

À afficher en cuisine, près des enceintes froides. Les températures sont des **maximums** pour le froid et un **minimum** pour le chaud.

Ce que vous conservez	Température	À retenir
Viandes hachées	+2 °C	La denrée la plus fragile
Préparations de viandes	+4 °C	Saucisses, brochettes, viandes marinées
Préparations culinaires faites à l'avance	+3 °C	Tout ce que vous cuisinez d'avance
Surgelés, glaces et crèmes glacées	-18 °C	Une denrée décongelée ne se recongèle pas
Plats maintenus chauds	+63 °C minimum	Jusqu'au service, sans redescendre

0 à +3 °C

Conservation après refroidissement

+10 à +63 °C

La zone où les bactéries se multiplient. On la traverse vite, dans un sens comme dans l'autre.

+63 °C et plus

Maintien au chaud jusqu'au service

Refroidissement rapide	De +63 °C à moins de +10 °C à cœur en moins de 2 heures , puis stockage entre 0 et +3 °C. Au-delà de 2 heures, le plat est jeté.
Remise en température	Jusqu'à +63 °C à cœur en moins d'1 heure .
Produit emballé	Si l'étiquette indique une température plus basse, c'est elle qui s'applique.

En cas de doute sur une température : croyez le thermomètre posé au centre de l'enceinte ou piqué à cœur, pas l'afficheur. Notez le chiffre, ce que vous avez fait, et vos initiales.