

# Formation du personnel 20



La viande est une denrée alimentaire qui doit être traitée soigneusement.

Pour cette raison, nous devons apporter beaucoup d'attention à sa conservation.

Le législateur a dès lors imposé des prescriptions concernant la température, ceci doit être respecté rigoureusement.

Ci-après vous trouverez un aperçu des températures à cœur à respecter impérativement.

\* Pour les produits à base de viande, la température à cœur est au max. +7°C sauf s'il s'agit de

- produits à base de viandes séchées qui sont microbiologiquement stables à température ambiante,
- conserves de viandes contenues dans des récipients hermétiquement clos qui, au sens microbiologique, se conservent plus de dix-huit mois à la température ambiante.

Dans ces deux cas, la température ambiante est acceptée.

- produits à base de viande dont le fournisseur mentionne une température plus élevée sur l'emballage

PRODUIT	TEMPERATURE A COEUR POUR LA CONSERVATION
viandes fraîches, réfrigérées d'ongulés domestiques ( bovins, veaux, porcs, moutons, chevaux), gibier d'élevage ongulé et gros gibier sauvage	max. + 7°C
abats frais réfrigérés d'ongulés domestiques, gibier d'élevage, gibier sauvage, volaille et lagomorphes (lapins)	max. + 4°C
viandes fraîche réfrigérées de volaille, ratites d'élevage, lagomorphes et petit gibier sauvage	max. + 4°C
viandes surgelées	max. - 18°C
produits à base de viande *	max. + 7°C
viandes hachées et préparations de viandes - sous forme réfrigérée - sous forme surgelée	max. + 4°C max. - 18°C
denrées alimentaires qui sont commercialisées chaudes	min. + 55°C

Le(s) soussigné(s) membre(s) du personnel déclare(nt) qu'en complément de la formation permanente, fournie par leur patron ou son préposé, il(s) a (ont) pris connaissance du contenu de cet article.

## Rubrique question-réponse

Lors du contrôle d'entrée de la viande fraîche je constate que la température à cœur s'élève à + 9°C. Dois-je refuser la livraison ?

Non, l'A.F.S.C.A. accorde une tolérance de + 3°C.

Puisque la température à cœur légalement imposée est égale à + 7°C, les + 9°C lors de la livraison sont encore dans les limites de tolérance. Il va de soi que vous mettez immédiatement la viande fraîche dans la cellule frigorifique pour atteindre au

plus vite possible la température à cœur de max. + 7°C.

Notez la température sur le bordereau de livraison et avertissez le fournisseur.

## Mercuriale des prix d'achats du Bétail Vivant Maximum du prix constaté sur les marchés suivant:

BOVINS		Les prix sont donnés en Euros au kilo VIF			
		02-oct-09	09-oct-09	16-oct-2009	23-oct-09
Battice	Taureaux (S)	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00
	Génisse (S)	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00
Ciney	Taureaux Cul de Poulain	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25
Bruges	Taureaux Cul de Poulain	2,89 - 3,04	2,89 - 3,04	2,89 - 3,04	2,89 - 3,04
	Génisse Cul de Poulain	2,60 - 2,90	2,60 - 2,90	2,60 - 2,90	2,60 - 2,90

**Remarques sur la tendance des prix**  
 02-oct-09 Vaches et génisses: prix en baisse  
 09-oct-09  
 16-oct-09 Prix stables  
 23-oct-09 Prix stables