



Suivi du refroidissement rapide

Entre +63 et +10 °C, chaque minute compte : ce relevé prouve que vos préparations traversent la zone dangereuse au pas de course.

Établissement : _____ Responsable : _____

63 → 10 °C

LA DESCENTE À FAIRE

< 2 h

LE CHRONO À TENIR

0 à +3 °C

LE STOCKAGE ENSUITE

1 La règle

- La température **à cœur** ne doit pas rester entre +63 °C et +10 °C plus de **2 heures** ; ensuite, stockage entre 0 et +3 °C (arrêté du 21/12/2009, annexe IV).
- Notez l'heure de départ (passage sous 63 °C), l'heure et la température d'arrivée : la durée fait la conformité.

2 Réussir la descente

- Cellule de refroidissement si vous en avez une ; sinon : **bacs plats** (faible épaisseur), portions divisées, bain d'eau glacée pour les liquides.
- Jamais de marmite chaude directement au frigo : elle réchauffe tout le stock voisin.
- Couvrir **après** refroidissement, étiqueter (date de fabrication → DLC secondaire).

3 Si le chrono est dépassé

- Plus de 2 heures dans la zone : **la préparation ne se stocke pas** — consommation immédiate après remise à +63 °C, ou destruction. Et l'anomalie se note, avec l'action choisie.

Après 2 heures, on ne négocie plus : on sert tout de suite, ou on jette.

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

Relevés de refroidissement rapide

Établissement : _____ Mois : _____



Date	Préparation	Départ (h, ≤63 °C)	Arrivée (h)	T° atteinte	Durée	Conf.	Visa

Conforme = durée < 2 h ET T° ≤ +10 °C · sinon : consommation immédiate ou destruction, à noter.