Température maximale 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, sorbets et crèmes glacées	- 18 °C	- 18 °C
Viandes hachées, préparations de viandes	*	- 18 °C
Produits de la pêche congelés	*	- 18°C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	*	- 9°C
Autres denrées alimentaires congelées	- 12°C	- 12°C

Température maximale 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**
Nota : La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure. * : voir les températures de l'Ordonnance Souveraine n° 1.939 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale qui s'appliquent ici, sans possibilité de dérogation.		
Température maximale 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**
Viandes hachées	*	+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques (d'élevage ou sauvage)	*	+ 3 °C
Préparations de viandes	*	+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement	*	+ 2 °C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites, et de petit gibier sauvage	*	+ 4 °C
Température maximale 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**
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	*	+ 2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	* (1)	* (1)
Ovoproduits à l'exception des produits UHT	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
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
Repas élaborés à l'avance livrés en liaison froide	+ 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. * voir les températures de l'Ordonnance Souveraine n° 1.939 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale qui s'appliquent ici, sans possibilité de dérogation. (1) Température de la glace fondante : 0 à +2 °C.		
Température minimale en liaison chaude		
Plats cuisinés ou repas remis ou livrés chauds au consommateur	+ 63 °C	

Températures maximales des denrées réfrigérées en fin de livraison	
Nature des denrées	**Température maximale à réception**
Lait pasteurisé, conditionné	+ 9 °C
Crème fraîche ou crème de lait pasteurisé, conditionnée	+ 9 °C
Brousse	+ 9 °C
Beurre produit avec de la crème de lait pasteurisé	+ 10 °C
Yaourts et autres laits fermentés conditionnés	+ 10 °C
Fromages frais à condition que les produits soient produits à partir de lait pasteurisé.	+ 10 °C
Viandes	+ 10 °C
Volailles et lapins	+ 8 °C
Gibiers	+ 8 °C
Abats	+ 8 °C