

# Arrêté ministériel n° 2017-103 du 1er mars 2017 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine

---

Type	Texte réglementaire
Nature	Arrêté ministériel
Date du texte	1 mars 2017
Publication	<a href="#">Journal de Monaco du 10 mars 2017</a> <sup>[1 p.3]</sup>
Thématiques	Hygiène publique ; Protection de la santé et politiques de santé

---

Lien vers le document : <https://legimonaco.mc/tnc/arrete-ministeriel/2017/03-01-2017-103@2017.03.11>

**LEGIMONACO**

[www.legimonaco.mc](http://www.legimonaco.mc)

Vu la loi n° 1.330 du 8 janvier 2007 relative à la sécurité alimentaire ;

Vu l'Ordonnance Souveraine n° 1.939 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu l'Ordonnance Souveraine n° 1.940 du 6 novembre 2008 relative à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu l'Ordonnance Souveraine n° 1.941 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les aliments pour animaux et les denrées alimentaires ;

Vu l'Ordonnance Souveraine n° 1.942 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

Vu l'arrêté ministériel n° 2017-102 du 1er mars 2017 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport des produits et denrées alimentaires ;

### **Article 1er**

Le présent arrêté concerne le contrôle de la température dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés.

### **Article 2**

Les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés sont équipés d'instruments appropriés d'enregistrement pour contrôler fréquemment et à intervalles réguliers la température de l'air à laquelle sont soumis les aliments surgelés.

Les instruments de mesure utilisés pour contrôler la température, en application de l'alinéa précédent, doivent être conformes aux normes européennes EN 12830, EN 13485 et EN 13486 en vigueur en Union européenne. Les exploitants du secteur alimentaire gardent tous les documents nécessaires pour vérifier si les instruments mentionnés à l'alinéa précédent sont conformes à la norme EN applicable.

Les enregistrements de la température sont datés et conservés par l'exploitant du secteur alimentaire une année ou plus longtemps, selon la nature et la durée de conservation des aliments surgelés.

### **Article 3**

Par dérogation aux dispositions de l'article 2, la température de l'air est seulement mesurée au moyen d'au moins un thermomètre, aisément visible, durant le stockage dans les meubles de vente au détail et durant la distribution locale.

Dans le cas de meubles de vente au détail ouverts :

- a) la ligne de charge maximale est clairement indiquée ;
- b) le thermomètre fournit la température de retour d'air au niveau de cette indication.

L'autorité compétente peut prévoir des dérogations aux dispositions de l'article 2, dans le cas d'installations frigorifiques de moins de dix mètres cubes destinées à la conservation de stocks dans les magasins de détail, pour autoriser que la température de l'air soit mesurée au moyen d'un thermomètre aisément visible.

### **Article 4**

Le Conseiller de Gouvernement-Ministre des Affaires Sociales et de la Santé est chargé de l'exécution du présent arrêté.

## Notes

## Liens

1. Journal de Monaco du 10 mars 2017

^ [p.1] <https://journaldemonaco.gouv.mc/Journaux/2017/Journal-8320>