

Les températures réglementaires à respecter

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENREES CONGEELES

Nature des denrées	TEMPÉRATURE de conservation
Glaces, crèmes glacées	-18°C
Viandes hachées et préparation de viandes congelées	-18°C
Produits de la pêche congelés	-18°C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	-9°C
Autres denrées alimentaires congelées	-12°C

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation
Viandes hachées	+ 2 °C
Abats	+ 3 °C
Préparations de viandes	+ 4 °C
viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage	+ 4 °C
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	+ 2 °C
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	+ 8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C

Denrées alimentaires très périssables : toute denrée alimentaire périssable qui peut devenir rapidement dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.

Denrées alimentaires périssables : toute denrée alimentaire qui peut devenir dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée

TEMPÉRATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+ 63 °C
---	----------------

Toutefois, et pour autant que la sécurité des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant soit assurée, il est admis de soustraire les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, congelés, ainsi que les glaces et crèmes glacées aux températures mentionnées dans le tableau :

a) Dans la mesure où la différence de température n'excède pas + 3 °C en surface, lorsque cela s'avère nécessaire, pour de brèves périodes, lors du chargement-déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant et lors de leur présentation à la vente ;

b) Lors de l'exposition des glaces et crèmes glacées pour leur consommation immédiate dans la mesure où leur approvisionnement s'effectue en quantités adaptées aux besoins du service.

Cette liste n'est pas reprise par l'arrêté abrogeur qu'est l'arrêté du 21 décembre 2009 :

Nous distinguons 2 types de denrées alimentaires, une qui contient **les aliments très périssables** et l'autre ayant **les aliments périssables**.

Les aliments très périssables sont :

les denrées animales ou végétales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante

les préparations froides non stables à base de denrées animales (viandes froides, pâtes farcies, sandwiches, salades composées, fonds de sauce)

les produits transformés non stables à base de viande (abats, volailles, lapins, découpes de viandes, produits de la pêche fumés ou saumurés non stables)

les préparations non stables à base de crème ou d'oeuf (pâtisseries à la crème, crèmes pâtisseries, entremets)

le lait cru

les produits frais au lait cru

la crème chantilly non stable

les fromages découpés ou râpés préemballés

les végétaux crus prédécoupés et leurs préparations

les jus de fruits ou de légumes crus de pH supérieur à 4,5

les produits décongelés

les produits non stables en distributeur automatique

Alors que les aliments périssables sont :

les produits laitiers frais autres que les laits pasteurisés

les desserts lactés

les beurres et matières grasses

les desserts non stables à base de substituts de lait

les produits stables à base de viande tranchée