

Procédure de contrôle des températures de stockage



Olivier Aubrun
Formation
Le service à cœur

Domaine

- ✓ Cette procédure s'applique à l'ensemble des chambres froides (positives et négatives).

But

- ✓ Eviter la prolifération des micro-organismes par de mauvaises températures de stockage.
- ✓ Eviter de rendre impropre à la consommation les produits destinés à la vente, dû à un stockage à température non régulière et non conforme.

Principe

- ✓ Vérifier que la température :
 - des chambres froides positives soit comprise entre 0 et 4°C
 - des chambres froides négatives soit inférieure à - 18°C

Mode opératoire

- ✓ 4.1 – Imprimer le relevé de température des chambres froides chaque fin de semaine
- ✓ 4.2 – Garder les enregistrements relevés dans le classeur d'archive.

Résultat

5.1. - Pour les chambres froides positives :

- si la température est comprise entre 0 et 4°C : les conditions de stockage sont satisfaisantes
- **si la température est supérieure à 4°C : les conditions de stockage sont non satisfaisantes**
 - Vérifier le réglage du thermostat des chambres froides
 - Vérifier l'état des denrées stockées et éliminer toutes celles semblant suspectes

5.2 - Pour les chambres froides négatives :

- si la température est inférieure à -18°C : les conditions de stockage sont satisfaisantes
- **si la température est supérieure à - 15°C : les conditions de stockage sont non satisfaisantes**
 - Appels automatique sur portable grâce au système d'alarme
 - Vérifier le réglage du thermostat des chambres froides
 - Vérifier l'état des denrées stockées et éliminer toutes celles semblant suspectes

AVERTIR LE RESPONSABLE EN CAS D'ANOMALIE