

Guide Complet des Températures HACCP

Tableau récapitulatif officiel conforme à l'arrêté du 21 décembre 2009
Document imprimable pour affichage en cuisine

1. Températures de conservation

Type de denrées	Température réglementaire
Produits réfrigérés	≤ +4 °C
Viandes hachées	≤ +2 °C
Plats préparés réfrigérés	≤ +3 °C
Produits congelés / surgelés	≤ -18 °C

2. Températures de cuisson

Aliments	Température minimale à cœur
Volailles	≥ +74 °C
Viandes hachées	≥ +65 °C
Plats cuisinés / maintien chaud	≥ +63 °C
Poissons	≥ +63 °C

3. Refroidissement rapide

Étape	Exigence HACCP
Refroidissement	De +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures
Stockage après refroidissement	≤ +3 °C

■ Document offert par le site www.formationhaccp.org

Référence réglementaire : Arrêté du 21 décembre 2009 – Règles sanitaires applicables aux denrées alimentaires d'origine animale