Températures maximales des denrées

PM

BPHR annexe 6.2, 3.2.2

Objectif

La chaîne du froid n'est jamais interrompue, y compris pendant les transports.

À faire, à respecter

- Les températures sont des points de maîtrise : les contrôler et les documenter au moins une fois par semaine (et en cas d'écart).
- Contrôle visuel quotidien des chambres froides, enregistrement écrit hebdomadaire.
- Réfrigérer le plus vite possible ; ne pas ouvrir inutilement les enceintes ; ne pas surcharger (une grosse quantité de produit tiède réchauffe le reste).
- Transport : > 65 °C ou < 5 °C ; dépassement admis seulement si l'aliment est consommé dans les 2 heures.

Valeurs à respecter

Viande hachée	**2 °C**
Abats, sang	**3 °C**
Volaille, lapin, gibier à plume ; préparations et produits à base de viande	**4 °C**
Viande proposée à la vente	**5 °C**
Viande d'ongulés domestiques et de gibier	**7 °C**
Poisson frais, crustacés, mollusques (non transformés)	**glace fondante, 2 °C max.**
Produits de la pêche cuits ou fumés	**5 °C**
Œuf liquide jusqu'à 48 h après cassage	**4 °C**
Œufs (dès le 20e jour après la ponte)	**4 °C max.**
Lait cru à l'arrivée	**10 °C**
Surgelés	**-18 °C**
Plats chauds maintenus	**>= 65 °C**

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Corriger la température (réglage, dégivrage, appel technicien).
- Évaluer les denrées (sensoriel, durée du dépassement) : consommer immédiatement ou éliminer.
- Noter l'écart et l'action dans le relevé (Optim'easy : « Températures » > remarque « Panne, appel technicien »).

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Chef de cuisine : lecture quotidienne, relevé écrit hebdomadaire. Dans Optim'easy : module « Températures » (fiche par zone, export PDF rangé dans l'archive).

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____