

Récapitulatif des températures de conservation des aliments dans les restaurations collectives

Denrées	Températures
Denrées congelés	-18°C
Produits de la mer	0 à 2°C
Viandes	+ 4°C (+2°C pour les viandes hachées)
Ovoproduits	+ 4°C
Préparations Culinaires Elaborées à l'Avance (PCEA)	+ 3°C
Beurre ou crème fraîche	+ 8°C
Fruits et fromages	+ 8°C
Crème, mousse, dessert aux œufs ou lait	+ 4°C
Yahourts	+ 4°C à + 8°C
Denrées produites en liaison chaude	+ 63°C à cœur