Durées de conservation recommandées

BPHR annexe 6.3 et 6.4

Objectif

Repères pour dater et décider ; à valider au cas par cas par une analyse sensorielle.

À faire, à respecter

- Ces durées sont indicatives (aliments en parfait état). Toujours juger au cas par cas : aspect, odeur, goût.
- Congélation : produits congelés très rapidement à -18 °C, sans jamais dépasser cette température, puis décongelés rapidement par réchauffage ou à < 4 °C juste avant la consommation.

Valeurs à respecter

Réfrigéré (2 °C) : viande crue en portions	**5 jours**
Réfrigéré (2 °C) : viande hachée	**1 jour**
Réfrigéré (2 °C) : volaille	**2 jours**
Réfrigéré (3–5 °C) : saucisse échaudée	**8 à 10 jours**
Réfrigéré (3–5 °C) : pâtes précuites	**2 à 3 jours**
Réfrigéré (3–5 °C) : lait pasteurisé	**7 jours**
Réfrigéré (3–5 °C) : beurre, margarine	**env. 30 jours**
Réfrigéré (3–5 °C) : salade, fruits	**5 à 10 jours**
Réfrigéré (3–5 °C) : légumes et fruits en conserve entamés	**2 à 3 jours**
Œufs durs refroidis à l'eau	**3 jours max.**
Congelé : bœuf / poulet / fruits et légumes	**9 à 12 mois**
Congelé : porc	**3 à 6 mois**
Congelé : viande hachée	**3 mois**
Congelé : beurre	**6 à 8 mois**
Congelé : pain	**1 à 2 mois**

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Éliminer ce qui dépasse la durée ou ne passe pas l'analyse sensorielle.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Datage de chaque préparation ; contrôle hebdomadaire des dates dans les chambres froides.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____