



Relevé de température d'enceinte positive (frigo)

Deux minutes par jour qui prouvent votre sérieux : le relevé de température est la première chose qu'un inspecteur demande — et la plus simple à tenir !

📄 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, jamais contre la paroi froide.
3. Notez la valeur **immédiatement** dans le tableau — un relevé « de mémoire » n'est pas un relevé.
4. Valeur hors 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 pour vos enceintes ?

Il n'existe pas une température unique : réglez chaque enceinte sur **la denrée la plus exigeante qu'elle contient**, avec 1 à 2 °C de marge sous la limite. Repères réglementaires :

Denrée la plus sensible de l'enceinte	Limite max
Viandes hachées	+2 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance (liaison froide)	0 à +3 °C
Denrées très périssables (crèmes, pâtisseries fraîches, traiteur...)	+4 °C
Denrées périssables (beurre, fromages affinés...)	+8 °C

Cas général d'un frigo contenant des produits sensibles : **consigne entre 0 et +4 °C**.

🚨 En cas de dépassement

1. **Revérifiez après 15 minutes** (porte restée ouverte ? dégivrage en cours ?) et contrôlez à **cœur** avec une sonde étalonnée — c'est elle qui fait foi.
2. **Si le dépassement se confirme** : évaluez les denrées sensibles (durée et ampleur du dépassement), déplacez-les dans une enceinte conforme, et faites intervenir le froid si besoin.
3. **Notez l'anomalie ET l'action corrective** dans la colonne dédiée du tableau, avec votre visa.

👉 Une anomalie n'est pas une faute — une anomalie *sans action corrective notée*, si. L'inspecteur ne cherche pas des frigos parfaits : il cherche la preuve que vous réagissez.

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

