

LETTRE D'INFORMATION DU LVB63 DE FEVRIER 2014

Date Limite de Consommation ou Date Limite d'Utilisation Optimale ?

L'apposition d'une date limite sur les denrées a pour objectif de faire connaître au consommateur la limite au-delà de laquelle un aliment est susceptible d'avoir perdu ses qualités microbiologiques ou ses qualités organoleptiques, physiques, nutritives ou gustatives. Sur les emballages peuvent figurer 2 types de date.

La Date Limite de Consommation

La DLC indique une limite impérative. Elle s'applique à des denrées microbiologiquement très périssables, qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine. C'est le professionnel qui doit fixer ses DLC pour chacune de ses productions. Toutefois, la réglementation peut pour certains produits fixer une durée de conservation : yaourts, charcuteries et viandes fraîches, plats cuisinés réfrigérés, etc...

Elle s'exprime sur les conditionnements par la mention **A consommer jusqu'au...** suivie de l'indication du jour et du mois.

Il est important de respecter cette date et de ne pas consommer un produit périmé, surtout si la température d'entreposage ou de conservation, mentionnée sur l'emballage, n'a pas été respectée (rupture de la chaîne du froid). En effet, la durabilité du produit et sa date limite de consommation dépendent de la température à laquelle la denrée a été conservée. Il ne faut jamais congeler un produit dont la DLC est proche, atteinte ou dépassée.



La Date Limite d'Utilisation Optimale

La DLUO n'a pas le caractère impératif de la DLC. Une fois la date passée, la denrée peut avoir perdu tout ou partie de ses qualités spécifiques, sans pour autant constituer un danger pour celui qui le consommerait. Par exemple :

- du café qui, passé un certain délai, perd de son arôme ;
- des pâtisseries sèches qui, en vieillissant, perdent de leurs qualités gustatives.

La **DLUO** est exprimée sur les conditionnements par la mention **A consommer de préférence avant le...** complétée par l'indication suivante :

- *jour et mois* pour les produits d'une durabilité inférieure à 3 mois
- *mois et année* pour les produits d'une durabilité comprise entre 3 et 18 mois
- *année* pour les produits d'une durabilité supérieure à 18 mois.

Le saviez-vous ?

Lorsque l'emballage d'un produit comporte une date de fabrication (jour, mois, année), la mention « À consommer de préférence dans un délai de... après la date figurant... » peut remplacer la DLUO.



- **La température de conservation** indiquée sur l'emballage des aliments doit être suivie avec attention sinon la qualité sanitaire de votre aliment n'est plus garantie.

- Quand elle est précisée, **les caractéristiques de la cuisson**. (cuisson à cœur des saucisses ou de steaks hachés par exemple), si elles sont respectées engagent la responsabilité du fabricant en cas d'incident sanitaire.

- Les fabricants peuvent aussi recommander **un délai de consommation après ouverture** du produit (à consommer sous 2 ou 3 jours une fois l'emballage ouvert par exemple).

Le saviez-vous ? :

Seuls les produits sur lesquels une DLC est indiquée doivent impérativement être retirés de la vente et de la consommation dès lors que cette date est atteinte.

Par ailleurs, un emballage gonflé, une boîte de conserve déformée, l'absence de « pop » à l'ouverture d'un bocal, une odeur désagréable, une couleur anormale doivent alerter : il y a danger et il faut jeter cet aliment.

Cas particuliers des œufs

Date limite de consommation : 28 jours après la ponte.

Date limite de vente : 21 jours après la ponte.

Code de la consommation

Code de la Consommation Article R112-9 : « l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées comporte les mentions obligatoires suivantes : la date de durabilité minimale ou, dans le cas de denrées alimentaires très périssables microbiologiquement, **la date limite de consommation** ainsi que l'indication **des conditions particulières de conservation**. »

Code de la Consommation Article R112-22 : « L'étiquetage comporte l'inscription, **sous la responsabilité du conditionneur**, d'une date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées ».

Code de la Consommation Article R112-25 : « Sont **interdites la détention** en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit, la mise en vente, la vente ou la distribution à titre gratuit des denrées alimentaires comportant une date limite de consommation dès lors que cette date est **dépassée** ». Ceci peut être sanctionné par une peine de 3^{ème} classe de 450€ d'amende.

Quelques données issues des règlements

Sur la base d'une étude technique, une branche professionnelle peut indiquer dans un **Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène des préconisations**. Exemple de tableau de durées de vie préconisées par le Pôle d'innovation Technique des charcutiers-traiteurs de réception – 21 rue Courbet- 75019 PARIS.

CATEGORIE	EXEMPLE PRODUIT	CONDITIONNEMENT	
		VRAC	SOUS VIDE
Charcuterie crue	Saucisse fraîche, chair à saucisse	7 jours	12 jours
	Préparations de viande	5 jours	10 jours
	Saucisse à tartiner	7 jours	12 jours
Charcuterie à base d'abats	Boudin noir	5 jours	10 jours
	Pâté de tête	8 jours	21 jours
	Andouille , andouillette	10 jours	21 jours
Saucisses cuites	Saucisse de Strasbourg	8 jours	21 jours
	Boudin blanc	8 jours	12 jours
	Saucisson à l'ail	7 jours	15 jours
Terrines et pâtés	Pâté de campagne	15 jours	21 jours
	Rillettes	12 jours en pot	21 jours
	Galantine, ballotine	15 jours	21 jours
Charcuterie pâtissière	Pâté en croûte	7 jours	21 jours
	Quiche, tourtes, pizza	4 jours	7 jours
Foie gras		21 jours	21 jours/42 jours (cuit sous vide)

Pièces saumurées crues	Petit salé, palette : * en saumure * ½ sel	15 jours 7 jours	/ /
Pièces saumurées cuites	Jambon cuit	15 jours (entier) 1 jour (tranché)	21 jours (entier) 8 jours (tranché)
Saucisses fumées		21 jours	45 jours
Pièces fumées		21 jours	45 jours
Saucisson sec		5 mois	/
Pièces séchées	Jambon sec	3 mois	/
Saumure		15 jours	/
Jus, fond, fumet		5 jours	/

La durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance est déterminée par l'exploitant. Cependant, la durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées ne peut excéder **trois jours** après celui de la fabrication, en l'absence d'études de durée de vie. Sur l'une des faces externes de chaque conditionnement des préparations culinaires élaborées à l'avance figure au minimum la date limite de consommation. Pour les produits déconditionnés puis reconditionnés, la DLC ne peut pas excéder la durée de vie initiale du produit ou du constituant de l'assemblage qui présente la durée de vie la plus courte.

Décongélation : il est admis que les établissements qui appliquent des durées de vie maximales de **quatre jours** (y compris le jour de la mise en décongélation) pour les produits décongelés, maintenus aux températures prévues réglementairement pour les denrées réfrigérées, n'ont pas à le justifier.

En pratique, l'établissement de la durée de vie fait partie intégrante de l'application des principes HACCP. Basés par exemple sur :

- la qualité des **matières premières** (contrôles des fournisseurs, suivi de l'évolution des résultats d'analyses) ;
- les contrôles de **bonnes pratiques d'hygiène** définis dans les modes opératoires et mis en œuvre ;
- le degré de **maîtrise de la technologie** mise en œuvre ;
- l'**expérience** acquise lors de la fabrication de **produits similaires** ;
- l'**évolution des dangers identifiés** au cours de la durée de vie (capacité de survie et/ou développement des bactéries pathogènes en particulier), et les **caractéristiques intrinsèques** de l'aliment (pH, Aw par exemple).

La DLC et la DLUO sont **définies par le conditionneur** à partir de la durée de vie microbiologique, en intégrant, dans la majorité des cas, **une marge de sécurité**, destinée à prendre en compte les **conditions de conservation raisonnablement prévisibles**.

La DLC peut être **indiquée sur les factures** mais ce n'est pas une exigence réglementaire.



La confusion autour des dates de péremption incite au gaspillage alimentaire : le Conseil économique et social préconise, dans un avis, de supprimer la date limite d'utilisation optimale (DLUO) sur les produits alimentaires pour ne conserver que la date limite de consommation (DLC).

Actualité réglementaire

NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/N2013-8178 NOR :AGRG1327225N

Alignement de la liste des matériels à risque spécifiés (**MRS**) avec la réglementation communautaire.

NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/N2013-8113

Modification de la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8275 relative aux critères microbiologiques applicables aux **carcasses d'animaux de boucherie et de volailles**, et lignes directrices relatives aux contrôles de surface du matériel en abattoir et en atelier de découpe d'animaux de boucherie et de volailles.

NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/2013-9909 NOR AGRG1331483N

Modification de la note de service DGAL/SDSSA/N°2012-8118 du 6 juin 2012 relative aux modalités de mise en œuvre et de contrôle des dispositions spécifiques liées au retrait des MRS en ateliers de découpe et ateliers de boucherie.

Des formations adaptées aux professionnels du secteur agro-alimentaire

formation 1
Hygiène des fabrications
alimentaires
4h
99 € HT / personne

formation 2
La Méthode HACCP
Le Plan de Maîtrise
Sanitaire
7h
260 € HT / personne

formation 3
L'équilibre alimentaire
7h
260 € HT / personne

formation 4
Nettoyage et désinfection
4h
99 € HT / personne

Formation 5 =
formation 1 + formation 4
8h
189 € HT / personne

Formation 6
Formation réglementaire de
14h pour la restauration
commerciale
14h
499€ HT / personne

Aide à la mise en place du PMS :
nous consulter

Aide à la mise en place d'un agrément
sanitaire : nous consulter

Pour les stages d'au moins
une journée, le repas du
midi est pris en charge !

BULLETIN D'INSCRIPTION

A renvoyer par courrier, fax au 04 73 91 61 04, ou mail lavb63@cg63.fr

ENTREPRISE :

ADRESSE :

TELEPHONE :

FAX :

MAIL :

M. /Mme

Fonction

M. /Mme

Fonction

M. /Mme

Fonction

M. /Mme

Fonction

1 / BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

- 31/03/14 de 8h30 à 12h30
- 05/06/14 de 8h30 à 12h30

4 / NETTOYAGE ET DESINFECTION

- 31/03/14 de 13h30 à 17h30
- 05/06/14 de 13h30 à 17h30

2 / PLAN DE MAITRISE SANITAIRE ET HACCP

- 16/06/14 de 8h30 à 16h30.

5 / FORMATION 1 + FORMATION 4

- 31/03/14 de 8h30 à 17h30
- 05/06/14 de 8h30 à 17h30

3 / L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE

- 07/04/14 de 8h30 à 16h30.

6 / FORMATION RÉGLEMENTAIRE POUR LA RESTAURATION COMMERCIALE

- 23 et 24/06/2014 de 8h30 à 16h30

Date	
Signature	

Demande de contact pour :

- mise en place du PMS
- mise en place de l'agrément sanitaire

Si vous êtes intéressés, renvoyez-nous ce bulletin dûment rempli dans les meilleurs délais. Nous vous recontacterons pour vous donner les modalités d'usage.

Précisions : Les prix indiqués s'entendent par personne. Un frais administratif de 4.80€ HT sera appliqué par dossier.

Annulation sans frais : 10 jours avant la date de la formation. En cas d'absence du stagiaire, les sommes correspondantes seront facturées au titre de compensation contractuelle. Ce dédit ne pourra pas être imputé sur le montant de la participation au développement de la formation professionnelle. Une attestation de formation est remise à chaque participant.

Le LVB63 se réserve le droit d'annuler une session en cas de nombre de participants insuffisant.

Toutes nos formations sont également adaptables en intra-entreprise (nous consulter). Vous souhaitez la prise en charge de vos actions de formation, contactez votre organisme collecteur des contributions de formation. Nous pouvons vous aider à la constitution de votre dossier.