

## Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments

Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'équipement, des transports et du logement et le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu l'accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP) ;

Vu l'Accord européen relatif au transport international des marchandises dangereuses par route (ADR) ;

Vu la directive 89/108/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine ;

Vu la directive 89/437/CEE du Conseil du 20 juin 1989 concernant les problèmes d'ordre hygiénique et sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché des ovoproduits ;

Vu la directive 90/667/CEE du Conseil du 27 novembre 1990 arrêtant les règles sanitaires relatives à l'élimination et à la transformation des déchets animaux, à leur mise sur le marché et à la protection contre les agents pathogènes des aliments pour animaux d'origine animale ou à base de poisson et modifiant la directive 90/425/CEE ;

Vu la directive 91/492/CEE du Conseil du 15 juillet 1991 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des mollusques bivalves vivants ;

Vu la directive 91/493/CEE du Conseil du 22 juillet 1991 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche ;

Vu la directive 91/495/CEE du Conseil du 27 novembre 1991 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage ;

Vu la directive 91/497/CEE du Conseil du 29 juillet 1991 modifiant et codifiant la directive no 64-433 (CEE) relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches pour l'étendre à la production et la mise sur le marché de viandes fraîches ;

Vu la directive 92/1/CEE de la Commission du 13 janvier 1992 relative 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 ;

Vu la directive 92/5/CEE du Conseil du 10 février 1992 portant modification et mise à jour de la directive 77/99/CEE relative à des problèmes sanitaires en matières d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande ;

Vu la directive 92/45/CEE du Conseil du 16 juin 1992 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la mise à mort du gibier sauvage et à la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage ;

Vu la directive 92/46/CEE du Conseil du 16 juin 1992 arrêtant les règles sanitaires pour la production et la mise sur le marché de lait cru, de lait traité thermiquement et de produits à base de lait ;

Vu la directive 92/116/CEE du Conseil du 17 décembre 1992 portant modification et mise à jour de la directive 71/118/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volailles ;

Vu la directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu la directive 94/65/CEE du Conseil du 14 décembre 1994 établissant les exigences applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes hachées et de préparations de viandes ;

Vu la décision 94/371/CEE du Conseil du 20 juin 1994 arrêtant certaines conditions sanitaires spécifiques concernant la mise sur le marché de certains types d'œufs ;

Vu le code rural, notamment ses articles 258 à 262 ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 modifié 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 ;

Vu le décret n° 67-295 du 31 mars 1967 pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'organisation et au fonctionnement de l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale ;

Vu le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale ;

Vu le décret du 7 avril 1988 portant approbation du contrat type pour le transport public routier de marchandises sous température dirigée ;

Vu le décret n° 91-409 du 26 avril 1991 fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles, notamment ses articles 2, 3, 4, 17 et 20 ;

Vu le décret n° 92-699 du 23 juillet 1992 relatif à certaines infractions commises par les employeurs de salariés affectés à la conduite de véhicules de transport routier de personnes ou de marchandises et par les donneurs d'ordres aux transporteurs routiers de marchandises ;

Vu l'arrêté du 30 décembre 1991 relatif à la transformation des déchets animaux et régissant la production d'aliments pour animaux d'origine animale ;

Vu l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur ;

Vu l'arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine ;

Vu l'arrêté du 29 septembre 1997 relatif aux conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,

Arrêtent :

### TITRE Ier

#### CHAMP D'APPLICATION

**Art. 1er.** - Le présent arrêté fixe les conditions sanitaires et techniques applicables au transport des aliments mentionnés aux articles 1er des décrets no 71-636 du 21 juillet 1971 et no 91-409 du 26 avril 1991 susvisés ainsi

que de certains déchets animaux, et aux moyens de transport de ces aliments.

Sont exclus du champ d'application du présent arrêté les produits bruts issus de récoltes et les sous-produits non destinés à l'alimentation humaine, tels que ceux prévus à l'annexe I.

Les dispositions des titres II, IV, V et VII sont applicables à l'ensemble des aliments. Celles du titre III et du titre VI s'appliquent en outre aux aliments de la catégorie 3 telle que définie à l'annexe I du présent arrêté.

**Art. 2.** - Pour l'application du présent arrêté, il faut entendre par :

« Aliments » : les denrées, boissons ou produits destinés à l'alimentation humaine définis au premier alinéa de l'article 1er.

« Collecte locale » : la partie des opérations réalisées par des moyens de transport d'aliments pour permettre la collecte successive de marchandises, au cours d'une même tournée dont la durée n'excède pas huit heures. Cette durée s'entend :

- de l'ouverture de porte nécessaire au premier chargement ;
- à l'ouverture de porte nécessaire au dernier chargement.

« Distribution locale » : une tournée de livraison d'aliments destinés à être délivrés à des acheteurs finals ou des utilisateurs finals, dont la durée n'excède pas huit heures. Cette durée s'entend :

- de l'ouverture de porte nécessaire à la première livraison ;
- à l'ouverture de porte nécessaire à la dernière livraison, et lorsque la totalité des aliments n'a pas été livrée, au retour à la base.

« Enregistreurs de température approuvés » : les instruments d'enregistrement de la température de l'air qui équipent les engins affectés au transport d'aliments surgelés sont considérés comme approuvés au sens du présent arrêté s'ils satisfont aux conditions suivantes :

- ils sont conformes à la norme NF E 18 150, ou son équivalent CEN ;
- ils ont fait l'objet d'une publication par arrêté conjoint du ministre en charge de l'agriculture, du ministre en charge de la consommation et du ministre en charge de l'industrie, au Journal officiel de la République française.

« Conteneurs » :

- a) Les caisses mobiles pour tous types de transports, et notamment le transport multimodal ;
- b) Les conteneurs maritimes, et notamment ceux visés par la norme ISO 1496 (partie 2 : containers à caractéristiques thermiques) ;
- c) Les petits conteneurs, d'un volume inférieur à deux mètres cubes.

« Moyen de transport » : wagons, camions, camionnettes, fourgons, fourgonnettes, véhicules particuliers à usage professionnel, remorques, semi-remorques, citernes, points de vente automobiles ou conteneurs ainsi que tout contenant transporté par voie terrestre, maritime, aérienne ou une combinaison de ces possibilités, et autres engins analogues servant au transport d'aliments.

« Responsable du transport » :

1. Toute personne morale ou physique qui déplace des aliments soit pour son propre compte soit pour le compte d'autrui ;

2. Toute personne morale ou physique exploitant un point de vente automobile.

« Point de vente automobile » : voiture-boutique ou tout autre moyen de transport utilisé alternativement pour le transport, le cas échéant la préparation, et pour la cession d'aliments au consommateur final à titre onéreux ou gratuit.

« Retours ou invendus » : produits alimentaires qui n'ont pas été acceptés par leur destinataire ou dont la commercialisation en l'état n'est plus envisagée, et qui sont transportés vers leur lieu d'expédition initial ou vers tout autre lieu.

## TITRE II

### DISPOSITIONS GENERALES RELATIVES A L'UTILISATION DES MOYENS DE TRANSPORT DE TOUS LES ALIMENTS

#### Chapitre 1er

##### Conditions de conception et d'équipement des moyens de transport

**Art. 3.** - Les moyens de transport des aliments visés au présent arrêté sont conçus de telle sorte qu'ils :

1. Permettent de protéger les aliments des causes susceptibles de les contaminer ou de les altérer pendant toute la durée du transport ;
2. Soient faciles à nettoyer et à désinfecter.

**Art. 4.** - Pour les véhicules routiers, la partie des moyens de transport destinée à recevoir les denrées animales ou d'origine animale est sans communication avec la cabine du conducteur.

Toutefois, dans le cas des véhicules particuliers ou des fourgonnettes à usage professionnel, l'utilisation d'un récipient hermétique au besoin isolé thermiquement, séparant les denrées animales ou d'origine animale du reste de l'habitacle peut pallier l'existence de communication.

**Art. 5.** - La partie des moyens de transport destinée à recevoir les aliments est libre d'aménagements et accessoires sans rapport avec le chargement des aliments visés par le présent arrêté.

Elle satisfait aux conditions suivantes :

- a) Les revêtements intérieurs, y compris le plancher et le plafond, sont fabriqués à l'aide de matériaux résistant à la corrosion, imperméables, imputrescibles, faciles à nettoyer, laver et désinfecter, ne sont pas susceptibles d'altérer les caractères organoleptiques des aliments ou de les rendre nocifs pour la santé humaine ;
- b) Les revêtements intérieurs, y compris le plancher et le cas échéant le plafond, sont dépourvus d'aspérités à l'exception de celles nécessitées par l'équipement et les dispositifs de fixation du chargement. Le cas échéant, ces dispositifs sont faciles à nettoyer et désinfecter ;
- c) Les matériaux de tous ordres susceptibles d'entrer en contact avec les aliments transportés sont conformes aux dispositions légales et réglementaires et non susceptibles d'altérer ces aliments ou de leur communiquer des propriétés nocives ou anormales ;
- d) L'ensemble des dispositifs concernant la fermeture des engins, la ventilation et l'aération, lorsque celle-ci est nécessaire, permettent le transport des aliments à l'abri de toute souillure, poussière, insectes et animaux indésirables.

## Chapitre II

### Hygiène du transport

**Art. 6.** - Les aliments en vrac sous forme de granulés ou en poudre, ou à l'état liquide, doivent être transportés dans des conteneurs, citernes ou tout autre réceptacle réservé au transport d'aliments, sur lesquels figure de façon clairement visible et indélébile la mention « réservé aux denrées alimentaires » ou toute autre mention similaire.

Toutefois, une dérogation à l'obligation de transport d'aliments dans des moyens réservés à cet usage est accordée pour certains produits dans des conditions fixées par arrêté conjoint du ministre en charge de l'agriculture et du ministre en charge de la consommation.

**Art. 7.** - Sans préjudice des dispositions prévues à l'article 6, il est interdit de prendre en charge avant, pendant ou après un transport d'aliments un fret susceptible d'altérer les caractéristiques sanitaires et qualitatives des aliments par contaminations, émanations, pollutions ou apports toxiques tel que :

a) Des marchandises dangereuses classées toxiques et/ou corrosives au sens de l'Accord européen relatif au transport international des marchandises dangereuses par route (ADR) à l'exclusion des boissons alcoolisées et des produits d'entretien, de droguerie et d'hygiène conditionnés en unité de vente destinés aux utilisateurs finals ;

b) Des matières à haut risque définies aux points 1, 2, 3, 4 et 8 de l'annexe I de l'arrêté du 30 décembre 1991 susvisé ;

c) Des animaux vivants.

Par ailleurs, la prise en charge d'un fret constitué par des marchandises autres que celles citées aux points a, b et c est autorisée aux conditions suivantes :

- s'il s'agit d'un transport concomitant au transport d'aliments, la séparation physique entre les produits est suffisante pour assurer le respect des conditions en matière d'hygiène énoncées dans le présent arrêté, notamment pour prévenir les risques de contamination, modification ou altération des aliments, en particulier par des odeurs, poussières, souillures, parcelles organiques ou minérales ;

- s'il s'agit d'un transport effectué avant le transport d'aliments, les engins et le matériel utilisés sont si nécessaire nettoyés et désinfectés avant la prise en charge d'aliments.

**Art. 8.** - Les engins et le matériel utilisés pour le transport des aliments sont maintenus en bon état d'entretien. Ils sont en outre constamment tenus en bon état de propreté.

## Chapitre III

### Hygiène et formation des personnes

**Art. 9.** - Les personnes amenées à manipuler les aliments sont tenues à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire, et, le cas échéant, elles portent des vêtements adaptés.

Toute personne malade ou porteuse de germes transmissibles est écartée de la manipulation des aliments lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte.

**Art. 10.** - Le responsable du transport s'assure que, dans le cadre de son activité et de la responsabilité qui s'y attache, les personnes qui manipulent ou manutentionnent les aliments au cours du transport et, le cas échéant, au cours des opérations de chargement et de déchargement, suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté et disposent

d'une formation en matière d'hygiène des aliments renouvelée et adaptée à leur activité professionnelle.

## Chapitre IV

### Autocontrôles et vérifications

**Art. 11.** - Le responsable du transport identifie tout aspect de son activité qui est déterminant pour la sécurité des aliments transportés et veille à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises en oeuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur des principes utilisés pour développer le système d'analyses des dangers et de points critiques pour leur maîtrise, dit système HACCP. Il doit en particulier :

1. Analyser et évaluer les dangers potentiels aux différentes étapes du transport, y compris au cours des opérations de chargement et de déchargement ;

2. Mettre en évidence les niveaux et moments (les points) où des risques alimentaires peuvent se présenter ;

3. Etablir lesquels de ces points sont critiques pour la sécurité des aliments (les points critiques) ;

4. Définir et mettre en oeuvre, au niveau de chacun de ces points critiques, des procédures de contrôle permettant de s'assurer de leur maîtrise ;

5. Définir les actions correctives à mettre en oeuvre lorsqu'un contrôle révèle qu'un point critique n'est plus maîtrisé ou n'a pas été maîtrisé à un moment donné ;

6. Définir et mettre en oeuvre des procédures spécifiques de vérification et de suivi de l'efficacité de l'ensemble des procédures ainsi mises en place ;

7. Revoir périodiquement et à chaque modification des opérations de transport l'analyse des dangers, les points critiques ainsi que leurs procédures de vérification et de suivi.

Le responsable du transport est en mesure de porter à la connaissance des agents de contrôle la nature, la périodicité et le résultat des vérifications définies selon les principes mentionnés à l'alinéa précédent, dûment documentés, ainsi que, s'il y a lieu, le nom du laboratoire de contrôle.

**Art. 12.** - Le responsable du transport procède à des contrôles réguliers pour vérifier la conformité des moyens de transport et des opérations effectuées aux dispositions du présent arrêté. Ces contrôles permettent notamment de s'assurer :

- que le matériel utilisé est adapté aux denrées à transporter et en bon état de fonctionnement ;

- que les températures exigées pour les produits sont respectées, y compris pendant le chargement et le déchargement ;

- que les méthodes de nettoyage et de désinfection sont efficaces et adaptées.

**Art. 13.** - Pour établir la nature et la périodicité des contrôles prévus au présent chapitre, le responsable du transport peut se référer comme moyen d'application du présent arrêté à un guide de bonnes pratiques hygiéniques validé conformément à la procédure publiée au Journal officiel de la République française du 24 novembre 1993, notamment en ce qui concerne l'analyse des dangers prévue à l'article 11.

**TITRE III****DISPOSITIONS COMPLEMENTAIRES RELATIVES AU TRANSPORT DES PRODUITS ALTERABLES OU NON STABLES A TEMPERATURE AMBIANTE**

**Art. 14.** - Le présent titre fixe les conditions sanitaires et techniques spécifiques applicables aux denrées dont la conservation exige le maintien à température dirigée dans les conditions précisées à l'annexe II du présent arrêté.

**Chapitre 1er****Généralités**

**Art. 15.** - La partie des moyens de transport destinée à recevoir des aliments est fermée de façon à éviter les contaminations et les remontées de température.

**Art. 16.** - Sans préjudice des dispositions énoncées à l'article 7, les denrées nues et les aliments conditionnés sont transportés dans des moyens de transport distincts, à moins qu'il existe, dans le même moyen de transport, une séparation physique adéquate protégeant les denrées nues des aliments conditionnés.

Au cours des opérations de chargement et de déchargement, et tout au long du transport, toutes précautions sont prises pour que les aliments ne soient pas souillés ou contaminés. Ils ne doivent pas entrer en contact avec le sol, le plancher ou les agencements susceptibles de le recouvrir, lorsqu'ils ne sont pas disposés dans un contenant résistant les enveloppant complètement.

**Chapitre II****Choix des moyens de transport**

**Art. 17.** - Ne peuvent être désignés comme engins isothermes, dotés ou non d'un dispositif thermique, réfrigérants, frigorifiques ou calorifiques que les engins qui répondent aux définitions et normes des engins spéciaux pour le transport des aliments définies dans l'annexe I de l'Accord international sur le transport des denrées périssables, publiée au Journal officiel de la République française par le ministre en charge de l'agriculture sous forme d'avis aux transporteurs de denrées périssables.

L'avis aux transporteurs de denrées périssables décrit en outre les méthodes d'essai et de contrôle appliquées aux moyens de transport isothermes, réfrigérants, frigorifiques ou calorifiques, les conditions d'attribution et le modèle de l'attestation de conformité technique et de l'attestation de conformité sanitaire délivrées par l'administration, les marques d'identification à apposer sur ces engins et la nature des documents qui doivent les accompagner au cours de leur déplacement.

**Art. 18.** - Les aliments altérables dont la conservation exige le maintien à température dirigée doivent être présentés en vue de leur transport et doivent être tenus au cours du transport sous un des états et dans les conditions de température limites, en tout point des aliments, fixées à l'annexe II du présent arrêté ou, lorsqu'il s'agit d'une livraison au consommateur final, dans les conditions de température mentionnées à l'annexe de l'arrêté du 9 mai 1995 susvisé.

Le choix du moyen de transport est défini en annexe II en fonction des températures en tout point des aliments.

Seuls peuvent être utilisés pour le transport des aliments à l'état congelé les moyens de transport appartenant aux catégories Frigorifique renforcé de classe C ou F, ou Réfrigérant renforcé de classe C, telles que définies dans l'annexe 1 de l'Accord international sur le transport des denrées périssables.

Seuls peuvent être utilisés pour le transport des aliments à l'état réfrigéré les moyens de transport appartenant à la

catégorie isotherme, équipés ou non d'un dispositif thermique frigorifique, réfrigérant ou calorifique.

**Art. 19.** - Toutefois, pour :

a) Le transport réalisé à l'occasion de conditions climatiques rigoureuses avérées, rendant manifestement superflue une production de froid pendant toute la durée du transport, ou

b) 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, ou

c) Le transport en citerne non dotée d'isolation thermique des laits et crèmes destinés à l'industrie sur une distance depuis le lieu de chargement inférieure à 200 km sans rupture de charge, ou

d) Le transport en citerne de catégorie isotherme normal déclassé des liquides réfrigérés sur une distance depuis le lieu de chargement inférieure à 600 km sans rupture de charge, ou

e) Le transport de produits de la pêche congelés d'un entrepôt frigorifique vers un établissement agréé pour y être décongelés dès leur arrivée, en vue d'une préparation, lorsque la distance à parcourir est courte, n'excédant pas 50 km ou une heure de trajet, ou

f) Les transports Air-Terre (et Terre-Air) ou Mer-Terre (et Terre-Mer) réalisés dans des conteneurs aériens ou maritimes sans transbordement de marchandises,

le responsable du transport peut choisir d'utiliser un autre moyen de transport sous réserve :

- qu'il vérifie, notamment au moyen de l'analyse des dangers liés à son activité telle que décrite à l'article 11 du présent arrêté, que les températures réglementaires figurant en annexe II sont maintenues pendant toute la durée du transport et que les conditions d'hygiène sont respectées ;

- qu'il se conforme le cas échéant aux dispositions des articles 51 à 55.

**Chapitre III****Maîtrise des températures au cours du transport**

**Art. 20.** - Pour les aliments réfrigérés, les températures minimales sont strictement supérieures à la température de congélation débutante propre à chaque aliment.

Des aliments dont les températures réglementaires de conservation sont différentes peuvent être transportés simultanément dans le même engin de transport, sous réserve que la température limite respective de l'aliment le plus sensible soit maintenue et respectée.

**Art. 21.** - Toutes dispositions sont prises pour que les opérations de chargement et de déchargement soient exécutées avec un maximum de célérité et sans qu'il en résulte de remontée de température préjudiciable à la qualité des aliments.

Pour de courtes périodes limitées aux opérations de manutention lors des opérations de chargement et de déchargement des aliments, il peut être toléré, à la surface de l'aliment, une légère élévation de température. Pour des aliments surgelés, cette élévation ne pourra dépasser 30 C, de sorte que la température à la surface des aliments n'excède jamais -150 C.

**Art. 22.** - La mise à la température de transport de la partie du moyen de transport destinée à recevoir les aliments est effectuée avant le chargement lorsque la température extérieure ou la température du moyen de transport, et notamment celle de ses parois, peuvent être la cause d'une remontée en température des aliments préjudiciable à leur bonne conservation.

**Art. 23.** - Le chargement est disposé de façon que la circulation de l'air soit convenablement assurée.

**Art. 24.** - Des thermomètres permettent d'apprécier pendant toute la durée du transport la température de l'air à laquelle sont soumis les aliments transportés et, dans le cas d'un transport de liquide non conditionné, la température du liquide.

La ou les partie(s) thermosensible(s) de ces appareils sont convenablement placée(s) pour mesurer la température la plus représentative de l'air. Dans le cas des caisses compartimentées, la température propre à chaque compartiment est indiquée.

L'indication de la température est clairement lisible et facilement accessible.

**Art. 25.** - Sans préjudice de l'attestation de conformité qui est délivrée, la partie des moyens de transport destinée à recevoir les aliments suivants est équipée d'instruments approuvés d'enregistrement automatique de la température pour mesurer fréquemment et à intervalles réguliers la température de l'air :

- a) Les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine ;
- b) Les viandes hachées et préparations de viandes à l'état réfrigéré ou congelé, y compris les surgelés, pour tout transport d'une durée supérieure à une heure.

**Art. 26.** - Les dispositions de l'article précédent ne s'appliquent pas :

1o Lorsque l'enregistrement de la température de l'air n'est pas représentatif de l'évolution de la température des denrées, à savoir :

- a) Lors de la collecte locale ;
- b) Lors de la distribution locale ;

2o Lorsqu'un transport de faible volume rend cet enregistrement inadapté comme outil de maîtrise de la chaîne du froid, et notamment lors du transport en petits conteneurs acheminés fermés sans ouverture de porte ni rupture de charge vers le destinataire final.

**Art. 27.** - Chaque enregistreur est identifié individuellement avant sa mise en service et son numéro est associé sans ambiguïté au chargement auquel il se rapporte. Ce numéro figure notamment sur l'un des documents réglementairement prévus mentionnés à l'article 43 du présent arrêté, ou dans le dossier du véhicule à son lieu de rattachement.

**Art. 28.** - Les enregistrements de température obtenus sont datés, classés par ordre chronologique et conservés par les responsables du transport pendant au moins un an.

Ils doivent :

- permettre d'identifier les opérations de transport qu'ils concernent ;
- préciser l'emplacement du ou des capteurs désignés ;
- pouvoir être consultés par les agents chargés du contrôle soit immédiatement sur le lieu du contrôle, soit de façon différée au point de déchargement ou de chargement ou au lieu de rattachement du véhicule.

Toute l'aide nécessaire à l'exploitation des enregistrements doit être apportée aux agents.

**Art. 29.** - En ce qui concerne les engins déjà équipés d'enregistreurs fiables et non approuvés à la date de publication du présent arrêté, leurs propriétaires pourront conserver à titre dérogatoire ces appareils pendant six ans à compter de la publication du premier avis aux

transporteurs d'aliments surgelés (Journal officiel de la République française du 17 février 1995).

En outre, tous les enregistreurs font l'objet d'une vérification périodique tous les deux ans, par un organisme agréé figurant sur une liste ayant fait l'objet d'un arrêté conjoint du ministre en charge de l'agriculture, du ministre en charge de la consommation et du ministre en charge de l'industrie, publié au Journal officiel de la République française.

#### Chapitre IV

##### Dispositions spécifiques complémentaires

**Art. 30.** - Transport des viandes et abats d'animaux de boucherie. - La partie des moyens de transport réservée aux viandes de boucherie en carcasses, demi-carcasses ou demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux ou des quartiers de viandes de boucherie et de gros gibier sauvage et d'élevage ainsi que de la viande découpée non emballée, est munie de dispositifs de suspension en matériaux résistant à la corrosion, utilisés de telle façon que les viandes ne puissent pas toucher le plancher.

Les carcasses, demi-carcasses ou demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux, les quartiers de viande, les autres morceaux et abats sont transportés suspendus ou placés sur des supports s'ils ne sont pas inclus dans des emballages ou contenus dans des récipients en matériaux résistants à la corrosion.

Les engins équipés de dispositifs porte-viandes ne sont pas autorisés à transporter des aliments en vrac, à l'état granulaire ou poudreux.

Les viscères sont toujours transportés dans des emballages ou récipients résistants et étanches aux liquides et aux corps gras. En outre, les estomacs et les intestins réfrigérés ne peuvent être transportés que s'ils sont vidés et nettoyés, les têtes et les pattes que si elles sont dépouillées ou échaudées et épilées.

L'ensemble des supports, emballages ou récipients mentionnés à cet article doivent satisfaire aux exigences de l'hygiène. Ils ne peuvent être réutilisés qu'après avoir été nettoyés et désinfectés.

**Art. 31.** - Transport des produits de la pêche et des coquillages vivants.

- 1o Produits de la pêche :

- a) Les produits de la pêche frais ou décongelés ainsi que les produits de crustacés et mollusques cuits et réfrigérés sont maintenus à la température de la glace fondante ;
- b) Si de la glace est utilisée pour la réfrigération des produits, l'écoulement de l'eau de fusion est assurée afin d'éviter que cette eau séjourne au contact des produits. La glace utilisée est fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre ;
- c) Les conditions de transport des produits de la pêche à l'état vivant ne doivent pas avoir d'effet négatif sur la viabilité de ces produits. Pour les poissons transportés à l'état vivant dans de l'eau, la qualité de celle-ci est suffisante pour ne pas transmettre aux animaux des organismes ou des substances nuisibles.

2o Coquillages vivants :

- a) Les moyens de transport utilisés pour les envois de coquillages vivants sont pourvus de dispositifs efficaces assurant la protection des coquillages contre les températures extrêmes, chaudes ou froides, la poussière ou les souillures, ainsi que contre les dégâts occasionnés aux coquilles par les vibrations, l'abrasion et l'écrasement. Les véhicules et conteneurs sont fermés et maintiennent

les produits à une température n'ayant pas d'effet nocif sur leur température et leur vitalité ;

b) Les colis contenant les mollusques bivalves vivants ne peuvent pas être transportés à même le sol du véhicule ou du conteneur qui doit être pourvu de caillebotis ou d'un autre dispositif évitant ce contact ;

c) S'il est utilisé de la glace pour le transport des coquillages vivants, celle-ci doit avoir été obtenue à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre. Toute aspersion des coquillages durant le transport ou au déchargement est interdite.

**Art. 32.** - Transport des œufs en coquille non réfrigérés. - Les œufs en coquille non réfrigérés sont transportés dans des conditions telles qu'ils soient maintenus propres, secs et exempts d'odeurs étrangères, préservés efficacement des chocs, des intempéries et des écarts de température, notamment par action des rayonnements lumineux.

**Art. 33.** - Transport des aliments destinés aux animaux de compagnie. - Lorsque des aliments destinés aux animaux de compagnie sont transportés en même temps que des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine, outre les précautions hygiéniques particulières qui s'imposent, tout est mis en oeuvre pour prévenir tout risque de confusion sur leur destination.

**Art. 34.** - Transport des retours ou invendus. - Sans préjudice des réglementations en vigueur, lorsque est effectué un transport de retours et invendus, la mention explicitant le motif du transport et la destination des produits doit figurer sur le document d'accompagnement prévu à l'article 43.

**Art. 35.** - Transport des produits d'origine animale destinés à la transformation. - Les produits d'origine animale destinés à la transformation sont collectés et transportés vers les établissements de transformation dans des récipients ou moyens de transport étanches, empêchant toute pollution. Les récipients ou moyens de transport sont convenablement fermés.

Les moyens de transport, les récipients et les bâches réutilisables sont conservés en bon état de propreté.

Le transport des matières premières d'origine animale destinées à la fabrication d'aliments pour animaux, de produits pharmaceutiques ou industriels est effectué conformément aux instructions imposées par les réglementations spécifiques à ces produits, notamment en ce qui concerne la température et le marquage.

#### TITRE IV

#### DISPOSITIONS SPECIFIQUES A CERTAINS MOYENS DE TRANSPORT

##### Chapitre Ier

##### Les citernes

**Art. 36.** - Les citernes et autres récipients utilisés pour le transport des aliments à l'état liquide, sous forme de granulés ou en poudre sont lavés, nettoyés et, si nécessaire, désinfectés à une fréquence définie sur la base d'une analyse des dangers telle que prévue à l'article 11, de manière à prévenir les risques de contamination des aliments transportés.

**Art. 37.** - Les citernes et autres récipients utilisés pour le transport des liquides alimentaires permettent un écoulement total du liquide ; s'ils sont pourvus de robinets, ceux-ci sont facilement retirés et démontés, lavés et désinfectés.

**Art. 38.** - A l'exception des cas mentionnés à l'article 19, seules les citernes de catégorie frigorifique sont utilisées pour le transport d'aliments d'origine animale à l'état

liquide dont la conservation nécessite le maintien à température dirigée.

**Art. 39.** - Conformément aux dispositions de l'article 24, lorsque les citernes comportent plusieurs compartiments, chaque compartiment est équipé d'un thermomètre. Toutefois, lorsque les citernes sont équipées d'un dispositif thermique assurant le refroidissement simultané de tous les compartiments, un seul thermomètre est suffisant.

Par ailleurs, lorsque des aliments sont transportés sous température dirigée en citerne, la mise en oeuvre de moyens de maîtrise dûment documentés apportant les mêmes informations et garanties en matière de respect de la chaîne du froid peuvent se substituer aux obligations prévues à l'article 24.

#### Chapitre II

##### Les conteneurs

**Art. 40.** - Les conteneurs reçoivent à l'état neuf ou lors de leur mise en service un numéro d'identification unique délivré par le fabricant ou par le bureau international des conteneurs pour les conteneurs maritimes.

**Art. 41.** - Lorsque des aliments sont transportés sous température dirigée au moyen de petits conteneurs, une procédure ou un dispositif dûment documentés apportant les mêmes informations et garanties en matière de maîtrise de la chaîne du froid peut se substituer aux obligations prévues aux articles 24 à 29.

#### Chapitre III

##### Les points de vente automobiles

**Art. 42.** - Sans préjudice des dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 susvisé, pour les points de vente automobiles une communication peut être admise avec la cabine du conducteur sous réserve qu'il s'agisse d'une porte assurant une fermeture efficace maintenue constamment fermée pendant les déplacements et la vente.

En outre, tous les dispositifs de fermeture de ces points de vente automobiles sont maintenus fermés pendant leurs déplacements et, d'une façon générale, en dehors de la vente, sauf pour les opérations habituelles d'entretien, de chargement et de déchargement.

#### TITRE V

#### DISPOSITIONS RELATIVES A LA DESIGNATION ET A L'ETAT DES MARCHANDISES

**Art. 43.** - Avant l'exécution d'un transport d'aliments, le responsable du transport indique sur l'un des documents d'accompagnement réglementairement prévus selon les types de transport les renseignements suivants :

- la désignation des aliments à transporter ;
- lorsqu'il s'agit de transport sous température dirigée, leur état physique ;
- lorsqu'il s'agit de produits transportés dans un réceptacle et/ou conteneur/citerne réservé aux denrées alimentaires dans les conditions dérogatoires prévues à l'article 6, leur désignation ainsi que leur utilisation ultérieure ;
- leur point de départ ;
- leur destination.

**Art. 44.** - Le document prévu à l'article 43 doit être présenté à toute réquisition des agents en charge du contrôle.

**TITRE VI****VERIFICATION ET ATTESTATION DE LA CONFORMITE DES MOYENS DE TRANSPORT**

**Art. 45.** - Les moyens de transport de certains aliments doivent être soumis avant leur mise en service à un examen destiné à vérifier que les prescriptions du présent arrêté les concernant sont observées, et notamment qu'ils sont aptes à acheminer les aliments :

- dans les conditions de température réglementaires (vérification de conformité technique de la caisse et, le cas échéant, du dispositif thermique) ;

- dans les conditions d'hygiène réglementaires (vérification de conformité sanitaire).

**Chapitre Ier****Moyens de transport mentionnés à l'article 18**

**Art. 46.** - Les dispositions du présent chapitre s'appliquent aux moyens de transport isothermes, dotés ou non d'un dispositif thermique, réfrigérants, frigorifiques ou calorifiques, soumis aux dispositions de l'article 18.

Afin que ces moyens de transport soient soumis à l'examen prévu à l'article 45, une demande est adressée par leurs propriétaires :

- au directeur des services vétérinaires du département d'immatriculation en ce qui concerne les véhicules routiers, ou au directeur des services vétérinaires du département d'utilisation, lorsque celui-ci diffère de celui de l'immatriculation ;

- au directeur des services vétérinaires du département du siège géographique de l'entreprise où sont fabriqués les conteneurs, ou au directeur des services vétérinaires du département de l'importateur ou de l'utilisateur en ce qui concerne les conteneurs fabriqués dans un autre Etat.

Le directeur des services vétérinaires précise aux propriétaires le lieu où les moyens de transport sont présentés en vue de l'examen.

**Section 1****Conformité technique**

**Art. 47.** - A l'issue de l'examen prévu à l'article 45, et si les résultats sont favorables, une attestation de conformité technique est délivrée aux propriétaires des moyens de transport par le directeur des services vétérinaires du département d'immatriculation.

Les attestations de conformité techniques délivrées ont trait à leur catégorie (isotherme, réfrigérant, frigorifique, calorifique) et à leur classe telles que définie dans l'annexe 1 de l'Accord international sur le transport des denrées périssables.

**Art. 48.** - L'attestation de conformité technique initiale est valable six ans pour tous les moyens de transport neufs (caisse et dispositif thermique) visés à l'article 18 à compter de la date de construction de la caisse même si l'engin n'a pas été exploité depuis cette date, ou à compter de la date de construction du dispositif thermique lorsque la caisse est équipée d'un dispositif thermique d'occasion.

Avant expiration de cette validité, le propriétaire sollicite le renouvellement de l'attestation de conformité technique auprès du directeur des services vétérinaires concernés qui lui précise le lieu où le moyen de transport doit être présenté en vue de la visite de renouvellement.

**Section 2****Conformité sanitaire**

**Art. 49.** - En outre, il est délivré aux moyens de transport visés à l'article 18 une attestation de conformité sanitaire,

attestant la conformité de ces engins aux conditions hygiéniques et sanitaires énoncées dans le présent arrêté.

L'attestation initiale est valable :

Trois ans pour tous les moyens de transport visés à l'article 18 (y compris les citernes), à l'exception des petits conteneurs ;

Six ans pour les petits conteneurs conformes aux dispositions de l'article 18.

Avant expiration de la validité, le propriétaire sollicite l'intervention du directeur des services vétérinaires concerné qui lui précise l'endroit où le moyen de transport est présenté en vue d'une visite de renouvellement de l'attestation de conformité sanitaire. Cette attestation de renouvellement est valable trois ans.

**Art. 50.** - Le renouvellement des attestations de conformité technique et sanitaire est effectué à chaque fois qu'intervient un changement de propriétaire ou une modification importante de l'engin, ou dès lors que l'autorité administrative le requiert.

**Chapitre II****Autres moyens de transport**

**Art. 51.** - Les dispositions du présent chapitre s'appliquent :

- aux moyens de transport d'aliments altérables de la catégorie 3 de l'annexe I du présent arrêté, lorsqu'ils ne sont pas soumis aux dispositions de l'article 18 ;

- aux moyens de transport faisant l'objet des dispositions de l'article 19, alinéas b, c et d ;

- aux points de vente automobile.

**Art. 52.** - Afin que les engins soient soumis à l'examen prévu à l'article 45, une demande est adressée par leurs propriétaires :

- au directeur des services vétérinaires du département d'immatriculation en ce qui concerne les véhicules routiers, ou au directeur des services vétérinaires du département d'utilisation, lorsque celui-ci diffère de celui de l'immatriculation ;

- au directeur des services vétérinaires du département de l'utilisateur en ce qui concerne les conteneurs.

Le directeur des services vétérinaires précise aux propriétaires le lieu où les engins de transport sont présentés en vue de l'examen.

**Art. 53.** - Il est délivré à l'issue de l'examen prévu à l'article 45 un certificat sanitaire de transport.

Le certificat sanitaire de transport est attribué pour un engin donné et des utilisations précises.

Il valide :

a) La conformité du moyen de transport en matière de conception et d'équipement ;

b) Son aptitude à satisfaire aux exigences en matière d'hygiène, dans les conditions décrites par le demandeur ;

c) Le cas échéant, son aptitude au maintien de la chaîne du froid des aliments, pour les utilisations décrites par le demandeur.

**Art. 54.** - Le certificat sanitaire de transport est délivré par le directeur des services vétérinaires du département d'immatriculation du moyen de transport ou, lorsqu'il s'agit d'un moyen de transport non soumis à immatriculation, dans le département d'utilisation.

Avant l'échéance réglementaire de un an pour une première délivrance et de trois ans au maximum par la

suite, le propriétaire du moyen de transport sollicite l'intervention du directeur des services vétérinaires concerné qui lui précise l'endroit où le moyen de transport est présenté en vue d'une visite de renouvellement.

Cette procédure s'applique dans son ensemble à chaque changement de propriétaire, et à chaque fois qu'intervient une modification notable de l'engin, ou de l'activité exercée, ou que l'autorité administrative le requiert.

**Art. 55.** - Les moyens de transport visés à l'article 51, à l'exception des points de vente automobiles, doivent porter une marque « ATP » rayée d'une bande diagonale rouge aisément visible depuis l'extérieur, ou le cas échéant la mention prévue à l'article 6.

## TITRE VII

### DISPOSITIONS FINALES

**Art. 56.** - Dans l'exercice de ses activités, le responsable du transport est tenu de préserver la marchandise dans un état conforme aux prescriptions réglementaires.

Il présente l'original ou la copie certifiée conforme des attestations mentionnées au titre VI, en cours de validité, à la requête des agents de contrôle.

**Art. 57.** - Sans préjudice des réglementations spécifiques en matière de transport et de travail, les infractions aux prescriptions du présent arrêté concernant les aliments visés à l'article 1er du décret no 71-636 du 21 juillet 1971 susvisé relèvent des peines prévues par l'article 26 de ce même décret et les infractions se rapportant aux aliments visés à l'article 1er du décret no 91-409 du 26 avril 1991 susvisé relèvent des peines prévues à l'article 20 de ce même décret.

**Art. 58.** - Sera puni des peines mentionnées à l'article 57 le responsable du transport qui aura manqué aux dispositions du présent arrêté ainsi que, conformément aux dispositions du décret n° 92-699 du 23 juillet 1992 susvisé, tout expéditeur, commissionnaire, affrèteur, mandataire, destinataire ou tout autre donneur d'ordre qui,

directement ou par l'intermédiaire d'un mandataire ou d'un préposé, aura donné en connaissance de cause des directives contraires à ces dispositions.

**Art. 59.** - L'arrêté du 1er février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables est abrogé à compter de l'entrée en vigueur du présent arrêté.

**Art. 60.** - Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur trois mois après sa publication au Journal officiel de la République française.

Toutefois, les responsables des moyens de transport faisant l'objet des dispositions de l'article 19, alinéas b, c et d, disposent d'un délai d'un an à compter de l'entrée en vigueur du présent arrêté pour s'y conformer. Pendant cette période, ils restent soumis aux obligations de résultats en matière d'hygiène et de température en tous points des aliments.

En outre, tous les responsables des moyens de transport disposent d'un délai d'un an à compter de l'entrée en vigueur du présent arrêté pour répondre aux dispositions spécifiques du chapitre 4 du titre II.

**Art. 61.** - Le directeur général de l'alimentation, le directeur général de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes et le directeur des transports terrestres 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 20 juillet 1998.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche, Louis Le Pensec

Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, Dominique Strauss-Kahn

Le ministre de l'équipement, des transports et du logement, Jean-Claude Gayssot

**ANNEXE I****CATEGORIES D'ALIMENTS****Catégorie 1**

Produits bruts issus de récoltes et sous-produits non destinés à l'alimentation humaine en l'état tels que :

- Céréales, oléagineux protéagineux (graines et tourteaux, pulpes) ;
- Sons et issues ;
- Pommes de terre, betteraves (industrielles et pulpes) ;
- Sucre brut destiné au raffinage ;
- Produits de maraîchage, fruits et légumes en l'état ;
- Produits horticoles, moût ;
- Drêches, produits de brasserie, produits de malterie, produits de semoulerie de maïs ;
- Sel.

**Catégorie 2**

Produits stables à température ambiante, en vrac ou conditionnés, tels que :

Aliments à l'état liquide, sous forme de granulés ou en poudre, en vrac ou conditionnés, ne nécessitant pas de maintien à température dirigée tels que :

- jus de fruits, vin, alcool, boissons autres que les eaux minérales ;
- huiles végétales, matières grasses végétales ;
- laits et produits à base de lait stérilisé ou stérilisés UHT, laits et produits laitiers concentrés ;
- ovoproduits ;
- additifs alimentaires, arômes, enzymes ;
- poudres anhydres d'origine animale ou végétale ;
- poudres et caséines stabilisées, poudre de lait, autres produits en poudre à base de lait ;
- produits de meunerie, produits de semoulerie de blé dur ;
- épices ;

Conserves ou produits conditionnés stables à température ambiante tels que :

- pains ;
- laits infantiles, produits à base de viande ou de poisson stabilisés par salaison, fumage, séchage ;
- biscuits, viennoiseries ;
- fruits secs.

**Catégorie 3**

Produits fragiles, altérables ou non stables à température ambiante, tels que :

a) Aliments :

- œufs en coquille ;
- produits de la pêche (poissons, crustacés et coquillages vivants) ;
- toute denrée dont la conservation exige le maintien à température dirigée, notamment les produits carnés, les laits et produits laitiers, les ovoproduits et produits à base d'œufs, les levures, les produits végétaux y compris les jus de fruits et les végétaux crus découpés prêts à l'emploi, ainsi que les préparations élaborées, les sorbets et crèmes glacées ;

b) Déchets animaux (carcasses ou partie d'animaux ou produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine en l'état, à l'exclusion des déjections animales et des déchets de cuisine et de table), les denrées d'origine animale dont la limite de consommation est dépassée mais non avariées et sous réserve de l'autorisation des services vétérinaires.

## ANNEXE I I-1

## TEMPERATURES MAXIMALES DES ALIMENTS CONGELES LORS DU TRANSPORT

Etat et nature	Température maximale	Catégorie, qualification et classe <sup>1</sup>
Congelés <sup>2</sup> Toutes denrées surgelées au sens du décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 modifié.	-18°C	RRC – FRC - FRF
Glaces, crèmes glacées et sorbets.	-18°C	
Produits de la pêche congelés.	-18°C	
Autres aliments congelés, y compris pour animaux de compagnie.	-12°C	
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves.	-9°C	RRB – RRC FRB – FRC – FRE - FRF

## ANNEXE I I-2

## TEMPERATURES MAXIMALES DES ALIMENTS REFRIGERES LORS DU TRANSPORT

Nature	Température maximale	Catégorie, qualification et classe <sup>3</sup>
Produits de la pêche frais ou décongelés et produits de crustacés et de mollusques cuits réfrigérés (à l'exception des produits de la pêche et des coquillages vivants) <sup>4</sup> .	0°C à +2°C	Température de la glace fondante I (N ou R) R (N ou R) (D) F (N) (AD) F (R) (ABCD)
Viandes hachées et préparations de viandes hachées.	+2°C	R (N ou R) (AD) F (N) (AD) F (R) (ABCD)
Abats et préparations de viande en contenant.	+3°C	
Autres préparations de viandes de toutes espèces, y compris la chair à saucisse et la saucisse crue.	+4°C	
Viandes de volailles, lapin, rongeurs, gibiers d'élevage, gibier à plumes	+4°C	
Viandes d'animaux de boucherie, viande de gibier onglulé.	+7°C	
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+4°C	
Végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi.	+4°C	
Œufs réfrigérés <sup>5</sup>	+5°C	
Lait cru livré en l'état à la consommation <sup>6</sup> .	+4°C	
Lait pasteurisé.	+6°C	
Lait cru destiné à l'industrie.	+10°C	I (N ou R) R (N ou R) (A) F (N) (AD) F (R) (ABCD)

<sup>1</sup> Telles que définies dans l'annexe de l'Accord sur le transport des denrées périssables publié au Journal officiel de la République française.

<sup>2</sup> Etat congelé : la température de la denrée indiquée est la température maximale sans limite inférieure.

<sup>3</sup> Telles que définies dans l'annexe de l'Accord sur le transport des denrées périssables publié au Journal officiel de la République française.

<sup>4</sup> Pour les poissons, mollusques et crustacés vivants, se reporter à l'article 31.

<sup>5</sup> Pour les œufs en coquilles non réfrigérés, se reporter à l'article 32.

<sup>6</sup> Au sens de l'arrêté du 6 août 1985 relatif aux normes d'hygiène et de salubrité auxquelles doit répondre le lait cru livré en l'état et destiné à la consommation humaine.

Nature	Température maximale	Catégorie, qualification et classe <sup>7</sup>
Produits laitiers frais (yaourts, kéfirs, crème et fromage frais, etc.) <sup>8</sup> .	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur.	R (N ou R) (AD) F (N) (AD) F (R) (ABCD)
Divers produits transformés à base de viande, plats cuisinés et préparations culinaires (viande, poisson), produits à base de poisson <sup>9</sup> .		
Divers produits à base de lait tels que crèmes pâtisseries, pâtisseries fraîches, entremets, fromages affinés. Autres denrées alimentaires.		
Repas livrés en liaison froide.	0°C à +3°C	R (N ou R) (D) F (N) (AD) F (R) (ABCD)
Matières premières d'origine animale destinées à la transformation pour la préparation d'aliments pour animaux de compagnie.	0°C à +7°C	R (N ou R) (AD) F (N) (AD) F (R) (ABCD)
Produits crus ou produits finis destinés à l'alimentation des animaux de compagnie.	0°C à +4°C	
Repas livrés en liaison chaude.	Température minimale +63°C	Engin non doté d'isolation thermique I (N ou R) C (A ou B)

Nota. - Lorsque la température extérieure nécessite la mise hors gel des denrées, les équipements thermiques calorifiques peuvent être utilisés pour permettre le respect des températures de la présente annexe.

<sup>7</sup> Telles que définies dans l'annexe de l'Accord sur le transport des denrées périssables publié au Journal officiel de la République française.

<sup>8</sup> L'expression "fromage 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.

<sup>9</sup> A l'exception des produits stabilisés par chauffage, fumaison, salage, marinage, salaison ou dessiccation, ou une combinaison de ces différents procédés, lorsque leur mode de conservation défini sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur ne requiert pas une température dirigée.