

Les températures des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant doivent être conformes en tous points du produit aux températures mentionnées ci-dessous. Toutefois, les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, réfrigérés ou congelés, peuvent être conservés à une température différente de celles mentionnées ci-dessous dans les conditions particulières de l'arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant (JoRfdu 29/12/2009) ou de l'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 (JoRf du 31/12/2009).

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES CONGELÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées	- 18 °C	- 18 °C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	- 18 °C	- 18 °C
Produits de la pêche congelés	- 18 °C	- 18 °C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	- 9 °C	Sans objet
Autres denrées alimentaires congelées	- 12 °C	- 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 au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+7 °C ¹²	7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 3 °C	+ 3 °C
Viandes hachées	+ 2 °C	+ 2 °C
Préparations de viandes	+ 4 °C	+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement	+ 2 °C	+ 2 °C
Viandes de volailles, de lagomorphes, de ratites et de petit gibier sauvage	+ 4 °C ³	+ 4 °C
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	Température de la glace fondante (0 à + 2 °C)	+ 2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	Température de la glace fondante (0 à + 2 °C)	Température de la glace fondante (0 à + 2 °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 ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C	+ 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	+ 63 °C
--	---------

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION DES MOLLUSQUES BIVALVES ET DES PRODUITS DE LA PÊCHE VIVANTS

Maintien à une température n'affectant pas les caractéristiques de sécurité alimentaire et de viabilité

- 1 Le transport des carcasses d'ongulés domestiques peut s'effectuer à + 12°C maxi si la durée de ce transport entre l'abattoir et l'atelier de découpe agréé destinataire des carcasses n'excède pas 2 heures.
- 2 Une tolérance est permise pour le transport des carcasses de porc à la température de + 15°C entre l'abattoir et l'atelier de découpe agréé destinataire des carcasses.
- 3 Le transport des foies destinés à la production de foie gras peut s'effectuer à + 10°C maxi en cas de transport immédiat entre l'abattoir /atelier de découpe et l'établissement destinataire des foies pour une durée n'excédant pas 2 heures.