

## Les relevés de température



Les professionnels de la restauration sont soumis à de nombreuses obligations légales et notamment la garantie de la salubrité et de l'innocuité de leurs marchandises. Pour cela, **les professionnels des métiers de bouche doivent effectuer des auto-contrôles** indiquant les températures de leurs aliments tout au long de leur cycle de vie.

*Nota : ces documents peuvent vous être réclamés lors d'un contrôle des services d'hygiène. A conserver minimum 3 mois.*

### TEMPÉRATURES AVANT / APRÈS REFROIDISSEMENT RAPIDE

Pour attester qu'un plat a bien subi un refroidissement rapide, dans les règles imposées par la législation, **un relevé des températures avant et après refroidissement doit être effectué** par un membre du personnel de cuisine sur un document de référence à archiver.

Ils peuvent utiliser la fiche suivante de suivi de refroidissement rapide qui doit contenir : la date, le responsable, la désignation du produit, la quantité, l'heure et la température avant et après refroidissement, la durée de refroidissement et la conformité du refroidissement (température à cœur inférieure à + 10 °C en moins de deux heures).

### TEMPÉRATURES DE STOCKAGE

Pour assurer, que la chaîne du froid n'est pas rompue **les professionnels doivent également effectuer un auto-contrôle du maintien en température de leurs équipements de stockage frigorifiques** en froid positif et négatif : réfrigérateurs, conservateurs négatif / congélateurs professionnels, armoires de conservation, chambres froides, tours réfrigérés...

Pour cela, ils peuvent utiliser la fiche suivante de relevé de température, pour chaque appareil de stockage, en indiquant 2 fois par jour les températures internes relevées et par qui.

En cas de variation de température trop importante, il faut indiquer l'action effectuée (hausse ou baisse du point de consigne, appel d'un technicien, aliments jetés ...).

**Attention, si la température est supérieure à la température de stockage maximale autorisée, les denrées doivent être mises à la poubelle pour ne pas faire courir de risques sanitaires aux consommateurs.**

#### Source :

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000021573483>

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000169225>

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000750248>



## Fiche de relevé des températures de stockage

Mois / année : ..... Appareil : .....

Jour	Responsable	Température matin	Température soir	Actions correctives éventuelles
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

Il est préconisé de faire les relevés des températures à votre arrivée le matin et à votre départ le soir.



En cas de dépassement de la température, il faut jeter les aliments. Votre conservateur est peut-être à la mauvaise température depuis le précédent relevé.