



Carine BONHOMME-ARNAULT
Cité du Goût et des Saveurs
Bourgogne Franche-Comté
03 80 63 13 53 - carnault@artisanat-bfc.fr

www.artisanat-bfc.fr
www.facebook.com/artisanat.bfc

Réglementation :

🍷 **Règlement (CE) n° 852/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
[En savoir plus ici](#)

🍷 **Arrêté du 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.
[En savoir plus ici](#)

🍷 **Arrêté du 2 février 2015** portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n° 37/2005
[En savoir plus ici](#)

🍷 **Arrêté du 27 novembre 2020** relatif aux conditions techniques du transport des denrées périssables sous température dirigée
[En savoir plus ici](#)

L'Essentiel

Objectifs

Garantir la qualité sanitaire de produits et notamment des préparations culinaires vendues sur les marchés. Toute activité de la filière alimentaire doit être déclarée.

Guides, fiches pratiques... :

🍷 **Déclaration** concernant les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale. [Télécharger la fiche ici](#)

🍷 **Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Livraison de repas à domicile :** [Télécharger la fiche ici](#)

🍷 **Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Traiteur :**
Fiche « Liaison froide, liaison chaude »
Fiche « Transport local des produits »

🍷 **Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Boucher :**
Fiche « Commandes et livraisons au consommateur »
Fiche « Transport des produits »

🍷 **Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Restaurateur :**
Fiche « Transport local des produits »

🍷 **Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Poissonnier détaillant :**
Fiche « Transport des denrées »

🍷 **Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène pâtisserie :**
Fiche « Livraison – Transports de produits finis »

Les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène peuvent être commandés en librairie. Certains sont accessibles [ici](#).

🍷 **Chaîne du froid :** [En savoir plus ici](#) et [En savoir plus ici](#)

🍷 **Transport des denrées alimentaires** d'origine animale et processus d'obtention d'une attestation technique ATP pour les véhicules (frigorifiques, isothermes, réfrigérants ou calorifiques).
[En savoir plus ici](#)



Définitions

Préparation culinaire élaborée à l'avance : préparation culinaire devant être consommée de manière différée dans le temps ou l'espace et dont la stabilité microbiologique est assurée par l'une des modalités suivantes :

- Entreposage réfrigéré ou liaison froide : lorsque la conservation de ces préparations entre leur élaboration et leur utilisation est assurée par le froid (maintien entre 0 et 3 °C).
- Entreposage chaud ou liaison chaude : lorsque la conservation de ces préparations entre leur élaboration et leur utilisation est assurée par la chaleur à minimum 63 °C.



Principes

Les **réceptacles de véhicules** et/ou conteneurs doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des **températures appropriées** et permettre le contrôle desdites températures, si nécessaire, mais également propres et facilement nettoyables.

Les **denrées alimentaires** chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées et **protégées** de manière à réduire au maximum le risque de contamination.

La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Toutefois, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, de l'entreposage, de l'exposition et du service des denrées alimentaires, à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé.

Lors des livraisons, le circuit doit être organisé afin de diminuer la durée du transport, si nécessaire.

Lorsque les **denrées alimentaires** doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être **réfrigérées dès que possible** après le stade de traitement thermique ou, en l'absence d'un tel traitement, après le dernier stade de l'élaboration, à une température n'entraînant pas de risque pour la santé. **Les préparations culinaires élaborées à l'avance doivent être conservées entre 0 et 3 °C.**

Les plats cuisinés ou repas livrés **chauds** ou remis au consommateur doivent être servis à **minimum 63 °C** sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur.

L'article R. 231-47 du code rural et de la pêche maritime permet que certains transports ne soient pas effectués dans des engins respectant les normes de l'accord ATP : « lorsque le recours à des engins spéciaux n'est pas nécessaire en raison de la distance parcourue, de conditions climatiques particulières, ou, pour des catégories de produits ayant une inertie thermique suffisante, de la durée du transport. » Quatre situations de transports nationaux sont concernées dont le transport de tout aliment à l'état réfrigéré ou congelé, sur une distance depuis le lieu de chargement inférieure à 80 km sans rupture de charge.