

Annexe 6 : Du poulet à la broche

Le poulet à la broche, lorsqu'il n'est pas conservé à une température élevée, constitue une denrée instable du point de vue microbiologique et doit dès lors être réfrigéré selon les exigences de température fixées à l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014.

L'AFSCA octroie une dérogation à la température de conservation du poulet à la broche dans le commerce de détail.

Lorsqu'il n'est pas vendu immédiatement après avoir été retiré de la broche, le poulet peut être conservé pendant maximum 2 heures à température ambiante. Après maximum 2 heures, le poulet doit être soumis à une réfrigération rapide. Ceci est également d'application pour les pièces de découpe de tels poulets.