

Relevé de températures HACCP

Relevé de mesures · Règlement (CE) 852/2004 · Plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Date		Lieu ou zone	
Auditeur		Personne rencontrée	

Cochez une seule case par critère. Une valeur hors seuil compte comme un écart. Pour le score, comptez les critères conformes parmi les 9 critères notés ; les N/A ne comptent pas.

ENCEINTES FROIDES POSITIVES

1 Chambre froide

Valeur : °C

Seuil : 0 à 4 °C

2 Réfrigérateur de préparation

Valeur : °C

Seuil : 0 à 4 °C

3 Vitrine réfrigérée

Valeur : °C

Seuil : 0 à 4 °C

Observations (notez le numéro du critère) :

Score de la section :

ENCEINTES FROIDES NÉGATIVES

4 Congélateur 1

Valeur : °C

Seuil : maximum -18 °C

5 Congélateur 2

Valeur : °C

Seuil : maximum -18 °C

Observations (notez le numéro du critère) :

Score de la section :

LIAISON CHAUDE

6 Température à cœur des plats maintenus au chaud

Mesure à cœur, sonde propre, avant le service.

Valeur : °C

Seuil : minimum 63 °C

Observations (notez le numéro du critère) :

.....
.....

Score de la section :

RÉCEPTION DES MARCHANDISES

7 Température des produits frais à la réception

Valeur : °C

Seuil : maximum 4 °C

8 Conditionnements intacts et étiquetage conforme

☐ Conforme ☐ Non conforme ☐ N/A

9 Dates limites vérifiées

☐ Conforme ☐ Non conforme ☐ N/A

Observations (notez le numéro du critère) :

.....
.....

Score de la section :

EN CAS D'ÉCART

10 Action corrective réalisée

Ce qui a été fait, par qui, à quelle heure.

.....
.....

11 Photo de l'afficheur ou de la sonde

☐ Photo prise · Réf. :

Observations (notez le numéro du critère) :

.....
.....

OK		NOK		N/A		Score global	
----	--	-----	--	-----	--	-----------------	--

ACTIONS DÉCIDÉES

N°	Action décidée	Responsable	Échéance

Et si vous digitalisiez vos audits ?

Retrouvez cette grille sur smartphone ou tablette : score automatique, photos des écarts et suivi des actions. Compte gratuit sur kaizen.fr.



[Retrouver ce modèle](#)