Relevé des températures des enceintes froides

Une fiche par enceinte et par mois, à fixer sur la porte

Établissement | Mois / année | Enceinte (n° et emplacement) | Denrées stockées | Température-cible | Responsable

Exemple de remplissage

Deux relevés par jour : le matin à la prise de service, le soir avant la fermeture, enceinte stabilisée (hors rangement de livraison). Notez l'heure réelle et la valeur lue. Une valeur hors seuil sans action écrite à côté ne vaut rien en contrôle.

JOUR	MATIN HEURE	MATIN T °C	VISA	SOIR HEURE	SOIR T °C	VISA	ÉCART : CONSTAT, DÉCISION SUR LES DENRÉES, ACTION SUR L'APPAREIL
1	07:45	2,8	ML	22:30	3,1	ML	
2	07:50	6,2	KB	22:15	2,9	ML	Porte entrouverte depuis la livraison. Haché à cœur 3,5 °C : jeté (seuil + 2 °C). Joint signalé au frigoriste. Recontrôle 09:30 : 3,1 °C.
3	07:40	2,6	KB	22:40	4,8	SD	Mesure prise pendant le rangement. Recontrôle 23:10 : 2,9 °C. Aucune denrée concernée.

Relevé du mois

JOUR	MATIN HEURE	MATIN T °C	VISA	SOIR HEURE	SOIR T °C	VISA	ÉCART : CONSTAT, DÉCISION SUR LES DENRÉES, ACTION SUR L'APPAREIL
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							

JOUR	MATIN HEURE	MATIN T °C	VISA	SOIR HEURE	SOIR T °C	VISA	ÉCART : CONSTAT, DÉCISION SUR LES DENRÉES, ACTION SUR L'APPAREIL
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

Thermomètre mini/maxi (après fermeture, week-end, congés)

DATE DE RÉOUVERTURE	MINI RELEVÉ	MAXI RELEVÉ	REMIS À ZÉRO	VISA	OBSERVATIONS
Lundi 6	1,9 °C	3,4 °C	□ oui	KB	RAS

Refroidissement rapide : une ligne par cycle

Règle : la température à cœur ne reste pas plus de 2 heures entre + 63 °C et + 10 °C, puis stockage entre 0 °C et + 3 °C (arrêté du 21 décembre 2009, annexe IV). Durée dépassée ou cœur au-dessus de + 10 °C en fin de cycle : la préparation est jetée.

DATE	PRÉPARATION	QTÉ / CONTENANT	OPÉRATEUR	DÉBUT HEURE	DÉBUT T °C (≥ + 63)	FIN HEURE	FIN T °C (< + 10)	DURÉE (< 2 H)	CONFORME O/N	ACTION / VISA
12/03	Blanquette de veau	2 bacs GN 1/1, 6 cm	SD	14:10	78	15:45	8	1 h 35	O	
12/03	Riz pilaf	1 bac GN 1/1, 10 cm	SD	14:30	85	16:50	12	2 h 20	N	Jeté. Bac trop épais, cellule chargée. Désormais 2 bacs de 5 cm max.
13/03	Fond de veau	Bassine 10 L	ML	16:00	90	17:40	7	1 h 40	O	Pré-refroidi au bain d'eau glacée

Remise en température : une ligne par cycle

Règle : pas plus d'une heure entre + 10 °C et la température de service, qui ne peut être inférieure à + 63 °C. Consommer le jour même. Cœur sous + 63 °C au bout d'une heure : jeter.

DATE	PRÉPARATION	OPÉRATEUR	DÉBUT HEURE	DÉBUT T °C (< + 10)	FIN HEURE	FIN T °C (≥ + 63)	DURÉE (< 1 H)	CONFORME O/N	ACTION / VISA
13/03	Blanquette de veau, 4 kg	KB	11:05	3	11:50	71	45 min	O	

Repères : températures maximales (arrêté du 21 décembre 2009, annexe I)

DENRÉE	TEMPÉRATURE MAXIMALE
Viandes hachées, produits de la pêche frais ou décongelés	+ 2 °C
Abats, préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C
Préparations de viandes, volailles, morceaux de viande découpés, ovoproduits, autres denrées très périssables	+ 4 °C
Autres denrées périssables	+ 8 °C
Glaces, viandes hachées et produits de la pêche congelés	- 18 °C
Autres denrées congelées	- 12 °C
Liaison chaude, maintien au chaud	+ 63 °C minimum

En cas d'écart et vérification du thermomètre

1. Mesurer à cœur les denrées les plus sensibles. 2. Si le cœur dépasse le seuil : jeter (viandes hachées, poissons, fromages au lait cru ne se rattrapent pas). Écart faible et exceptionnel, cœur conforme : utiliser au service suivant. 3. Chercher la cause (porte, joint, surcharge, panne) et appeler le frigoriste si besoin. 4. Écrire constat, décision et action sur la ligne du jour.

Vérifier la sonde au moins une fois par an dans de la glace fondante (glaçons sans eau ajoutée, 2 à 3 cm d'eau de fonte) : elle doit lire 0 °C. Écart supérieur à 1 °C : changer l'appareil. Noter la date et le résultat.

Date de vérification : ..... Valeur lue : ..... °C Visa : .....

Sources : arrêté du 21 décembre 2009 (annexes I et IV), règlement (CE) n° 852/2004, guide PMS du ministère de l'Agriculture (2021). Fiches à conserver 3 ans (durée retenue par le guide du ministère). Modèle gratuit staff-meal.com.

Modèle gratuit Staff Meal, à reprendre et adapter librement. Version en ligne et mode d'emploi : staff-meal.com/fiche-releve-temperature.html