

## Températures de conservation au stade de l'entreposage et du transport

(Annexe I de l'Arrêté ministériel du 21/12/2009 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)

**Respecter la chaîne du froid pendant le transport et l'entreposage des denrées périssables est primordial pour préserver la qualité des produits.**

### QUELLES TEMPERATURES ?

Les températures des denrées alimentaires non préemballées doivent être conformes, en tous points du produit, aux températures définies dans ce tableau.

### Températures applicables aux denrées alimentaires

TEMPERATURE MAXIMALE DES DENREES CONGEELES		
NATURE des DENREES	TEMPERATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPERATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées, sorbets	- 18°C *	- 18°C
Viandes hachées, préparations de viandes	- 18°C *	- 18°C
Produits de la pêche congelés	- 18°C *	- 18°C
Poissons entiers congelés en saumure destinée à la fabrication de conserves	- 18°C *	- 9°C
Autres denrées alimentaires congelés	- 12°C	- 12°C

**N.B :** La température indiquée est la température maximale de la denrée sans limite inférieure  
\* : les températures du règlement (CE) n°853/2004 s'appliquent dans ce cas sans possibilité de dérogation

TEMPERATURES MAXIMALES DES DENREES REFRIGEREES		
NATURE des DENREES	TEMPERATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPERATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes hachées	+ 2°C *	+ 2°C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 3°C *	+ 3°C
Préparations de viandes	+ 4°C *	+ 4°C
Viandes séparées mécaniquement	+ 2°C *	+ 2°C
Viandes de volailles, lapin, rongeurs, gibier d'élevage, gibier à plumes	+ 4°C *	+ 4°C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé	+ 7°C *	+ 7°C pour les carcasses entières + 4°C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais conditionnés	0 à + 2°C *	+ 2°C
Œufs (cas général)	Au sec et à l'abri du soleil et de préférence à température constante	Au sec à l'abri du soleil et de préférence à température constante
Œufs réfrigérés	+ 5°C	+ 5°C
Ovoproduits à l'exception des produits UHT	+ 4°C	+ 4°C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4°C	+ 4°C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant	Température définie sous la responsabilité du fabricant
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant	Température définie sous la responsabilité du fabricant
Autres denrées très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant	+ 4°C

**TEMPERATURES MAXIMALES DES DENREES REFRIGEREES**

NATURE des DENREES	TEMPERATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPERATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Autres denrées périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant	+ 8° C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3° C	+ 3° C

**N.B :** La limite inférieure de conservation des denrées réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits  
\* : les températures du règlement (CE) n°853/2004 s'appliquent dans ce cas sans possibilité de dérogation

**TEMPERATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE**

Plats cuisinés ou repas remis ou livrés chauds 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.