

Températures de conservation des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
(Références : règlement (CE) n°853/2004 - Arrêté du 21 décembre 2009)

NATURE DES DENREES	TEMPÉRATURE DE CONSERVATION	
Mollusques bivalves et produits de la pêche vivants	Maintien à une température n'affectant pas les caractéristiques de sécurité sanitaire des aliments et de viabilité.	
Oufs de poule	Maintien à une température constante évitant les phénomènes de condensation, et supérieure à +5°C ¹	
Plats cuisinés ou repas en liaison chaude	Température minimale : +63°C	
DENREES REFRIGEREES ET CONGELEES	Température maximale denrées réfrigérées	Température maximale denrées congelées
Glaces, crèmes glacées		- 18 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ + 7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros ➤ + 4 °C pour les morceaux de découpe 	- 12°C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 3 °C	- 12°C
Viandes hachées , viandes séparées mécaniquement	+2°C	- 18 °C
Préparations de viandes	+ 4 °C	- 18°C
Viandes de volailles, de lagomorphes, de ratites et de petit gibier sauvage	+ 4 °C ²	- 12°C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves		- 9 °C
Autres produits de la pêche (non vivants) et cuisses de grenouille réfrigérées non transformées	+2°C ou température de la glace fondante ³	- 18 °C
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C	- 12°C
Lait cru ⁴ (destiné à la consommation en l'état)	+ 4 °C	
Lait pasteurisé , fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	- 12°C
Préparations culinaires élaborées à l'avance dans un commerce de détail	+ 3 °C ⁵	- 12°C
Autres denrées alimentaires très périssables	+ 4°C ⁶	- 12°C
Autres denrées alimentaires périssables	+ 8°C	- 12°C

1 cf. article 2 du règlement (CE) n°589/2008 – les œufs peuvent néanmoins être conservés à moins de 5°C pendant une durée de transport inférieure à 24 heures, ou pendant une durée inférieure à 72 heures dans un point de vente.

2 Le transport de foies destinés à la production de foie gras peut s'effectuer à une température dépassant + 4°C en cas de transport immédiat entre l'abattoir (ou l'atelier de découpe) et l'établissement destinataire des foies pour une durée n'excédant pas deux heures (cf. règlement (CE) n°853/2004 – section II – chapitre V-4).

3 Température maximale applicable aux produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, cuisses de grenouille réfrigérées non transformées.

4 Lait non chauffé à plus de 40°C.

5 Conformément à l'arrêté ministériel du 21/12/2009, en restauration collective les préparations culinaires destinées à être consommées froides sont retirées de l'enceinte froide au plus près de leur consommation, dans un délai maximum de deux heures sous réserve que le produit soit maintenu à une température inférieure ou égale à +10°C.

6 Y compris les denrées avec une date limite de consommation