

Ne brisez pas la chaîne du froid !



Vos aliments frais ressentent la même chose hors du frigo !



- Contrôlez la température à la réception : les produits surgelés doivent arriver à -18°C , les frais autour de 4°C .



- Rangez immédiatement vos marchandises au frais. Ne laissez jamais traîner un aliment périssable plus de 2 heures à température ambiante.



- Surveillez vos frigos et congélateurs : $0-4^{\circ}\text{C}$ pour le frais, -18°C pour le surgelé. Thermomètre obligatoire (avec alarme, c'est encore mieux) !



- Sortez du frigo uniquement ce qu'il vous faut et refermez vite la porte. Limitez au maximum le temps des aliments hors du froid.



- Ne recongelez jamais un produit décongelé (sauf s'il a été cuit entre-temps). Un aliment décongelé non utilisé finit à la poubelle !

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.