



**PRÉFET  
DES HAUTS-DE-SEINE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Direction Départementale de la  
Protection des Populations**

# TEMPERATURE DE CONSERVATION DES ALIMENTS

---

Tout professionnel de l'industrie alimentaire est tenu de connaître et de respecter scrupuleusement les températures de conservation réglementaires des denrées qu'il fabrique, stocke, transporte ou distribue.



Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site de la DGCCRF : <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf>

Les acteurs des différentes filières alimentaires doivent respecter les températures fixées par la réglementation ou celles fixées par le conditionneur sous sa responsabilité. **La date limite de consommation d'un produit, fixée par le fabricant, tient compte de ces températures.**

Dans le cas de denrées vendues préemballées, ce sont les températures renseignées sur l'étiquetage qui seront prises en compte tandis que pour les non-préemballées, c'est la législation qui est venue apporter des précisions.

---

## DENREES PREEMBALLEES

---

L'étiquetage des produits vendus préemballés précise les températures minimales et maximales de conservation. C'est la température de l'enceinte du meuble froid qui sera vérifiée. En cas de doute, un relevé de la température réalisé grâce à un thermomètre indépendant peut être fait au cœur d'un produit type (ce produit ne pourra plus être commercialisé par la suite).

La détention, la mise en vente, la vente ou la distribution à titre gratuit de denrées alimentaires conservées dans des conditions non conformes à celles prescrites sur leur étiquetage sont interdits par **l'article R. 412-10 du Code de la consommation**.

---

## DENREES NON PREEMBALLEES

---

### **Denrées d'origine animale ou aliments à base de denrées d'origine animale**

Les températures d'entreposage, de transport et de mise en vente sont fixées par **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 de denrées alimentaires en contenant** et le **Règlement n° 853/2004**. Ainsi, l'annexe I de l'arrêté du 21 décembre 2009 dispose :

*« Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 susvisé, les températures des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant doivent être conformes en tous points du produit aux températures définies dans le tableau ci-après.*

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site de la DGCCRF : <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf>

*Toutefois, pour les produits préemballés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, et conformément à l'article 9 du règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 susvisé, une température différente peut être fixée par leur conditionneur, sous réserve de ne pas dépasser celle fixée par le règlement (CE) n° 853/2004. »*

#### TEMPÉRATURE MAXIMALE 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
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	– 12 °C

Nota. – La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.  
(\* ) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004.

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 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	* (1)	+ 2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	* (1)	* (1)
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
<p>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                      (*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004                      (1) Température de la glace fondante : 0 à + 2 °C.</p>		

TEMPÉRATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+ 63 °C
--	---------

## DENREES D'ORIGINE VEGETALES

Pour les autres denrées, les températures sont fixées par l'**arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.**

Ainsi, l'article 3 de cet arrêté dispose que :

*« Les températures des produits et denrées alimentaires mentionnés à l'article 1er qui sont réfrigérés ou congelés et non préemballés sont conformes aux dispositions définies à l'annexe I.*

*Toutefois, les produits et denrées alimentaires peuvent être conservés à une température différente de celles mentionnées à l'annexe I dans des conditions satisfaisant :*

- *Soit aux prescriptions des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes d'analyse des dangers et des points critiques pour les maîtriser (HACCP) validés propres au secteur concerné ;*
- *Soit aux conditions résultant d'une analyse des dangers validée, argumentée à la lumière des éléments de connaissance, d'expérience et d'historique retenus. »*

Ainsi, l'annexe I de l'arrêté du 8 octobre 2013 dispose :

*« Les températures des produits et denrées alimentaires non préemballés doivent être conformes en tous points du produit aux températures définies dans le tableau ci-après : »*

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 et sorbets	– 18 °C	– 18 °C
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
Denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C
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

## LES AUTOCONTROLES

Afin de s'assurer que denrées alimentaires soient conservées à bonne température, les professionnels doivent vérifier périodiquement le bon fonctionnement des enceintes réfrigérées utilisées (froid positif ou négatif).

Ainsi, ces dernières doivent faire l'objet d'**un autocontrôle régulier, efficace et formalisé par écrit**. Il doit exister autant de fiches de suivis que de meubles réfrigérés, chacun parfaitement identifié afin d'éviter toute confusion possible.

Les enceintes réfrigérées en froid positif doivent être contrôlées au moyen de thermomètres indépendants. Les thermomètres intégrés dans les appareils réfrigérés peuvent en effet indiquer des températures faussées dans la mesure où la sonde est située dans le point le plus froid du meuble. L'utilisation d'un thermomètre permet donc de relever la température à des points différents et de s'assurer de l'homogénéité.

En cas d'anomalies, celles-ci doivent être indiquées sur le document de suivi et tous les moyens nécessaires doivent être mis en œuvre afin de s'assurer de bonne conservation du produit (contact d'un frigoriste, denrées déplacées dans une autre enceinte réfrigérée, etc.).

De plus, les professionnels doivent également relever et formaliser les températures à réception des marchandises, afin de s'assurer du respect de la chaîne du froid.

Ces relevés sont réalisés dans le cadre du **Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires**.

**Les éléments ci-dessus sont donnés uniquement à titre d'information et ne sauraient se substituer à la réglementation applicable.**

Les textes cités dans le courrier et dans le rapport sont consultables sur les sites internet : <http://www.le-gifrance.gouv.fr/> <http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>.