

Annexe 2 : Des sandwichs garnis

Les sandwichs garnis contenant des ingrédients spécifiés à l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014 sont soumis à une température légale de conservation. L'AFSCA octroie une dérogation à cette température de conservation dans le commerce de détail.

- Les sandwichs garnis contenant des ingrédients spécifiés à l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014, peuvent être conservés à une température de 13°C pendant maximum 3 heures, préparation incluse, en partant du principe qu'après l'achat, les sandwichs sont conservés à température ambiante pendant maximum 4 heures.
- Une brève fluctuation de maximum 3°C par rapport à la température de 13°C, incertitude de mesure incluse, est autorisée lorsque cela est nécessaire pour manipuler les denrées alimentaires lors de leur préparation, transport, entreposage, mise à l'étalage et livraison.
- Il est recommandé d'informer les consommateurs qu'ils doivent consommer les sandwichs garnis dans les 4 heures après l'achat s'ils ne les conservent pas au réfrigérateur.
- **Attention** : Cette dérogation n'est **pas accordée** aux sandwichs garnis contenant de la viande fraîche ou des préparations de viande (p.ex. carpaccio, viande hachée, filet américain (préparé ou nature)) ou du poisson frais (p.ex. carpaccio de poisson, tartare de poisson cru).