restent pas plus d'une heure entre +10°C et +63°C *. Ces préparations sont consommées le jour de leur premier réchauffement.

Article 23 : préparations consommées froides

Les préparations consommées froides sont refroidies rapidement.

355 Elles sont entreposées dès la fin de leur élaboration et jusqu'à utilisation entre 0°C et +3°C.

360 Ces préparations sont sorties de leur enceinte réfrigérée au plus près de la consommation et au maximum deux heures avant. Elles ne doivent en aucun cas atteindre une température supérieure à +10°C *.

*** sauf si l'analyse des risques valide une autre méthode.**

Article 24 : viandes hachées

365 La fabrication de viandes hachées ne doit pas intervenir plus de deux heures avant consommation.

Si elle n'est pas cuite immédiatement, elle est conservée à l'abri des contaminations et entre 0°C et +3°C.

Article 25 : récupération des denrées

375 La récupération des denrées et des boissons déjà servies est interdite, à l'exception de celles se conservant à température ambiante et non déconditionnées.

Les excédents des plats du menu du jour, non servis au consommateur, peuvent être représentés le lendemain, pour autant que leur salubrité soit assurée et sous la condition impérative :

- de la mise en place de procédures d'autocontrôles spécifiques,
- et d'un moyen efficace d'identification de la date de fabrication.

385 Ces dernières dispositions ne s'appliquent pas dans les restaurants satellites, sauf pour les préparations froides maintenues sans rupture de la chaîne du froid entre 0°C et +3°C et non déconditionnées.

Article 26 : glace

Lorsque de la glace doit être utilisée, elle est fabriquée à partir d'eau potable, puis manipulée et stockée sans contamination.

CHAPITRE IV Personnel

Article 27 : tenue de travail

Toute personne doit respecter un niveau élevé de propreté corporelle et porter des vêtements de travail propres et adaptés.

400 Sauf en zone de distribution, ces vêtements sont clairs et comprennent :

- des chaussures réservées au travail,
- une coiffe englobant l'ensemble de la chevelure,
- au besoin, un masque bucco-nasal et des gants à usage unique.

Le passage de toute personne étrangère ne doit pas constituer une source de contamination.

Article 28 : santé et aptitude

410 Aucune personne atteinte d'une maladie, éventuellement transmissible par les aliments, n'est autorisée à travailler.

Un certificat médical annuel atteste de l'aptitude de chaque membre du personnel.

Article 29 : formation du personnel

Le personnel suit des instructions précises et une formation continue à l'hygiène alimentaire.

420 Cette formation est adaptée aux besoins de chaque emploi et aux contraintes spécifiques des installations.

Les effectifs en personnel sont suffisants pour un fonctionnement optimal.

CHAPITRE V Salles de restaurant

Article 30 : salles de restaurant

Les salles de restaurant ne doivent pas constituer un risque d'insalubrité.

Les animaux de compagnie sont interdits sauf les chiens guides d'aveugle.

430 Les murs, plafonds, sols, et ameublement sont propres en permanence.

Le nettoyage du sol est effectué au minimum chaque journée de travail.

435 Les ustensiles sont en parfait état de propreté et changés dès que nécessaire.

Les toilettes des consommateurs sont propres en permanence. Elles sont pourvues en permanence de papier hygiénique.

440 Les cabinets d'aisance ne communiquent pas directement avec la salle.

Ces toilettes ne doivent pas être accessibles par la cuisine.

Article 31 : meubles de distribution en libre service

445 En libre-service, les meubles de distribution sont tels que les aliments soient à l'abri des souillures et des manipulations des consommateurs.

CHAPITRE VI Toxi-infections alimentaires collectives

Article 32 : plats témoins

Des plats témoins sont conservés à la disposition des services de contrôle.

455 Ce sont des échantillons identifiés des plats constituant le repas.

Ils sont en quantité suffisante pour analyses microbiologique et chimique.

Ils sont conservés au moins cinq jours, sans modification de leur qualité.

Article 33 : TIAC

La DDASS et la DSV doivent être informées de toute survenue d'au moins deux cas de symptomatologie similaire qui pourraient être rapportés à une origine alimentaire commune.

Afin de faciliter l'enquête, l'établissement tient à disposition les menus et les plats témoins.

Titre II: Dispositions complémentaires relatives aux établissements fabriquant des préparations culinaires élaborées à l'avance

Article 34 : établissements concernés

- les cuisines fabriquant des préparations dont la consommation est différée d'au moins un service,

- les cuisines livrant des lieux de consommation non attenants, en liaison chaude ou froide.

CHAPITRE I :

Locaux des PCEA : aménagement et équipement

Article 35 : locaux obligatoires

Ces établissements doivent disposer, en plus des articles précédents, de locaux ou enceintes spécifiques et séparés, au besoin réfrigérés, pour:

- l'élaboration des préparations froides ;
- le conditionnement-allotissement, lorsqu'ils sont conjoints ;
- le déconditionnement et le reconditionnement, lorsqu'ils sont pratiqués ;
- l'entreposage avant expédition, aux températures requises, des PCEA réfrigérées, surgelées ou congelées.

L'absence de locaux pour les points b et c peut être tolérée si des procédures de travail et de contrôles adaptées y pallient.

Le circuit d'expédition, de retour et de lavage des contenants devra respecter les règles des bonnes pratiques d'hygiène.

Article 36 : stockage des conditionnements

Conditionnements et emballages sont stockés à l'abri des contaminations.

CHAPITRE II:

Préparation et distribution des PCEA

Article 37 : liaison chaude

Du dernier stade de cuisson jusqu'à consommation, les PCEA en liaison chaude sont maintenues au minimum à +63°C. *Sauf si l'analyse des risques valide une autre méthode.*

Article 38 : PCEA congelées et transport

En complément de l'article 23, la température des PCEA congelées ou surgelées ne doit pas dépasser celles réglementaires, durant tout leur stockage et jusqu'à leur remise en température pour consommation.

Le transport des PCEA est soumis à la réglementation en vigueur.

Article 39 : récipients de transport des PCEA

Ces récipients sont nettoyés sans délai, désinfectés puis rincés.

Si nécessaire, ces opérations sont renouvelées avant remplissage.

Ces récipients ne peuvent jamais être à un usage autre qu'alimentaire.

Article 40 : durée de vie des PCEA

La durée de vie des PCEA est sous la responsabilité du dirigeant.

Elle ne peut excéder trois jours, sauf si des études sont réalisées.

Sur chaque conditionnement des PCEA figure au moins la DLC.

CHAPITRE III

Cas particulier : déconditionnement-reconditionnement

Article 41 : déconditionnement

Le déconditionnement de PCEA (réfrigérées ou congelées), suivi de leur reconditionnement, après des traitements « contaminants », comme : tranchage, portionnement, transvasement, découpage ou assemblage, n'est admis qu'aux conditions suivantes :

a) ne concerner que des PCEA (ou des denrées animales et d'origine animale) issues d'un établissement agréé ou dispensé d'agrément ;

b) la température des PCEA demeure, en tout point, strictement inférieure à +4°C, avant déconditionnement et après reconditionnement. Dans l'intervalle, les traitements appliqués doivent éviter :

- toute élévation de température,
- et toute pollution préjudiciable.

Article 42 : durée de vie des PCEA reconditionnées

La durée de vie de ces produits ne peut excéder celle du composant qui présente la durée de vie initiale la plus courte.

La durée de vie des PCEA reconditionnées ne peut excéder trois jours, sauf en cas d'études de vieillissement spécifiques.

Article 43 : traçabilité

La bonne traçabilité des produits reconditionnés doit être assurée.

En particulier, l'étiquetage du produit fini comporte au moins :

- la dénomination,
- la DLC ou la DLUO,
- une information permettant aux agents de contrôle de retrouver directement ou indirectement les informations suivantes,
 - la DLUO ou la DLC des produits initiaux,
 - la date de déconditionnement - reconditionnement,
 - le cas échéant, la date de décongélation des produits initiaux.

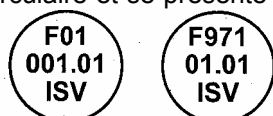
Ces informations sont enregistrées sur papier ou sur support informatique, et reliées sans ambiguïté à l'étiquetage des produits.

Titre III : Dispositions complémentaires relatives aux établissements livrant, distribuant ou mettant sur le marché leurs produits

Article 44 : marque de salubrité

Chaque PCEA destinée à être consommée au sein d'un autre établissement est revêtue, sur son conditionnement, d'une marque de salubrité, avec le numéro d'agrément.

Cette marque est circulaire et se présente sous la forme suivante:



Pour les PCEA en liaison chaude, la marque de salubrité peut ne figurer que sur les documents d'accompagnement.

Article 45 : mentions d'étiquetage

En liaison froide, l'étiquette des PCEA mentionne leur date de fabrication.

En liaison chaude, date de fabrication, dénomination de vente, DLC et conditions de conservation sont portées sur le document d'accompagnement.

Article 46 : récipients de transport

Les récipients de transport des PCEA sont nettoyés sans délai, désinfectés puis rincés, sur le lieu de consommation, avant renvoi vers la cuisine.

Titre IV: Dispositions finales

Article 47 : déclaration et dossier

Les établissements sont soumis à déclaration d'activité.

Les établissements fabricant des PCEA constituent un dossier complet :

- description détaillée des locaux, à l'aide d'un plan,
- description de l'équipement, du matériel et du fonctionnement,
- capacité de stockage et tonnage journalier (nombre de repas),
- attestation de raccordement au réseau public,
- plan de nettoyage et désinfection,
- plan de lutte contre les animaux indésirables,
- plan de formation du personnel.

Article 48 : agrément

Les établissements livrant, distribuant ou mettant sur le marché leurs produits et répondant aux prescriptions de cet Arrêté, sont agréés par le Préfet.

Article 49 : sanctions

Les infractions aux articles 3 à 46 relèvent des peines prévues à l'article 26 du décret du 21 juillet 1971 et à l'article 20 du décret du 26 avril 1991.

Article 50 : délais d'application

Les établissements construits après la publication de cet arrêté doivent répondre à toutes les exigences énoncées ci-dessus.

Les établissements existants ont un délai d'un an pour répondre à l'article 5 (mise en place d'une démarche HACCP) et de trois ans pour l'article 35 (aménagements obligatoires pour les PCEA).

Annexe : Températures maximales de conservation des denrées alimentaires

Nature des produits	T°C réglementaire (1)
Congelées (2)	
Toutes denrées surgelées, au sens du décret modifié n° 64-949 du 9 septembre 1964, et poissons congelés, glaces et crèmes glacées	- 18°C
Autres denrées congelées à l'exception des poissons	- 12°C
Réfrigérées (3)	
Poissons, mollusques et crustacés, conditionnés (à l'exception des poissons, mollusques et crustacés vivants)	Glace fondante ou température de celle-ci de 0°C à +2°C
Viandes hachées et préparations de viandes hachées	+2°C
Abats et préparations de viandes contenant des abats	+3°C
Autres préparations de viandes de toutes espèces, y compris la chair à saucisse et la saucisse crue, viandes de volailles, lapin, rongeurs, gibier d'élevage, gibier à plumes, ovoproduits à l'exception des produits U.H.T	+4°C
Végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi	+4°C
Œufs réfrigérés	+5°C
Lait pasteurisé	+6°C
Viandes d'animaux de boucherie, viandes de gibier ongulé	+7°C
Produits laitiers frais (yaourts, kéfirs, crème et fromage frais) (5)	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Divers produits transformés à base de viandes (4), plats cuisinés et préparations culinaires (viande, poisson), produits à base de poisson (4)	
Divers produits à base de lait tels que crèmes pâtisseries, pâtisseries fraîches, entremets, fromages affinés. Autres denrées	

(1) Température maximale des denrées : il est donc nécessaire de conserver les denrées alimentaires en dessous de cette température. Si le fournisseur indique une température de conservation, c'est cette température qui doit être respectée.

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

(3) Etat réfrigéré : la température de la denrée doit être comprise entre la température maximale indiquée et la température de la congélation commençante de la denrée.

(4) A l'exception des produits ayant subi un traitement complet par salaison, fumage, séchage ou stérilisation.

(5) L'expression « fromages 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.