

## J'ai un restaurant ou je transforme et vends sur place des denrées alimentaires

### ➤ Dans le cas où ce sont des denrées végétales ou d'origine végétale (DVOV)

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 précise les exigences en matière de maîtrise des températures pour la conservation des produits et denrées alimentaires.

#### Températures maximales pour les denrées congelées

Nature des denrées	Entreposage ou transport	Remise directe ou restauration collective
Glaces et sorbets	- 18°C	- 18°C
Autres denrées alimentaires congelées	- 12°C	- 12°C

#### Températures maximales pour les denrées réfrigérées

Nature des denrées	Entreposage ou transport	Remise directe ou restauration collective
Denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou conditionneur	+ 4°C
Denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou conditionneur	+ 8°C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3°C	+ 3°C

#### Températures minimales en liaison chaude

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

### ➤ Dans le cas où ce sont des denrées animales ou d'origine animale (DAOA)

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. Il fixe les exigences en matière de maîtrise des températures lors de leur conservation, les dispositions à prendre lors du stockage ou transport de DAOA.

#### Températures maximales pour les denrées congelées

Nature des denrées	Entreposage ou du transport	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

(\*) Voir les températures du [règlement \(CE\) n° 853/2004](#)

#### Températures maximales pour les denrées réfrigérées

Nature des denrées	Entreposage ou du transport	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	* (1)	+ 2 °C

<b>mollusques cuits et réfrigérés</b>		
<b>Produits de la pêche frais conditionnés</b>	* (1)	* (1)
<b>Ovoproduits à l'exception des produits UHT.</b>	+ 4 °C	+ 4 °C
<b>Lait cru destiné à la consommation en l'état</b>	+ 4 °C	+ 4 °C
<b>Lait pasteurisé</b>	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
<b>Fromages affinés</b>	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
<b>Autres denrées alimentaires très périssables</b>	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C
<b>Autres denrées alimentaires périssables</b>	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C
<b>Préparations culinaires élaborées à l'avance</b>	+ 3 °C	+ 3 °C

#### **Températures minimales en liaison chaude**

<b>Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur</b>	+ 63°C
---	--------