

## Définition

**LIAISON FROIDE :** Conservation d'un produit entre sa fabrication et sa consommation à une **température inférieure ou égale à +3°C.**

**LIAISON CHAUDE :** Conservation d'un produit entre sa fabrication et sa consommation à une **température supérieure à +63°C** (ex : sauces chaudes, plats du jour,...)

**REFROIDISSEMENT RAPIDE :** Abaissement rapide de la température de +63°C à +10°C afin de garantir la salubrité des aliments. On définit généralement un maximum de 2 heures pour atteindre une température à cœur inférieure à +10°C. (cf. fiche 13)

### RECHAUFFAGE DES PRODUITS :

Passage de +10°C à +63°C en moins de 1H afin de garantir la salubrité des aliments. Attention, les aliments placés au bain-marie doivent être réchauffés au préalable dans un autre appareil.

## Les obligations

- Respecter les températures réglementaires des produits définies au verso ou fixées par le fabricant. Si l'enceinte frigorifique permet le stockage de produits à conserver à des températures différentes, régler l'enceinte en fonction du produit qui exige la température la plus basse.
- Equiper toutes vos enceintes avec des thermomètres mobiles permettant la vérification de la température intérieure et le respect de la chaîne du froid.
- Faire un relevé enregistré, au minimum quotidien, de la température intérieure des enceintes frigorifiques (froid négatif et froid positif). Ne pas oublier de relever la température des buffets.
- Enregistrer les processus de refroidissements rapides (heures et températures à l'entrée et à la sortie de la cellule)
- Entretien des équipements notamment les évaporateurs, les joints,...Dégivrer régulièrement.
- Contrôler les températures des produits à la réception (et à l'expédition pour les livraisons). Enregistrer vos relevés.
- Cas des enceintes de froid négatif de plus de 10 m<sup>3</sup> : vous devez disposer d'un enregistreur automatique des températures.

## Echelle de température



+100°C STERILISATION

+63°C PASTEURISATION :  
Destruction progressive des bactéries

De +10°C à +63°C  
**ZONE TEMPÉRÉE**  
Multiplication **TRÈS rapide**  
des bactéries  
**RISQUE MAXIMUM**

+3°C REFRIGERATION :  
Ralentissement du développement des bactéries

-12°C CONGELATION :  
Arrêt de la multiplication des bactéries

-18°C SURGELATION :  
Arrêt de tout développement microbien

# Les températures réglementaires à respecter

Arrêté du 21 décembre 2009 et Arrêté du 8 Octobre 2013

## TEMPERATURES MAXIMALES DES DENREES CONGEELES

NATURE DES DENREES	TEMPERATURE DE CONSERVATION	
	au stade de l'entreposage ou du transport	dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées, sorbet	-18°C	-18°C
Viandes hachées et préparation 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

La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure

## TEMPERATURES MAXIMALES DES DENREES REFRIGEREES

NATURE DES DENREES	TEMPERATURE DE CONSERVATION	
	au stade de l'entreposage ou du transport	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
Préparation de viandes	*	+4°C
Viande Séparée Mécaniquement	*	+2°C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphe (y compris petit gibier d'élevage à poil), 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	
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	
Autres denrées très périssables (cf. note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23/05/2011)	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+4°C
Autres denrées périssables (cf. note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23/05/2011)	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+8°C
Préparation culinaires élaborées à l'avance	+3°C	+3°C

La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires 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

## TEMPERATURES MINIMALE EN LIAISON CHAUDE

NATURE DES DENREES	TEMPERATURE DE CONSERVATION
Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+63°C

ETABLISSEMENT :	<b>FICHE DE SUIVI DES TEMPERATURES DES ENCEINTES FRIGORIFIQUES</b>	
-----------------	------------------------------------------------------------------------	--

**NOM DE L'ENCEINTE :** .....

**ANNEE :** .....

*Température cible : .....°C*

*Température critique : .....°C*

	MOIS DE :				MOIS DE :				MOIS DE :			
	Matin	Visa	Soir	Visa	Matin	Visa	Soir	Visa	Matin	Visa	Soir	Visa
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												