

1. Températures à retenir

Produit / situation	Température	Exemple cuisine
Viande hachée	+2 °C max	Steaks hachés, farces, kefta/merguez hachées, viande hachée fraîche.
Produits de la pêche frais	0 à +2 °C	Poisson frais, produits de la pêche non transformés décongelés, crustacés/mollusques cuits réfrigérés.
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+3 °C max	Plats préparés/refroidis, invendus conservés, préparations faites avant le service selon PMS.
Préparations de viandes, volailles, denrées très périssables	+4 °C max	Poulet, brochettes marinées, sauces maison sensibles, crème, ovoproduits, produits ouverts fragiles.
Denrées périssables moins sensibles	+8 °C max	À réserver aux produits adaptés. Ne jamais appliquer ce repère aux viandes hachées, poissons, PCEA ou denrées fragiles.
Congelés / surgelés courants	viser -18 °C	Glaces, viandes/poissons congelés, produits surgelés. Toujours suivre l'étiquette fabricant.
Maintien au chaud / liaison chaude	+63 °C min	Plats chauds, sauce chaude, bain-marie, garnitures chaudes, repas livré chaud.

2. Bons réflexes frigo

On règle le frigo selon la denrée la plus fragile.

Exemple : viande hachée + sauce maison + fromage dans le même frigo -> on ne vise pas +8 °C.

3. Contrôles rapides à faire

Point	Bon réflexe
Frigos	Relevé à l'ouverture et à la fermeture. Vérifier porte, joints, surcharge.
Congélateurs	Contrôler la remontée en température, le givre et les produits mous/déformés.
Maintien chaud	Vérifier à cœur : rester à +63 °C minimum pendant le service.
Produits ouverts	Étiquette : nom + date d'ouverture/fabrication + DLC secondaire.

4. Erreurs fréquentes à éviter

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Viande sortie trop tôt avant le service.• Frigo surchargé : le froid circule mal.• Sauce maison oubliée sur le plan de travail.• Porte de chambre froide ouverte trop longtemps. | <ul style="list-style-type: none">• Bain-marie tiède en fin de service.• Produit décongelé sans date ni heure.• Thermomètre absent ou non vérifié.• Relevés remplis "de mémoire". |
|---|--|

Source officielle : Arrêté du 21 décembre 2009, annexe I, version en vigueur consultée sur Légifrance le 30/06/2026. Fiche pédagogique : ne remplace pas le PMS, l'étiquette fabricant, un GBPH validé, une analyse HACCP adaptée ou les textes officiels applicables.