

★ TEMPERATURE DE CONSERVATION lors du TRANSPORT, de l'ENTREPOSAGE

Issu 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

○ Les denrées congelées

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE
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

○ Les denrées réfrigérées

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE
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	Glace fondante : 0°C et +2°C
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C
Lait pasteurisé	T° définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	T° 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

○ Les denrées en liaison chaude

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE
Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	Minimum + 63 °C