

Maisons-Alfort, le 25 mars 2005

## AVIS

### de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à un projet de décret modifiant le décret n°64-949 du 9 septembre 1964 portant règlement d'administration publique en ce qui concerne les produits surgelés pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

Par courrier reçu le 10 mars 2005, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 3 mars 2005 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande d'avis portant sur un projet de décret, concernant les produits surgelés, pris en application de l'article L.214-1 du code de la consommation, modifiant le décret du 9 septembre 1964 afin notamment de :

- prendre en compte les dispositions du règlement (CE) n° 37/2005 de la Commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine. Ce texte a pour but de permettre une application uniforme dans l'Union européenne des spécifications techniques relatives aux instruments de mesure de la température utilisés pendant le transport, l'entreposage et au stade de la vente au détail, avec la possibilité pour les Etats membres de déroger à ces dispositions pour les installations frigorifiques de moins de 10 m<sup>3</sup> concernant les magasins de détail qui pourraient être équipées d'un thermomètre ;
- tenir compte de la codification du décret relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires (article 6 du décret).

Après un examen interne du dossier mené en étroite collaboration avec le Laboratoire d'études et de recherches sur la qualité des aliments et sur les procédés agroalimentaires concernant le point lié au contrôle des températures, l'Afssa rend l'avis suivant.

#### **Considérant que pour ce qui concerne les artisans des métiers de bouche :**

En cas de panne de l'installation frigorifique, des dispositifs de contrôle de la température avec enregistrement apporteront à un artisan peu d'informations complémentaires en termes de sécurité sanitaire par rapport à un thermomètre aisément visible. C'est essentiellement la température maximale atteinte au moment du constat qui guidera l'artisan dans sa conduite.

En cas de mauvais fonctionnement de l'installation frigorifique, un relevé régulier de la température avec inscription sur un registre sera au moins aussi efficace que les systèmes d'enregistrement pour détecter les anomalies. En effet un thermomètre aisément visible est d'une utilisation simple. L'artisan sera directement alerté s'il effectue un relevé régulier alors que l'interprétation de relevés automatiques de température peut se révéler plus difficile en pratique. Enfin la mise en oeuvre et le maintien en fonctionnement de système de contrôle de température techniquement performant peut présenter des difficultés.

Ainsi, une utilisation correcte de thermomètres aisément visibles est certainement un moyen de surveillance efficace chez les artisans des métiers de bouche.

***Considérant que pour ce qui concerne les autres secteurs de l'alimentation de détail (grandes et moyennes surfaces) :***

La dérogation ne paraît pas justifiée car des enregistrements automatiques de température sont réellement utiles parce que directement exploitables le personnel d'encadrement.

Les autres modifications prévues dans le projet de texte soumis n'appellent pas d'observations particulières de la part de l'Agence.

L'Afssa émet donc un avis favorable à ce projet de décret en proposant que la dérogation prévue par le règlement (CE) n° 37/2005 en matière de contrôle des températures soit limitée aux seuls artisans des métiers de bouche.

**Martin HIRSCH**