



SECURITÉ ALIMENTAIRE

Recommandations pour assurer une bonne conservation des aliments.

La température exerce une influence très importante sur le développement et la vitesse de croissance des micro-organismes dans les aliments.

Des températures inférieures à environ 5 degrés Celsius ralentissent la vitesse de croissance de la plupart des bactéries et des températures supérieures à 60-65 ° C détruisent la majorité des micro-organismes. Donc, la zone de danger se situe entre 5 ° C et 60 ° C.

Le meilleur moyen de maintenir l'intégrité de ces produits, c'est de contrôler et d'éliminer les potentiels risques de contamination, afin d'éviter que les aliments deviennent impropres à la consommation. Le contrôle de la température à laquelle les aliments sont exposés, depuis leur production ou extraction jusqu'au moment de leur consommation, est essentiel pour garantir la bonne qualité des aliments et la sécurité des consommateurs. L'implémentation du [système HACCP](#) est une étape importante dans la gestion de la qualité des aliments.

Il est essentiel de savoir que chaque aliment a ses caractéristiques spécifiques et, par conséquent, une température de conservation spécifique. Pour le service et la consommation consciente, nous partageons ci-dessous les températures idéales pour la conservation des principales catégories d'aliments. Un consommateur satisfait reviendra certainement là où il a été bien servi !

Produits alimentaires	Températures
Congelés	-18° C ... -15° C
Poisson & Fruits de Mer	-1° C ... +4° C
Viande	-1° C ... +4° C
Charcuterie	-1° C ... +5° C
Sushi	-1° C ... +4° C
Pâtisserie	+2° C ... +5° C
Produits Laitiers	+3° C ... +6° C
Fromages	+2° C ... +7° C
Fruits & Légumes	+6° C ... +9° C
Chocolats	+13° C ... +15° C
Plats chauds	+60° C ... +65° C

Dans les catégories ci-dessus mentionnées, certains produits alimentaires peuvent avoir besoin de températures de conservation différentes de celles suggérées. Par exemple, une variété de fromage, un délicieux chocolat artisanal, ... dans ces cas, nous vous suggérons de consulter un spécialiste.

Explorez les équipements [JORDAO](#) pour trouver la meilleure solution pour exposition et conservation des aliments à la bonne température pour votre magasin. [Faites votre choix !](#)

contacto:
 José Júlio Jordão, Lda
 email: cool@jordao.com
<http://www.jordao.com>

