

Ai	Agressivité	Nettoyage	Humidité	Température intérieure	Exemples de locaux
Ai 1	ambiance non agressive	entretien courant	hygrométrie faible	de - 40 °C à 25 °C	Stockage produits secs emballés, congélation Stockage produits congelés ou surgelés (sauf poisson non emballé)
Ai 2	ambiance non agressive	entretien courant	hygrométrie moyenne	de 0 °C à 25 °C	Réfrigération, tri, emballage fruits et légumes Stockage en atmosphère contrôlée Stockage, conservation de produits laitiers ou d'origine carnée emballés
Ai 3	ambiance non agressive	nettoyage non intensif	hygrométrie forte	de 0 °C à 25 °C	Stockage, préparation ambiance humide (salades, fleurs, fruits) Réfrigération produits d'origine carnée Fabrication de crèmes glacées
Ai 4	ambiance faiblement agressive	nettoyage non intensif	humide	de 0 °C à 30 °C	Chambres froides à endives Préparation de plats cuisinés Hall d'abattage volailles et lapins Cave à vin Travail du beurre Découpe de viande, charcuterie
Ai 5	ambiance agressive	nettoyage intensif	très humide	de 0 °C à 35 °C	Hall d'abattage ovins, bovins, porcins, caprins Culture de champignons Salle de cuisson, séchoirs, fumoirs Échaudage, éviscération Hâloirs à fromages Laboratoire de planification, stockage
Ai 6	ambiance très agressive	nettoyage très intensif	saturée	de 0 °C à 40 °C	Lavage, douchage, triperie Cuirs et peaux Salage, saumurage Locaux de travail laiterie, fromagerie Travail, préparation produits de la mer