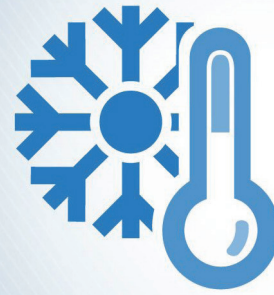


Les températures de conservation des aliments



Chaque professionnel de l'industrie alimentaire est tenu de connaître et respecter scrupuleusement les températures de conservation réglementaires des denrées qu'il fabrique, stocke, transporte ou distribue. Il doit donc s'assurer que la chaîne du froid est maintenue durant toute la durée de vie du produit. Ce processus de contrôle est obligatoire et permet de conserver les qualités organoleptiques des produits tout en limitant, voire stoppant la prolifération de bactéries responsables d'intoxications alimentaires.

On parle de rupture de la chaîne de froid lorsque la température de conservation est supérieure à celle prescrite. Cette hausse favorise la croissance des micro-organismes et risque donc de transformer un produit sain en produit à risque impropre à la consommation. La date limite de consommation indiquée n'est donc plus valable et le produit doit être jeté pour éviter tout risque d'intoxications alimentaires. Même si la majorité des intoxications sont bénignes, elles peuvent être graves voire fatales pour les personnes dont les défenses immunitaires sont affaiblies (femmes enceintes, nourrissons, personnes âgées fragiles, patients immunodéprimés...).

Vous trouverez ci-dessous des tableaux récapitulatifs des températures européennes de conservation positive (+2°C à +7°C) ou négative (-9°C à -18°C).

TEMPÉRATURES MAXIMALES DE CONSERVATION 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 viande 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	-9°C
Autres denrées alimentaires congelées	-12°C	-12°C

TEMPÉRATURES MAXIMALES DE CONSERVATION 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 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 (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	+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	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	Température de la glace fondante de 0 à +2°C	Température de la glace fondante de 0 à +2°C
Produits de la pêche frais conditionnés	Température de la glace fondante de 0 à +2°C	Température de la glace fondante de 0 à +2°C
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+4°C	+4°C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou conditionneur
Lait pasteurisé - Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou conditionneur
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou conditionneur	+4°C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+3°C	+3°C

Par ailleurs, n'oubliez pas l'importance de la maintenance et du nettoyage de vos équipements froid / frigorifiques.

Source :

<http://www.legifrance.gouv.fr>, arrêté du 21/12/2009 et règlements CE 852/2004 et 853/2004