



# Fiche de relevé de température d'enceinte négative (congel)

La surveillance régulière de la température dans une enceinte négative (congel) est essentielle pour assurer la qualité et la sécurité des produits. Cette fiche de relevé de température permet de suivre et d'enregistrer les mesures de température, garantissant ainsi le respect des normes en vigueur.

## Informations générales

- Nom de l'établissement :
- Adresse :
- Responsable HACCP :
- Mois de relevé :

## Instructions

1. Relevez la température à intervalles réguliers selon le protocole établi.
2. Notez les valeurs dans le tableau de relevé.
3. Assurez-vous que la température se situe dans la plage acceptable.
4. Signalez immédiatement toute anomalie au responsable.
5. Archivez la fiche de relevé après chaque période pour référence future.

## Plage de température acceptable

Température minimum : -18 °C, température conforme.

Entre -15°C et -18°C : zone de vigilance, à surveiller de près. Sous -15°C : non conforme, action corrective immédiate à mettre en place (vérification du matériel, retrait des produits, alerte responsable qualité...).

Cette fiche de relevé de température doit être remplie avec soin et rigueur pour assurer le bon fonctionnement de l'enceinte positive et la conformité aux normes sanitaires.

## Qui sommes-nous ?

Retrouvez d'autres fiches pratiques gratuites et toutes les réglementations HACCP à jour sur notre site : [methodehaccp.com](http://methodehaccp.com) – la référence pour les professionnels de la cuisine et des laboratoires.

**Retrouvez tous les docs gratuits sur [methodehaccp.com](http://methodehaccp.com)**



<b>Date</b>	<b>Congel 1</b>	<b>Congel 2</b>	<b>Congel 3</b>	<b>Signature et commentaire</b>
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				