



Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire

Politique de Contrôle

Direction Transformation et
Distribution des Denrées
alimentaires

CA-Botanique
Food Safety Center
Bd du Jardin botanique, 55
1000 Bruxelles
Tél. 02 211 82 11

info@afsca.be
www.afsca.be

NE 0267.387.230

Aux organismes de certification
Aux fédérations professionnelles du
secteur HORECA et de la distribution

Correspondant :	Vincent Helbo			
Téléphone :	02/211 86 34			
E-mail :	vincent.helbo@afsca.be			
Votre lettre du	Vos références	Nos références	Annexes	Date
		PCCB/S3/VHO/ 759322		10/10/2011
Objet :	Température des denrées alimentaires conservées ou livrées chaudes			

Madame, Monsieur,

Depuis la publication de l'arrêté royal du 18 mai 2011 modifiant l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, la réglementation prévoit que les denrées alimentaires d'origine animale qui sont conservées ou livrées chaudes, doivent l'être à une température d'au moins 55°C et non plus à une température d'au moins 65°C. De ce fait, si la température des produits chauds est de minimum 55°C, celle-ci doit être considérée comme acceptable lors des audits (même si le guide ou les outils d'audit reprennent encore la température limite de 65°C). Il n'y a toutefois aucune tolérance et toute température qui serait inférieure à cette norme de 55°C doit conduire à une non-conformité A2.

Je vous prie de croire, Madame, Monsieur, en l'assurance de ma considération distinguée.

Signé P. Naassens
Pour Herman Diricks absent
Directeur général