

Même si les fortes chaleurs de la semaine dernière semblent derrière nous, nous souhaitons vous rappeler qu'il est essentiel de **surveiller la température de conservation de vos denrées**. D'autant plus que l'été ne fait que commencer.

Ces recommandations s'adressent aux professionnels de la restauration et plus largement à toute personne manipulant des produits alimentaires. Particuliers, vous pouvez bien sûr appliquer ces conseils dans votre cuisine personnelle.



Crédit photographique : [www.mairie-aixesurviennne.fr](http://www.mairie-aixesurviennne.fr)



### **Rappel : le dépôt des échantillons dans votre laboratoire Terana**

Le dépôt des prélèvements par vos soins doit obéir à des règles strictes afin de permettre la réalisation des analyses dans les meilleures conditions possibles.

Vous devez préparer des échantillons contenant au minimum 100 grammes du produit à analyser. Il est nécessaire de placer le tout dans un **pot à prélèvement propre, fermé** et contenant les informations **d'identification du produit**. N'oubliez pas de mentionner la DLC, la date de fabrication et des mentions utiles à savoir si le produit a par exemple été congelé.

Pour une quantité inférieure à 40 grammes, le prélèvement peut vous être refusé excepté dans certains cas, notamment les analyses sur les peaux de cou de poulet, les cas d'intoxication alimentaire ou encore les produits à usage pharmaceutique.

#### **Les températures de transport sont les suivantes :**

- **Température ambiante inférieure à 40°C** : produits stables (pains, produits déshydratés...)
- **Température comprise entre 1 et 8°C** : produits frais, réfrigérés ou pasteurisés.

- **Température inférieure à -15°C** pour les produits congelés ou surgelés avec une tolérance de +4°C si les analyses sont démarrées sous 24 heures.

	Type d'aliments	Température conforme	Tolérance de température (recommandation)	Température non conforme
<b>Produits Surgelés</b>	Crèmes glacées, glaces, viandes hachées et préparations à base de viandes congelées, produits issus de la pêche	≤ -18°C	-17,9°C à -15°C	>-15°C
<b>Produits congelés</b>		≤ -12°C	-11,9°C à -8,9°C	>-9°C
<b>Produits frais</b>	Viandes hachées et préparations à base de viandes hachées, viandes séparées mécaniquement, poissons sous glace, produits à base de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	≤2°C		>2°C
	Viandes crues fraîches ou sous vide, abats d'ongulés, poissons crus sous vide, charcuteries sous vide, plats cuisinés, aliments de 5° gamme	≤ 3°C	3,1°C à 4,9°C	>5°C

Produits de 4 <sup>o</sup> gamme, préparations de viandes, viandes d'ongulés, ovo-produits, lait cru et autres denrées très périssables	≤4°C	4,1°C à 4,9°C	>5°C
Produits laitiers et charcuteries cuites (saucisson, jambon cru)	≤6°C	6,1 à 7,9°C	>8°C

### Contacts :



**Terana Cantal**  
100 rue de l'Égalité  
15013 Aurillac Cedex  
04 71 45 58 80  
cantal@labo-terana.fr



**Terana Haute-Loire**  
16 rue de Vienne - CS 70081  
43009 Le Puy-en-Velay Cedex  
04 71 05 76 76  
hauteloire@labo-terana.fr



**Terana Loire**  
7 avenue Louis-Lépine  
Z.I. de Vaure - CS 80207  
42605 Montbrison Cedex  
04 77 58 28 05  
loire@labo-terana.fr



**Terana Puy-de-Dôme**  
Site de Marmilhat  
20 rue Aimé-Rudel - BP 42  
63370 Lempdes  
04 73 90 10 41  
puydedome@labo-terana.fr