

## “Durée de vie secondaire”

O. Cerf



## Questions

1. Pouvez-vous donner des exemples d'aliments « très périssables » ?
2. Pouvez-vous donner des exemples d'aliments « microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine » ?
3. Pouvez-vous donner des exemples d'aliments « périssables » ?
4. Pouvez-vous donner des exemples d'aliments « non périssables » ?

Durée de vie secondaire

2

## Explication de textes

## Durée de vie : base réglementaire

- **Directive 2000/13/CE** du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant **l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires** ainsi que la publicité faite à leur égard (JOCE du 06/05/2000)
- Concerne les aliments livrés en l'état
  - "au consommateur final"
  - "aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires, ci-après dénommés "collectivités"

Durée de vie secondaire

4

## Notion essentielle (articles 3 et 9)

- Sauf dérogation, l'étiquette des aliments doit indiquer une date, généralement une
  - “**date de durabilité minimale**” (« date limite d'utilisation optimale », DLUO)
  - “date jusqu'à laquelle la denrée alimentaire **conserve ses propriétés spécifiques** dans des conditions de conservation appropriées”
- Pourquoi ?
- Parce qu'aucun aliment n'est éternel : **tous les aliments sont périssables**

Durée de vie secondaire

5

## Dérogations (article 9)

- « La mention de la date de durabilité n'est pas requise dans le cas des : »
- **fruits et légumes frais**, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un coupage ou d'autres traitements similaires. Cette **dérogation** ne s'applique pas aux graines germantes et produits similaires tels que les jets de légumineuses,
  - Vie courte, très périssable
- **vins**,
- **boissons** titrant 10 % ou plus en volume d'alcool,
- **boissons** rafraîchissantes non alcoolisées, jus de fruits, nectars de fruits et boissons alcoolisées dans des récipients individuels de plus de cinq litres, destinés à être livrés aux collectivités,
- produits de la **boulangerie et de la pâtisserie** qui, par leur nature, sont normalement consommés dans le délai de vingt-quatre heures après la fabrication,
  - Vie longue, peu périssable
- **vinaigres**,
- **sel** de cuisine,
- **sucres** à l'état solide,
- produits de **confiserie** consistant presque uniquement en sucres aromatisés et/ou colorés,
- **gommes à mâcher** et produits similaires à mâcher,
- doses individuelles de **glaces alimentaires**. »

Durée de vie secondaire

6

## Cas des aliments très périssables

- Dégradation rapide : jours, semaines
  - Biologique
    - Enzymatique
    - Microbiologique
  - Chimique
    - Oxydation
    - Rancissement
    - Décoloration
  - Conséquences organoleptiques et/ou nutritionnelles

Durée de vie secondaire

7

## Parmi les aliments très périssables

- Articles 3 et 10
- Pour les aliments “**microbiologiquement** très périssables
- **et qui**, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un **danger immédiat pour la santé humaine**,
- la date de durabilité minimale est remplacée par la **date limite de consommation**” (DLC)

Durée de vie secondaire

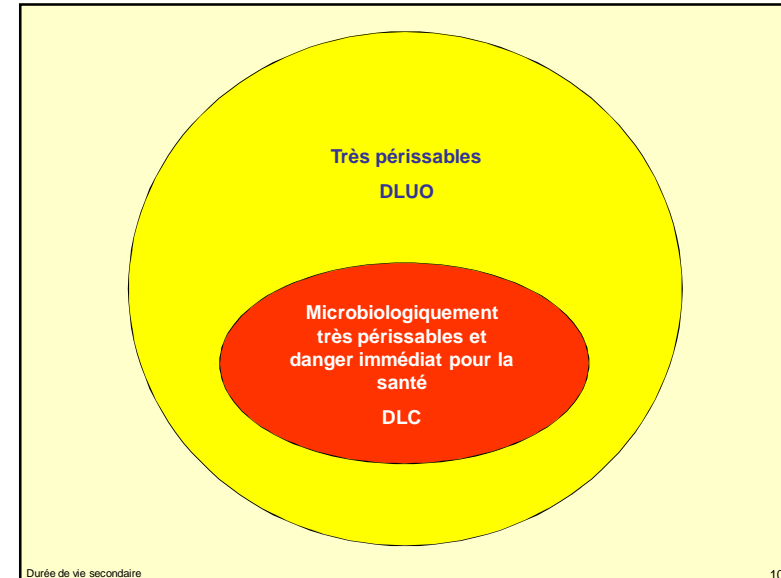
8

## Attention

- En principe les aliments très périssables
  - pour une raison microbiologique, mais non susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine,
  - pour une raison autre que microbiologique
- ne relèvent pas de la DLC
- Toutefois
  - Si on ne sait pas, s'il y a un doute, si le type de produit considéré est connu pour avoir été ou pouvoir être préjudiciable à la santé, mettre quand même une DLC, par prudence !

Durée de vie secondaire

9



Durée de vie secondaire

10

### • Règlement 178/2002

- “Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché”
- Si elle est “considérée comme préjudiciable à la santé”
- Si elle est “considérée comme inacceptable pour la consommation humaine compte tenu de l'utilisation prévue, pour des raisons de contamination, d'origine externe ou autre, ou par putréfaction, détérioration ou décomposition”

### • Directive 2000/13

- Elle “présente un danger immédiat pour la santé humaine”
- Elle “n'a plus ses propriétés spécifiques”

(C'est permis *tant quelle n'est pas inacceptable*, mais place-t-on sur le marché un aliment dont la DLUO est *déjà* dépassée ?)

Durée de vie secondaire

11

## Code civil

- Responsabilité du fait des produits défectueux
  - Article 1386-1. - Le producteur est responsable du dommage causé par un défaut de son produit,...
  - Article 1386-4. - Un produit est défectueux au sens du présent titre lorsqu'il n'offre pas la **sécurité à laquelle on peut légitimement s'attendre**. Dans l'appréciation de la sécurité à laquelle on peut légitimement s'attendre, il doit être tenu compte de toutes les circonstances et notamment de la **présentation du produit, de l'usage qui peut en être raisonnablement attendu** et du moment de sa mise en circulation

Durée de vie secondaire

12

## Transcription de la directive en France

- 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.”

Durée de vie secondaire

13

## Explications

- Note de service DGAL/SDSSA/N2010-8062 du 9 mars 2010 “**Durée de vie microbiologique des aliments**”
  - [http://www.circulaires.gouv.fr/pdf/2010/03/cir\\_30678.pdf](http://www.circulaires.gouv.fr/pdf/2010/03/cir_30678.pdf)
  - Ou, sur [www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr), taper : « durée de vie microbiologique des aliments » dans la fenêtre “Recherche”

Durée de vie secondaire

14

## Durée de vie secondaire

### Note de service DGAL/SDSSA/N2010-8062

- “La durée de vie est établie pour le produit tel que commercialisé et n’a plus de signification sur le produit ouvert par le consommateur final ou par un professionnel (artisan, GMS, restaurateur). La détermination d’une durée de vie secondaire, par exemple pour un aliment vendu à la coupe après déconditionnement, ou découpé/tranché et reconditionné, est de la **responsabilité de l’exploitant effectuant l’opération**. Cette durée ne peut en aucun cas excéder la durée de vie initialement définie par le fabricant, sauf si un traitement susceptible de réduire le nombre de micro-organismes présents est appliqué par le deuxième opérateur.”

Durée de vie secondaire

16

## Norme

- AFNOR NF V 01-003 (2010) (sous presse)
  - Hygiène des aliments - **Lignes directrices pour la réalisation de tests de vieillissement microbiologique - Aliments périssables et très périssables réfrigérés**

Durée de vie secondaire

17

## NF V 01-003

### 1. Domaine d'application

- Le protocole s'applique aux tests réalisés dans le cadre de la validation ou de la vérification de la maîtrise de la qualité microbiologique des aliments en fin de durée de vie microbiologique (DVM), qu'il s'agisse d'établir une DLC ou une DLUO (date de durabilité minimale). **Les contaminations microbiennes qui se produisent après ouverture du conditionnement ne sont pas prises en compte par cette méthodologie. C'est pourquoi, en cas de reconditionnement, la méthodologie doit être à nouveau appliquée, sous la responsabilité du reconditionneur.**

Durée de vie secondaire

18

## Des questions se posent donc après ouverture du conditionnement

1. Par l'exploitant de la chaîne alimentaire
  - Aliments vendus à la coupe, après leur déconditionnement
  - Aliments découpés/tranchés/portionnés et reconditionnés
  - Aliments préparés avec des matières premières comportant une DLUO
  - Aliments préparés avec des matières premières comportant une DLC
2. Par le consommateur

Seuls les produits destinés aux consommateurs ou aux collectivités *doivent* porter une date

Durée de vie secondaire

19

## Réflexions générales

## Réflexion très générale

- Que l'on soit conditionneur ou reconditionneur
  - la réglementation est la même
    - Paquet Hygiène (R 178/2002, article 14)
    - Étiquetage (D 2000/13)
  - la responsabilité est la même
    - Responsabilité du fait des produits défectueux : Code civil, article 1386-4
    - Étiquetage : Code de la consommation, article R112-22
- **les questions à se poser sont les mêmes**

Durée de vie secondaire

21

## Se demander s'il y a

- Croissance des dangers microbiologiques ?
  - Les manipulations peuvent-elles entraîner une contamination par un ou des dangers ?
  - Ces dangers peuvent-ils atteindre un niveau inacceptable dans les conditions raisonnablement prévisibles de conservation et de consommation?
- Inactivation des risques microbiologiques ?
  - Un traitement létal est-il prévu dans le procédé ou chez le consommateur ?

... analyse des dangers

Durée de vie secondaire

22

## Se demander s'il s'agit de

- Produits qui ont initialement une DLUO et ne deviennent pas « *microbiologiquement très périssables et potentiellement dangereux pour la santé* » ?
  - Ils gardent une DLUO
- Produits qui étaient déjà ou deviennent « *microbiologiquement très périssables et potentiellement dangereux pour la santé* » ?
  - Ils restent ou deviennent concernés par une DLC ( $\leq$ DLC initiale)
- Produits « *microbiologiquement très périssables et potentiellement dangereux pour la santé* » qui subissent un traitement faisant disparaître le caractère « *microbiologiquement très périssables et potentiellement dangereux pour la santé* » ?
  - Ils deviennent concernés par une DLUO

Durée de vie secondaire

23

## Questions transmises par le CERVIA

**Comment déterminer la durée de vie secondaire des matières premières non périssables type sucres, arômes, colorants, conserves, produits en saumure ou encore produits laitiers ?**

- Ces matières premières sont périssables, c'est pourquoi on s'inquiète de leur durée de vie
- Il faudrait établir la durée de vie microbiologique de ces matières premières, de la manière habituelle
- Même question pour les agents microbiologiques d'altération

Durée de vie secondaire

25

**Lorsque ces produits sont stockés dans les conditions de stockage conseillées par le fabricant après ouverture, combien de temps peut-on les utiliser (après les avoir entamés) ?**

- Faire une analyse des dangers : croissance ou inactivation des dangers microbiologiques ?
- S'il y a lieu, il faudrait établir la durée de vie microbiologique de la manière habituelle
- Même question pour les agents microbiologiques d'altération

Durée de vie secondaire

26

**Peut-on utiliser une matière première non périssable entamée dont la DLUO est dépassée ?**

- S'il existait des matières premières non périssables, la question de leur durée de vie ne se poserait pas !
- Pour les matières premières peu périssables, cela dépend des matières premières, de leur âge, de leurs conditions de conservation, de la technologie du produit dans la composition duquel elles entrent...
- En tout état de cause, faire une analyse des dangers, etc.

Durée de vie secondaire

27

**Comment déterminer une DLUO sur les produits semi-finis congelés ?**

- Pendant la conservation au froid négatif, il n'y a pas de problème microbiologique
- Les problèmes peuvent commencer lors de la décongélation : que deviennent les dangers microbiologiques lors de la décongélation et de l'utilisation dans le produit fini ?
- Même question pour les agents microbiologiques d'altération

Durée de vie secondaire

28

### Peut-on congeler les matières premières fraîches le jour de la DLC ?

- Faire une analyse des dangers
  - Dispose-t-on d'une cellule de surgélation ?
  - La quantité de dangers microbiologiques a-t-elle atteint un niveau tel qu'elle rende cette matière première inutilisable en tant qu'ingrédient ?
  - La décongélation entraînera-t-elle une augmentation de la vitesse de croissance des dangers microbiens ou des agents d'altération ?
  - La technologie utilisée inactivera-t-elle les micro-organismes indésirables ?

Durée de vie secondaire

29

### DLC ou DLUO pour un fromage ?

- Faire une analyse des dangers
  - Quels dangers sont redoutés dans ce type de fromage ?
  - Dans les conditions où le fromage est fabriqué, commercialisé et consommé dans des conditions raisonnablement prévisibles, ces dangers peuvent-ils atteindre un niveau inacceptable dans le produit fini [p.ex. au regard de la réglementation] ?
  - Si oui ou s'il y a doute : DLC
  - DLC ou DLUO: gardez les preuves pour l'inspecteur

Durée de vie secondaire

30

### Un fabricant de produits surgelés doit-il lui-même réaliser des tests pour valider leur DLC secondaire ? (afin de conseiller les clients sur les modalités d'utilisation) ou est-ce au client de le faire? Qui est responsable ?

- Le responsable est le conditionneur du produit fini
- Il peut faire sous-traiter l'étude, ou suivre les conseils du fournisseur, mais il garde la responsabilité

Durée de vie secondaire

31

### Que faire figurer sur l'étiquette relativement à la conservation après ouverture par le consommateur ?

- C'est une vraie question, l'ANSES (ex-AFSSA) se la pose ...
- Quand l'analyse des dangers indique qu'il n'y a pas de recontamination par des dangers microbiens, et/ou pas de croissance de ces dangers, on peut faire une recommandation sans lien avec la microbiologie
- Dans le cas contraire, faire une recommandation « très prudente »

Durée de vie secondaire

32

## En résumé

- Le produit non périssable n'a pas encore été découvert
- Ne pas oublier sur qui repose la responsabilité
- Premier reflexe : faire une analyse des dangers
- Ne pas faire systématiquement de coûteuses études de durées de vie : se baser sur l'expérience de la profession, garder son bon sens

Durée de vie secondaire

34

- Tenir compte
  - des « **conditions d'utilisation normale** » (Règlement 178/2002)
  - des « **conditions de conservation appropriées** » (Directive 2000/13)
- et aussi
  - de « **l'usage qui peut être raisonnablement attendu** » (Code civil)
  - des « **conditions raisonnablement prévisibles** » (Code de la consommation)
  - des « **conditions de distribution, d'entreposage et d'utilisation raisonnablement prévisibles** » (Règlement 2073/2005, annexe 2)

Durée de vie secondaire

35

## Tests de vieillissement microbiologique NF V 01-003 (2010)

- « 4.5.2 Chaîne du froid partiellement maîtrisée
- ... Les conditions de l'entreposage, de la logistique, de la présentation à la vente, de l'acte d'achat (y compris le transport à domicile) et de la conservation chez le consommateur devraient être prises en compte. Le scénario retenu pendant le test de vieillissement est le plus proche possible de ces conditions. Si un scénario différent est utilisé une justification devra être apportée.
- Des investigations pourraient se révéler nécessaires pour compléter les connaissances sur les conditions raisonnablement prévisibles. Des séquences temps/températures conseillées pourraient utilement figurer dans les **guides** de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP des professions concernées »

**Soyez exigeants avec vos fédérations, syndicats, interprofessions, centres techniques !**

Durée de vie secondaire

36

***Merci de votre attention***