

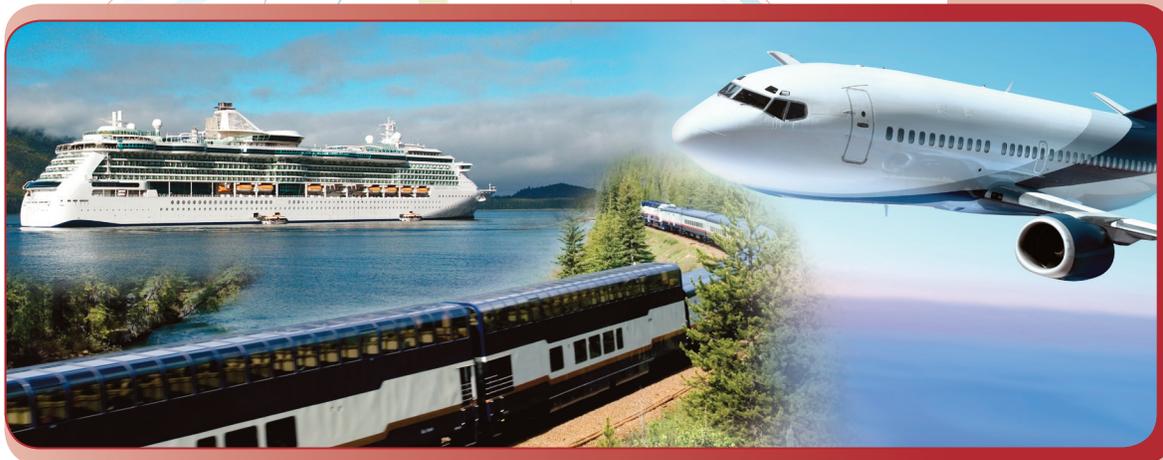


Santé  
Canada Health  
Canada

*Votre santé et votre  
sécurité... notre priorité.*

*Your health and  
safety... our priority.*

# **Lignes directrices relatives aux exigences quant à la durée et à la température de conservation des aliments potentiellement dangereux : guide à l'intention de l'industrie des transports et des agents d'hygiène du milieu (AHM)**



*Le Programme du public voyageur/  
Travelling Public Program*

**Canada**

**Santé Canada est le ministère fédéral qui aide les Canadiennes et les Canadiens à maintenir et à améliorer leur état de santé.**  
*Nous évaluons l'innocuité des médicaments et de nombreux produits de consommation, aidons à améliorer la salubrité des aliments et offrons de l'information aux Canadiennes et aux Canadiens afin de les aider à prendre de saines décisions. Nous offrons des services de santé aux peuples des Premières nations et aux communautés inuites. Nous travaillons de pair avec les provinces pour nous assurer que notre système de santé répond aux besoins de la population canadienne.*

Publication autorisée par la ministre de la Santé.

*Lignes directrices relatives aux exigences quant à la durée et à la température de conservation des aliments potentiellement dangereux : guide à l'intention de l'industrie des transports et des agents d'hygiène du milieu (AHM)*  
est disponible sur Internet à l'adresse suivante :  
[www.santecanada.gc.ca/](http://www.santecanada.gc.ca/) <http://www.hc-sc.gc.ca/hl-vs/travel-voyage/general/inspection-fra.php>

Also available in English under the title:

*Guidelines for Time & Temperature Requirements for Potentially Hazardous Foods – A Guide for the Conveyance Industry and Environmental Health Officers(EHO)*

La présente publication est disponible sur demande sous d'autres formes.

Coordonnées :

Publications

Santé Canada

IA 0900C2

Ottawa (Ontario) K1A 0K9

Tél. : 613-957-2991

Sans frais : 1-866-225-0709

Télec. : 613-941-5366

TTY : 1-800-267-1245 (Santé Canada)

Courriel : [publications@hc-sc.gc.ca](mailto:publications@hc-sc.gc.ca)

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, représentée par la ministre de la Santé, 2013

Tous droits réservés. Il est interdit de reproduire ou de transmettre l'information (ou le contenu de la publication ou du produit), sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit, reproduction électronique ou mécanique, photocopie, enregistrement sur support magnétique ou autre, ou de la verser dans un système de recherche documentaire, sans l'autorisation écrite préalable du ministre de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada, Ottawa (Ontario) K1A 0S5 ou [copyright.droitdauteur@pwgsc.gc.ca](mailto:copyright.droitdauteur@pwgsc.gc.ca).

Pub. : 130018

Cat. : H164-168/2013F-PDF

ISBN : 978-0-660-20747-6

**Lignes directrices de Santé Canada relatives aux exigences quant à la durée et à la température de conservation des aliments potentiellement dangereux :**  
**Guide à l'intention de l'industrie des transports et des agents d'hygiène du milieu (AHM)**

rédigées par

**Santé Canada  
Bureau de la santé environnementale  
Programme du public voyageur  
Ottawa (Ontario)**

**2010**

Le maintien des aliments à certaines températures durant l'entreposage et le transport est un élément important de la prévention des maladies d'origine alimentaire. Les lignes directrices relatives à l'entreposage des aliments visent à empêcher que la prolifération de micro-organismes pathogènes atteigne des niveaux nuisibles aux étapes de l'entreposage, du transport et du service. Les lignes directrices suivantes font état des exigences quant à la durée et à la température de conservation des aliments potentiellement dangereux, depuis la source (p. ex. aéroports, ports de mer, dépôts d'approvisionnement, usines de transformation des aliments, cuisines de l'air ou installations des fournisseurs de services de restauration, etc.) jusqu'au point de consommation à bord des moyens de transport (p. ex. aéronefs, trains, traversiers, navires de croisière). Les réglages de la durée et de la température indiqués au tableau 1 sont fondés sur les World Food Safety Guidelines for Airline Catering de la International Flight Services Association (IFSA) et de l'Association des compagnies européennes de navigation aérienne (AEA) (2010) et sur le Code régissant la vente au détail des aliments et les services alimentaires (2004). Les lignes directrices de Santé Canada ont été passées en revue par le Bureau des dangers microbiens de Santé Canada.

Parmi les aliments potentiellement dangereux qui sont distribués aux passagers, signalons ceux qui proviennent des usines de transformation des aliments, des cuisines de l'air, des installations des fournisseurs de services de restauration, des comptoirs de vente d'aliments des aéroports et des gares de voyageurs et des transporteurs comme les compagnies aériennes, les navires de croisière, les trains de voyageurs et les traversiers.

**Aliments potentiellement dangereux**

Les aliments potentiellement dangereux sont ceux qui se présentent sous une forme ou dans un état pouvant être propice à la prolifération progressive et rapide de micro-organismes contagieux ou toxicogéniques. Font partie de cette catégorie d'aliments, mais non de façon limitative, le lait ou les produits laitiers, les oeufs, la viande, la volaille, le poisson et les fruits de mer (mollusques et crustacés comestibles), ou tous autres ingrédients (Code régissant la vente au détail des aliments et les services alimentaires, 2004).

**Tableau 1 – Lignes directrices relatives à la durée et à la température de conservation des aliments potentiellement dangereux**

ACTIVITÉ	LIGNES DIRECTRICES RELATIVE À LA DURÉE ET À LA TEMPÉRATURE DE CONSERVATION
<b>PRÉPARATION</b>	
Préparation des aliments à la cuisine de l'air, chez le fournisseur des services en restauration, à l'usine de transformation ou à bord d'un moyen de transport.	> 4 °C (40 °F) pour de courtes périodes de temps n'excédant (>) pas deux (2) heures (la durée totale inclue le début à la fin de la préparation).
<b>ENTREPOSAGE SOUS FROID</b>	
Entreposage dans la cuisine de l'air, chez le fournisseur des services de restauration, dans le dépôt d'approvisionnement ou à l'usine de transformation des aliments.	≤ 4 °C (40 °F) (en tout temps)
<b>TRANSPORT</b>	
<p>Transport (livraison des aliments depuis les cuisines de l'air, les installations des fournisseurs de services de restauration ou de l'usine de transformation jusqu'aux centre d'entreposage des aliments ou à bord d'un moyen de transport.</p> <p style="text-align: center;"><b>OU</b></p> <p>Transport (livraison des aliments aux moyens de transport depuis les cuisines de l'air, le fournisseur des services en restauration et de l'usine de transformation).</p>	<p>≤ 8 °C (46 °F) si la durée de transport est ≤ deux (2) heures</p> <p style="text-align: center;"><b>OU</b></p> <p>≤ 4 °C (40 °F) si la durée de transport est &gt; deux (2) heures</p>
<b>ENTREPOSAGE/SERVICES AU CLIENT</b>	
À bord des moyens de transport	<p>≤ 4 °C (40 °F) (en tout temps)</p> <p style="text-align: center;"><b>OU</b></p> <p>&gt; 4 °C (40 °F) pour de courtes périodes de temps n'excédant pas deux (2) heures (&gt; 2 heures) (après cette période de deux (2) heures aucun des aliments ne doivent être servis - les aliments doivent être éliminés).</p>
<b>RÉCHAUFFAGE</b>	Les aliments potentiellement dangereux préparé qui ont été cuits et refroidis par la suite doivent être réchauffés jusqu'à ce qu'ils atteignent une température interne de 74 °C (165 °F).
<b>MAINTIEN À CHAUD DES ALIMENTS</b>	Les aliments potentiellement dangereux qui ont été préparés et cuits et qui doivent être servis chauds doivent être conservés à une température d'au moins 60 °C (140 °F).

## Réglage des températures

La température des équipements (réfrigérateur, équipement de transport, unités d'entreposage) doit être surveillée et consignée pour s'assurer que les aliments sont en permanence conservés à la bonne température.

Lorsque de la glace, de la glace sèche ou des blocs réfrigérants sont utilisés pour conserver à la bonne température des aliments potentiellement dangereux devant être entreposés sous froid, les températures doivent être vérifiées à l'aide d'un thermomètre. Pour ce qui est du service à bord, si l'aliment potentiellement dangereux est conservé à une température supérieure à 4°C (40°F), cet aliment doit être servi dans les deux heures à partir du moment où la température dépasse 4°C (40°F).

### RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUE

Groupe de mise en oeuvre du Système canadien d'inspection des aliments. (2004). Code régissant la vente au détail des aliments et les services alimentaires.

<http://cfis.agr.ca/francais/regcode/frfsrc-amendmts/codefran-2004.pdf> (September 2004).

International Flight Services (IFSA) et Association des compagnies européennes de navigation aérienne (AEA). (2010). World Food Safety Guidelines for Airline Catering.

[http://www.ifsachoices.com/WFSG\\_2010\(updated\).pdf](http://www.ifsachoices.com/WFSG_2010(updated).pdf) (1<sup>er</sup> juin 2010).