



Relevé de température d'enceinte négative (congélateur)

Au congélateur, une panne se voit trop tard : le relevé quotidien est votre seul système d'alerte — et la première preuve demandée en contrôle !

Informations générales

- Nom de l'établissement :
- Responsable HACCP :

Le protocole en 5 étapes

1. **Deux relevés par jour**, matin et soir, à heure fixe (à l'ouverture et en fin de service).
2. Lisez la température **au point le plus chaud** de l'enceinte : près de la porte ou en partie haute.
3. Notez la valeur **immédiatement** dans le tableau — un relevé « de mémoire » n'est pas un relevé.
4. Valeur au-dessus de la consigne ? Appliquez le protocole d'anomalie ci-dessous.
5. En fin de mois, **archivez la fiche dans votre classeur PMS** (durée de conservation : celle prévue par votre GBPH).

Quelle consigne, et comment lire vos relevés ?

Denrées stockées	Limite max
Surgelés (mention « surgelé »), glaces, sorbets et crèmes glacées	-18 °C
Produits de la pêche, viandes hachées et préparations de viandes congelés	-18 °C
Autres denrées congelées	-12 °C

En pratique : **consigne à -18 °C pour tout**, réglée 1 à 2 °C plus bas (-19/-20 °C) pour absorber ouvertures et dégivrages. Lecture des relevés — attention, en négatif le danger est vers le *haut* :

- **-18 °C et en dessous** : conforme.
- **Entre -18 et -15 °C** : vigilance — une remontée de 3 °C en surface est tolérée pour de brèves périodes (chargements, dégivrage) par l'annexe I, mais ne doit jamais durer.
- **Au-dessus de -15 °C** : non conforme → protocole ci-dessous.

En cas de remontée anormale

1. **Revérifiez après 15-20 minutes** : dégivrage automatique en cours ? porte ou joint défaillant ? givre sur l'évaporateur ? Contrôlez à **cœur** avec une sonde étalonnée.
2. **Si la remontée se confirme** : produits encore durs à cœur → transfert immédiat dans une enceinte conforme. Produits ramollis ou décongelés → **jamais de recongélation en l'état** : cuisson immédiate ou élimination.
3. **Notez l'anomalie ET l'action corrective** dans la colonne dédiée, avec votre visa — et faites intervenir un frigoriste si le matériel est en cause.

👉 Le dégivrage automatique provoque de petites remontées passagères : notez les heures de cycle de vos appareils pour ne pas les confondre avec une panne. Une remontée qui *dure*, elle, ne pardonne pas — demandez aux glaces.

Qui sommes-nous ?

Retrouvez d'autres fiches pratiques gratuites et toutes les réglementations HACCP à jour sur notre site : methodehaccp.com - la référence pour les professionnels de la cuisine et des laboratoires.

Retrouvez tous les docs gratuits sur methodehaccp.com

