

DISTRIBUTEURS, CONSOMMATEURS : attention aux températures de conservation des produits périssables et à leurs conditions de stockage.

Professionnels : Pensez, si vous ne l'avez déjà fait, à faire vérifier par un professionnel vos meubles froids. Chargez les en respectant scrupuleusement les prescriptions de leurs fabricants, afin d'être en mesure d'atteindre les températures prescrites par la réglementation.

Assurez-vous de la présence et du fonctionnement efficace des thermomètres de contrôle et des alarmes, vérifiez les procédures de surveillance des meubles « froid ».

Particuliers : penser à répartir les aliments conformément au plan de charge indiqué dans la notice de votre appareil ménager. Installer des thermomètres pour contrôler rapidement la température à différents niveaux de l'appareil.

1^{ère} règle simple : quand un fabricant indique sur un préemballé une température et des conditions de conservation, ce sont ces prescriptions qu'il faut appliquer

2^{ème} règle : pour les produits en vrac, pour les plats cuisinés que vous élaborerez, les prescriptions qui s'appliquent figurent dans les tableaux suivants. Elles résultent de l'arrêté du 21 décembre 2009. **Dans tous les cas la température indiquée est celle que doit atteindre le produit à cœur.**

TEMPÉRATURE MAXIMALE DES DENRÉES CONGELÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées	- 18 °C
Viandes hachées et préparations 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

Nota. — La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes hachées	+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 3 °C
Préparations de viandes	+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement	+ 2 °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
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	+ 2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	Température de la glace fondante : 0 à + 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

Nota. — La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits

TEMPÉRATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur (poulets rôtis, paella etc..)	+ 63 °C
--	---------

Cette fiche constitue un résumé simplifié, pour toutes questions consultez :

La Direction de la protection des populations de la Manche 1304, avenue de Paris 50000 Saint-Lô ☎ 02.33.72.60.70