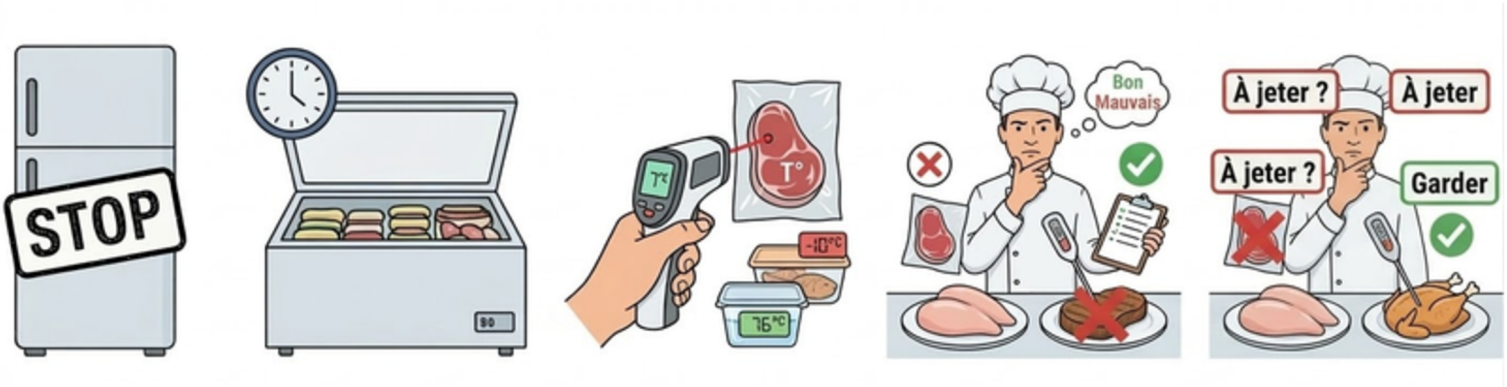
Hygiène et HACCP

Coupure électrique : que faire ?

Une coupure, c'est pas la panique, c'est de la vigilance !

- 🧊 Gardez les portes closes (frigos et congélateurs)
- 🕒 Notez l'heure précise du début de la coupure (si vous l'avez)
- 🌡️ Surveillez la température au retour du courant
- 🚫 Ne surchargez pas les enceintes froides à la reprise.



Les bons réflexes à adopter :

Gardez les enceintes closes 🚪 (Le froid reste à l'intérieur !)

Vérifiez après 2h 🕑 (Si T° > +10°C, le risque commence)

Au bout de 4h... ⚠️ (Les produits sensibles sont en danger)

Contrôlez chaque produit 🧐 (Si doute, on jette !)

Et si ça dure trop longtemps... contactez votre assurance !

👉 Rappel : Un frigo fermé garde le froid environ **4h.** Un congélateur plein peut tenir **48h.** Ne prenez jamais de risque avec la santé de vos clients : en cas de doute, on ne sert pas !

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.