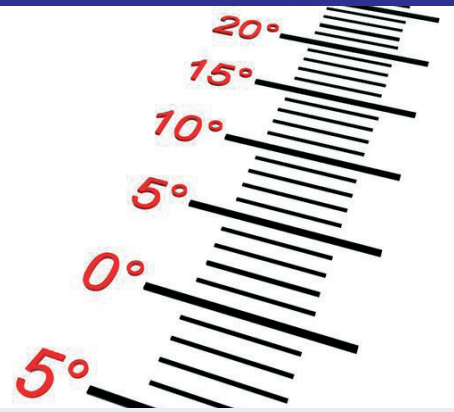


Températures



DENRÉES ALIMENTAIRES CHAUDES



Portez le plus vite possible la température des denrées alimentaires à 60°C minimum lors du réchauffement de celles-ci



Conservez les denrées alimentaires chaudes à 60°C minimum



Contrôlez la température des produits chauds

DENRÉES ALIMENTAIRES À CONSERVER AU FRAIS



Suivez strictement les conditions de conservation mentionnées sur l'étiquette des denrées alimentaires préemballées



Veillez à ce que la température des denrées alimentaires à conserver au frais ne dépasse pas les maxima légaux (en surface comme à cœur) s'il n'y a pas de conditions spécifiques de conservation mentionnées sur l'étiquette



Veillez à ce que les brèves fluctuations inévitables de la température vers le haut restent limitées à maximum + 3°C



Contrôlez tous les jours la température des réfrigérateurs

DENRÉES ALIMENTAIRES SURGELÉES



Conservez les denrées alimentaires surgelées à -18°C maximum



Veillez à ce qu'en cas de brèves fluctuations de la température vers le haut, celle-ci ne dépasse pas -15°C



Contrôlez tous les jours la température des surgélateurs

	Nature des denrées alimentaires	Température de conservation
1	Viandes fraîches réfrigérées d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage ongulé et de gros gibier sauvage	≤ +7,0 °C
2	Abats frais réfrigérés d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage, de gibier sauvage, de volaille et de lagomorphes	≤ +4,0 °C
3	Viandes fraîches réfrigérées de volaille, de ratites d'élevage, de lagomorphes et de petit gibier sauvage	≤ +4,0 °C
4	Produits à base de viande	≤ +7,0 °C
5	Viandes hachées et préparations de viande	≤ +4,0 °C
6	Les extraits de viandes, les graisses animales fondues, les cretons, le sang salé, le plasma sanguin salé et les estomacs, vessies et boyaux traités	≤ +7,0 °C
7	Mollusques bivalves vivants, échinodermes vivants, tuniciers vivants et gastéropodes marins vivants	température qui ne doit pas avoir d'effet nocif sur la sécurité alimentaire et leur viabilité avec un maximum de 10°C
8	Les produits de la pêche conservés vivants	température qui n'affecte pas les caractéristiques en matière de sécurité alimentaire et de viabilité
9	Produits de la pêche frais, entiers ou préparés, escargots frais et cuisses de grenouilles fraîches, les parties comestibles fraîches des mammifères marins et reptiles aquatiques, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	Température approchant celle de la glace fondante : ≤ 4°C (variation de température comprise)
10	Produits de la pêche transformés, produits transformés d'escargots, de cuisses de grenouilles, de parties comestibles de mammifères marins et reptiles aquatiques	≤ +4,0 °C
11	Lait cru	≤ +6,0 °C
12	Salades ou croquettes de pomme de terre ou de légumes, ou plats et mets composés d'une ou de plusieurs de ces denrées alimentaires	≤ +7,0 °C
13	Fruits ou légumes découpés, une ou plusieurs sortes ; jus de fruits ou de légumes fraîchement pressés d'une ou de plusieurs sortes	≤ +7,0 °C
14	Graines germées ou jeunes pousses	≤ +7,0 °C
15	Lait pasteurisé, crème fraîche ou pasteurisée, lait battu (babeurre), frais ou pasteurisé à l'exception de ces produit qui ont subi un traitement U.H.T.	≤ +7,0 °C
16	Yaourt et laits fermentés autres que ceux traités thermiquement et remplis aseptiquement	≤ +7,0 °C
17	Fromage frais ; fromage en tranches	≤ +7,0 °C
18	Produits d'œuf liquides, dont la teneur en sucre est inférieure à 50 % ou dont la teneur en sel de cuisine est inférieure à 15 %	≤ +7,0 °C
19	Produits de la pâtisserie contenant soit de la crème ou des succédanés de la crème, soit une crème préparée à base de produits visés par l'arrêté royal du 24 mai 1976 concernant les poudres et autres composés destinés à la préparation de pudding et de denrées analogues	≤ +7,0 °C
20	Œufs cuits pelés	≤ +7,0 °C
21	Les denrées alimentaires qui portent une mention, qui fait apparaître qu'elles doivent être tenues au frais, sans indication de température spécifique de conservation.	≤ +7,0 °C