

- La réglementation impose aux professionnels de la restauration de garantir la salubrité et l'innocuité de leurs marchandises.
- Pour respecter cette obligation, il convient d'effectuer un autocontrôle du maintien en température des chambres froides, positives ou négatives.

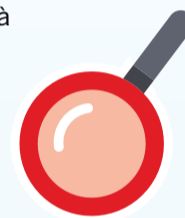
→ EXEMPLE DE FICHE À AFFICHER SUR VOS RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS

Fiche de contrôle des températures de stockage ➔ Mois/année :

Date	Température matin	Température soir	Actions correctives éventuelles	Nom du responsable
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				

→ LA PROCÉDURE

- Quand ?** Le relevé de température doit être effectué une fois par jour, mais il est préconisé de le faire le matin en arrivant, puis le soir en fin de service. La feuille doit être renouvelée tous les mois.
- Par qui ?** La feuille d'enregistrement des températures peut être remplie par le responsable ou le magasinier, par exemple.
- Comment ?** Il convient de lire le thermomètre intérieur et de vérifier sa cohérence avec celui de l'extérieur. Puis de transcrire la température sur le document. Chaque réfrigérateur ou congélateur doit avoir une fiche collée à l'extérieur de la porte.



→ LES DONNÉES À FAIRE APPARAÎTRE

- La date ;
- la température obtenue ;
- les actions correctives éventuelles à mener en cas de variation de température trop importante ;
- le nom de la personne qui a effectué le relevé.



Attention ! En cas de dépassement de la température, il faut jeter les denrées. Votre réfrigérateur est peut être à la mauvaise température depuis le dernier relevé.

➔ Rappels :

- **Stockage viande, 5^e gamme :** 0 à 3 °C
- **Stockage BOF :** 0 à 6 °C
- **Stockage poissons :** 0 à 2 °C
- **Stockage viande hachée :** 2 °C
- **Stockage végétaux crus :** 0 à 8 °C
- **Stockage produits congelés :** - 18 °C
- **Tolérance :** variation inférieure ou égale à 2 °C



ROMY CARRÈRE



LAURENCE JAFFRÉ-LE-BOUQUIN



Une question ? Blog des Experts 'Hygiène en fiches pratiques' sur www.lhotellerie-restauration.fr