



Température de conservation des aliments

Tout 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. Quelles sont les règles ?

Les acteurs des différentes filières alimentaires doivent respecter les températures fixées par la réglementation ou, en l'absence de réglementation, 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.

Pour les denrées d'origine animale ou les 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 et le règlement n° 853/2004.

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.

Le consommateur doit lui aussi respecter les températures indiquées sur les étiquettes des

aliments préemballés lors du transport et de la conservation des denrées périssables.

Une température différente de conservation, de mise en vente et d'entreposage peut être fixée par le conditionneur, sous sa responsabilité, pour les denrées alimentaires préemballées (sous réserve de ne pas dépasser la température fixée par le règlement n° 853/2004).

Textes de référence

[Arrêté du 21 décembre 2009](#) relatif aux règles sanitaires applicables aux articles de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant (JO 31/12/2009)

[Règlement \(CE\) n°853/2004](#) fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO 25/06/2004)

[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

[Décret du 9 septembre 1964](#) portant application de l'article L. 214-1 du Code de la consommation pour les produits surgelés

Liens utiles

[La fiche pratique sur la date limite de consommation et la date de durabilité minimale](#)

[La fiche pratique sur la chaîne du froid](#)

[La fiche pratique sur la conservation des aliments](#)

[ANSES](#) (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail)

Denrées surgelées, glaces, crèmes glacées et sorbets	- 18° C maximum sans limite inférieure
Viandes hachées et préparation de viandes congelées	- 18° C maximum sans limite inférieure
Produits de la pêche congelés	- 18° C maximum
Autres denrées congelées	- 12° C maximum sans limite inférieure
Denrées alimentaires très périssables d'origine végétale	+ 4° C maximum
Denrées alimentaires périssables	+ 8° C maximum
Viandes hachées et viandes séparées mécaniquement	+ 2° C maximum
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 3° C maximum
Préparations de viandes, viandes de volaille (y compris petit gibier), de lagomorphes, ovoproduits, lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4° C maximum
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 7° C maximum pour les carcasses entières et pièces de gros + 4° C maximum pour les morceaux de découpe
Repas élaborés à l'avance en liaison froide	+ 3° C maximum
Plats cuisinés ou repas remis ou livrés chauds au consommateur	+ 63° C minimum

Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels.



Vous avez rencontré un problème en tant que consommateur ?

Signalez-le sur www.signal.conso.gouv.fr, le site de la DGCCRF

Crédit photo : ©Fotolia