



Agahr  
10 rue James Watt- Bât. D  
93200 Saint Denis  
01 53 56 66 98 – [contact@agihr.fr](mailto:contact@agihr.fr)  
[www.agihr.fr](http://www.agihr.fr)

## ARRÊTÉ DU 8 OCTOBRE 2013

### Résumé des dispositions

<b>Refroidissement rapide</b>	La température à cœur du produit doit passer de +63°C à +10°C en moins de 2 heures. Le produit est conservé à une température allant de 0°C à 3°C.
<b>Les préparations froides (entrées et desserts)</b>	Ils sont refroidis rapidement et entreposés entre 0°C et 3°C. Ces préparations peuvent être présentées aux convives à moins de +10°C pendant moins de 2 heures.
<b>La remise en température</b>	Les plats chauds peuvent être remis en température 1 seule fois en moins d'1 heure (de +10°C à la température de remise au convive) La température de remise au convive est supérieure à 63°C
<b>Date Limite de Consommation</b>	Sans étude de vieillissement, la DLC est toujours à J+3. Elle doit être écrite sur le conditionnement.
<b>Plats témoins</b>	Il s'agit d'échantillons des préparations présentées aux convives. Ils sont conservés au minimum 5 jours après la dernière présentation aux convives
<b>Prévention des TIAC</b>	Si 2 convives présentent des symptômes de toxi-infection alimentaires, alors l'exploitant doit signaler l'incident à la DDPP et au directeur de l'agence régional de santé
<b>Gestion des restes</b>	Les produits présentés aux convives et non consommés ne peuvent pas être utilisés pour l'alimentation humaine ou des animaux. L'exploitant doit interdire ces pratiques, car il en a la responsabilité.
<b>Gestion des restes</b>	Les produits correctement conservés et non présentés aux convives peuvent être présentés le lendemain (avec identification claire de la date de fabrication)



Agih  
10 rue James Watt- Bât. D  
93200 Saint Denis  
01 53 56 66 98 – contact@agihr.fr  
www.agihr.fr

Les températures des produits et denrées alimentaires non préemballés doivent être conformes en tous points du produit aux températures définies dans le tableau ci-après :

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES CONGELÉES		
Nature des denrées	Température de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	Température de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Glaces et sorbets	— 18 °C	— 18 °C
Autres denrées alimentaires congelées	— 12 °C	— 12 °C

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

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES		
Nature des denrées	Température de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	Température de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C
Denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C	+ 3 °C

Nota. — La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits.

TEMPÉRATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE	
Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+ 63 °C