Traceo

MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES · ENCEINTE FROIDE

Fiche de relevé de température

Établissement _____ Mois et année _____

Type : ☐ Frigo / chambre froide positive

Équipement (nom ou n°) _____ ☐ Congélateur / chambre froide négative

Limite à respecter (°C) _____ Thermomètre ou sonde utilisé _____

Jour	Matin (ouverture)			Soir (fermeture)			Hors limite ? Action menée (détail au registre page 3)
	Heure	T (°C)	Visa	Heure	T (°C)	Visa	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

Fiche vérifiée par _____ Le _____ Visa _____

Établissement fermé : notez « Fermé » sur la ligne du jour. Valeur hors limite : remplissez le registre page 3.

Pack Température · Des capteurs relèvent vos frigos jour et nuit et vous alertent en cas d'écart.
traceo-haccp.com/fr/app-haccp/tarifs/pack-temperature

Traceo

MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES · CHAMBRES FROIDES ET CONGÉLATEUR

Relevé chambres froides et congélateur

Établissement _____ Mois et année _____ Thermomètre ou sonde _____

Jour	Chambre froide positive			Chambre froide négative			Congélateur			Hors limite ? Action menée (détail au registre page 3)
	N° ___ · limite _____ °C			N° ___ · limite −18 °C ou −12 °C			N° ___ · limite −18 °C			
	Matin	Soir	Visa	Matin	Soir	Visa	Matin	Soir	Visa	
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										

Limites : chambre froide positive, celle du produit le plus sensible stocké (par exemple +2, +3, +4 ou +8 °C) ; chambre froide négative, −18 °C pour les glaces, les viandes hachées et préparations de viandes congelées et les produits de la pêche congelés, −12 °C pour les autres denrées congelées (arrêté du 21 décembre 2009, annexe I) ; produits surgelés, −18 °C ou moins (directive 89/108/CEE, article 5). Notez la température en °C, avec son signe.

Fiche vérifiée par _____ Le _____ Visa _____

Établissement fermé : notez « Fermé » sur la ligne du jour. Valeur hors limite : remplissez le registre page 3.

Traceo · modèle gratuit à adapter · traceo-haccp.com

Pack Température · Des capteurs relèvent vos frigos jour et nuit et vous alertent en cas d'écart.

traceo-haccp.com/fr/app-haccp/tarifs/pack-temperature

Traceo

Repères et registre des actions correctives

Températures maximales de conservation

Viandes hachées, produits de la pêche frais	+2 °C
Abats, préparations culinaires élaborées à l'avance	+3 °C
Préparations de viandes, volailles, morceaux de découpe, autres denrées très périssables	+4 °C
Autres denrées périssables	+8 °C
Glaces, viandes hachées et préparations de viandes, produits de la pêche congelés	−18 °C
Autres denrées congelées	−12 °C

Extrait de l'annexe I de l'arrêté du 21 décembre 2009 (remise directe et restauration collective). Produit préemballé : suivez la température indiquée sur l'étiquette. Un équipement qui contient plusieurs produits se règle sur la limite la plus basse.

En cas de valeur hors limite

1. Vérifiez la mesure : porte ouverte, livraison, dégivrage, thermomètre mal placé. Refaites un relevé quelques minutes plus tard.
2. Si l'écart se confirme, sondez les produits les plus sensibles.
3. Transférez les denrées dans un autre équipement froid.
4. Décidez du sort des produits selon votre plan de maîtrise sanitaire (PMS) : conservation, utilisation rapide ou destruction.
5. Cherchez la cause et appelez le frigoriste si besoin.
6. Notez tout dans le registre ci-dessous.

Registre des actions correctives

Date	Heure	T relevée	Cause probable	Action sur l'équipement	Décision sur les produits (et T des produits)	Visa	Contre-relevé
EXEMPLE 5/03	*8 h 00*	*+7,5 °C*	*Compresseur à l'arrêt*	*Frigoriste appelé à 8 h 20, réparé à 11 h*	*Produits transférés au frigo 1. Viande hachée à +8 °C jetée.*	*JM*	*+3,2 °C*

Contrôle du thermomètre : comparez-le régulièrement à un thermomètre de référence ou dans un mélange d'eau et de glace pilée (0 °C). Date du dernier contrôle : _____

Modèle à adapter à votre établissement. L'exploitant reste responsable de son plan de maîtrise sanitaire et de ses enregistrements.

Traceo · traceo-haccp.com/fr/app-haccp/modeles

Pack Température · Des capteurs relèvent vos frigos jour et nuit et vous alertent en cas d'écart.

traceo-haccp.com/fr/app-haccp/tarifs/pack-temperature