

Arrêté du 19 mars 1998 relatif à la méthode d'échantillonnage et de mesure pour le contrôle officiel de la température des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine

NOR : ECOC9700220A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche, le secrétaire d'Etat à la santé, la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat et le secrétaire d'Etat à l'industrie,

Vu la directive 92/2/CEE de la Commission des Communautés européennes du 13 janvier 1992 portant fixation des modalités relatives au prélèvement d'échantillons et de la méthode d'analyse communautaire pour le contrôle des températures des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine ;

Vu le décret n° 64-949 du 9 septembre 1964, modifié par le décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984, par décret n° 91-1230 du 3 décembre 1991 et par le décret n° 97-1016 du 5 novembre 1997, portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine ;

Vu l'arrêté du 15 juillet 1997 relatif à la construction et au contrôle des thermomètres destinés à mesurer la température des denrées périssables.

Arrêtent :

Art. 1^{er}. — Les méthodes de mesure et de prélèvements d'échantillons prévues aux chapitres I^{er} et II du présent arrêté sont utilisées pour le contrôle officiel de la température des denrées surgelées.

CHAPITRE I^{er}

Méthode de mesure pour le contrôle officiel de la température des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine

Art. 2. — La température des denrées surgelées est mesurée à l'aide d'un matériel conforme à l'arrêté du 15 juillet 1997 susvisé sur des échantillons prélevés conformément à l'article 3 ci-après :

1. On entend par « température » le degré de chaleur ou de froid mesuré à l'emplacement spécifié de l'aliment surgelé par la partie thermosensible de l'instrument ou du dispositif de mesure.

2. Appareillage :

Le perçage du produit est réalisé au moyen d'un instrument métallique pointu, par exemple un poinçon à glace ou une perceuse à main mécanique ou une vrille faciles à nettoyer.

3. Mode opératoire :

Prérefroidissement : l'élément thermosensible et l'instrument de perçage sont prérefroidis avant de mesurer la température du produit.

La méthode de prérefroidissement consiste à stabiliser thermiquement l'appareillage à une température au plus égale à celle de la température du produit.

Préparation de l'échantillon : les éléments thermosensibles ne sont généralement pas conçus pour pénétrer directement un produit surgelé. Il est donc nécessaire, au préalable, de faire un trou à l'aide de l'instrument de perçage pour y insérer l'élément thermosensible.

Le diamètre du trou doit être à peine plus grand que celui de la partie thermosensible et sa profondeur dépend du type de produit à contrôler.

Pour mesurer la température interne des produits, l'échantillon et l'appareillage doivent être maintenus dans l'environnement réfrigéré choisi pour le contrôle.

Il convient d'opérer comme suit :

1. Lorsque les dimensions du produit le permettent, insérer l'élément thermosensible jusqu'à une profondeur située à 2,5 cm de la surface du produit ;

2. Lorsque les dimensions du produit ne le permettent pas, insérer l'élément thermosensible à une profondeur correspondant à trois ou quatre fois le diamètre de l'élément thermosensible ou à une profondeur la plus éloignée possible de la surface du produit ;

3. Certains produits, en raison de leur dimension ou de leur nature (par exemple les petits pois), ne peuvent être percés pour permettre la mesure de la température interne.

Dans ce cas, la température interne du paquet contenant ces produits est déterminée en insérant un élément thermosensible, approprié et prérefroidi au centre du paquet pour mesurer la « température au contact » du produit surgelé ;

4. La température indiquée est lue quand elle a atteint une valeur stabilisée.

CHAPITRE II

Modalités relatives au prélèvement d'échantillons pour le contrôle des températures des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine

Art. 3. — Les paquets à contrôler sont choisis de sorte et en quantité telle que leur température soit représentative des points les plus chauds du stock examiné.

a) Entrepôts frigorifiques :

Les échantillons à contrôler sont prélevés en plusieurs points critiques de l'entrepôt, par exemple : près des portes (en haut et en bas), près du centre de l'entrepôt (en haut et en bas) et à la reprise d'air des évaporateurs ;

Le contrôle porte sur des produits dont le séjour dans l'entrepôt a et mis la stabilisation des températures.

b) Transport :

En cas de nécessité, des contrôles sont opérés pendant le transport. Les échantillons sont alors prélevés en haut et en bas du chargement contigu à l'arête d'ouverture de chaque porte ou paire de portes.

Pendant le déchargement, quatre échantillons sont choisis parmi ces points critiques énumérés ci-après :

- en haut et en bas du chargement contigu à l'arête d'ouverture des portes ;
- en haut du chargement aux coins arrière (le plus loin possible du groupe frigorifique) ;
- au centre du chargement ;
- au centre de la surface frontale du chargement (le plus près possible du groupe frigorifique) ;
- aux coins inférieurs et supérieurs de la surface frontale du chargement (le plus près possible du groupe frigorifique).

c) Meubles de vente au détail :

Un échantillon est prélevé aux trois points les plus chauds du meuble de vente utilisé.

CHAPITRE III

Méthode non destructive pour mesurer la température de surface des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine

Art. 4. — La méthode décrite à l'article 3 ne fait pas obstacle à la mise en œuvre préalable d'une méthode non destructive qui consiste à mesurer la température entre deux couches de paquets. Les dispositions du chapitre I^{er}, article 2, paragraphes 1 et 3 (pour ce qui concerne le prérefroidissement et la lecture de la température), ainsi que celles du chapitre II, restent applicables.

Pour mesurer la température de surface, l'élément thermosensible prérefroidi est placé entre deux couches de paquets en exerçant une pression suffisante pour assurer un bon contact de surface. Il est inséré sur une longueur suffisante pour minimiser les erreurs dues à la conductivité.

Art. 5. — Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, le directeur général de la santé, le directeur général de l'alimentation et le directeur de l'action régionale et de la petite et moyenne industrie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 19 mars 1998.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Pour le ministre et par délégation :

Le directeur général de l'alimentation,

M. GUILLOU

*La secrétaire d'Etat
aux petites et moyennes entreprises,
au commerce et à l'artisanat,*
MARYLISE LEBRANCHU

Le secrétaire d'Etat à l'industrie

CHRISTIAN PIERRET

Le secrétaire d'Etat à la santé,

BERNARD KOUCHNER