

Les températures de conservation

Le froid ne pardonne pas l'à-peu-près : voici tous les seuils réglementaires, prêts à afficher sur la porte de la chambre froide !

❄ FROID POSITIF — TEMPÉRATURES MAXIMALES

Denrée	T° réglementaire
Viandes hachées	≤ +2 °C
Produits de la pêche frais	0 à +2 °C (glace fondante)
Abats et gibier	≤ +3 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance (liaison froide)	0 à +3 °C
Préparations de viandes (saucisses crues, viandes marinées...)	≤ +4 °C
Volailles, lapin, gibier à plumes	≤ +4 °C
Ovoproduits (hors UHT)	≤ +4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	≤ +4 °C
Denrées très périssables (pâtisseries à la crème, traiteur frais, 4e gamme...)	≤ +4 °C *
Viandes d'ongulés domestiques (bœuf, porc, agneau...)	≤ +7 °C
Denrées périssables (beurre, fromages affinés...)	≤ +8 °C
Lait pasteurisé, produits laitiers frais	T° de l'étiquette

* À défaut d'indication du fabricant. Produits préemballés : la température de l'étiquette prime.

❄ FROID NÉGATIF

Denrée	T° max
Surgelés, glaces & sorbets	-18 °C
Produits de la pêche congelés	-18 °C
Viandes hachées & prép. congelées	-18 °C
Autres denrées congelées	-12 °C

LES 4 RÈGLES D'OR

🔥 **Liaison chaude : +63 °C minimum jusqu'au service**

❄ **Refroidissement : +63 °C → +10 °C en moins de 2 h**

🔥 **Remise en température : +63 °C en moins d'1 h**

❄ **Décongélation : entre 0 et +4 °C, jamais à l'air ambiant !**

👉 La tolérance de +2 °C est un joker exceptionnel (dégivrage, porte ouverte), pas une consigne de réglage. Réglez vos enceintes 1 à 2 °C sous la limite... et dormez tranquille.

Rappel : une sonde au point le plus chaud de l'enceinte, un relevé matin et soir — et en cas de doute, c'est la température à cœur qui fait foi.

Qui sommes-nous ?

Retrouvez d'autres fiches pratiques gratuites et toutes les réglementations HACCP à jour sur notre site : methodehaccp.com – la référence pour les professionnels de la cuisine et des laboratoires.