

## Exigences en matière de sécurité alimentaire

### Protection des denrées alimentaires lors du transport

1. Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés.

2. Ces réceptacles de véhicules et/ou de conteneurs doivent être réservés au transport de denrées alimentaires si celles-ci sont susceptibles d'être contaminées par des chargements d'autre nature.

3. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin, être séparés efficacement.

4. Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination.

5. Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport de denrées alimentaires doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle desdites températures.

## Températures réglementaires

<b>Liaison froide</b>	
Denrées alimentaires périssables	$\leq +4\text{ °C}$
Aliments et plats cuisinés à l' avance	$\leq +4\text{ °C}$
Viandes et produits à base de viande	<b>0 à +4 °C</b>

<b>Liaison chaude</b>	
Aliments et plats cuisinés à l' avance	$\geq +65\text{ °C}$

Ces températures sont à surveiller par des mesures périodiques.

### Hygiène lors de la manipulation par le personnel livrant

1. Observez une très grande propreté personnelle.
2. Ne fumez pas pendant le transport.

### Déchets alimentaires

1. Eliminez les denrées alimentaires gâtées et les déchets dans des poubelles.

### Lavage de la vaisselle à usage répété

1. Respecter les indications et les références proposées par les fabricants ainsi que les temps d'action et les produits mentionnés dans le manuel d'utilisation.
2. Respecter les températures du lave-vaisselle:
  - Prélavage : 45°C maximum
  - Lavage : 60°C minimum
  - Rinçage : 80°C minimum

### Références :

- Règlement CE N° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène de l'Entente des hôpitaux pour le secteur des soins



**Exigences réglementaires  
pour la distribution de denrées  
alimentaires  
des services de repas sur roues**



[secualim@ms.etat.lu](mailto:secualim@ms.etat.lu)

Fax : (352) 2747 8068

Tél : (352) 2477 5625

7A rue Thomas Edison

L-1445 Strassen

[www.securite-alimentaire.lu](http://www.securite-alimentaire.lu)

Remarque :

Document informel résumant les principales exigences en matière d'hygiène alimentaire pour les prestataires de repas sur roues.

En cas de litige, la législation alimentaire fait foi.