

HYGIÈNE

Suivre le froid et traiter un écart

Pour les équipements et produits concernés, après définition des limites et contrôles adaptés.

La méthode, avant le modèle

1. Distinguez température de l'enceinte et température du produit.
2. Définissez méthode, fréquence et limites à partir du produit, de son étiquette et du protocole validé.
3. Identifiez le matériel de mesure et ses vérifications.
4. En cas d'écart, cherchez les produits potentiellement affectés et appliquez la procédure ; refermer la porte n'efface pas l'incertitude.

Votre exercice

Un relevé manque entre deux séances. Expliquez ce que vous savez, ce qui reste incertain et comment votre procédure permet de décider ; ne reconstituez pas un chiffre fictif.

Comment personnaliser

Sur le site, ouvrez ce modèle et remplacez les champs. Modifiez ensuite le texte pour votre activité. Retirez les notes internes avant envoi. Les registres sanitaires restent à adapter au procédé et à compléter lors des opérations réelles.

Ce document est une trame pédagogique : il ne constitue ni une démarche déposée, ni une autorisation, ni un contrat juridiquement validé.

VOTRE DOCUMENT DE TRAVAIL

Suivre le froid et traiter un écart

SUIVI DU FROID - [activite]

Lieu : [lieu] · Équipement : [equipement]

Responsable : [responsable] · Version : [version]

PARAMÈTRES À VALIDER AVANT UTILISATION

Produits stockés : [produits]

Limites applicables et références : [limites source]

Méthode / matériel de mesure : [methode controle]

Fréquence des contrôles : [frequence controle]

Procédure en cas d'écart : [procedure ecart]

RELEVÉS RÉELS

Date / heure	Enceinte ou produit	Mesure	Limite applicable	Décision / action	Contrôle après action
À relever	À identifier	À mesurer	À préciser	À documenter	À mesurer

GESTION D'UN ÉCART

Dernier contrôle conforme connu : [dernier controle]

Produits / lots / séances potentiellement concernés : [perimetre]

Mesure immédiate : [action immediate]

Avis ou procédure utilisée pour décider du devenir des denrées : [avis]

Décision et reprise autorisée par : [decision]

Ne pas remplir les résultats à l'avance et ne pas retenir une température universelle pour toutes les pâtisseries.

AVANT UTILISATION

Relire, vérifier, conserver.

- Le produit et sa limite sont identifiés.
- La mesure n'est pas inventée.
- Le devenir des denrées est traité en cas d'écart.

Mes points à finaliser

Champ / décision		Information confirmée ou vérification à faire	
Action	Responsable	Échéance	Preuve

Sources et documents à obtenir

Le répertoire commenté du site indique où trouver les formulaires officiels, guides d'hygiène, coordonnées, informations de prospection et sites fournisseurs. Utilisez la version actuelle correspondant à votre activité.

<https://atelier-luigi-formation.lululuilu.chatgpt.site/formation/kit#sources>

Ne saisissez pas de résultats de contrôle fictifs dans un registre destiné à votre activité. Les exemples commerciaux ne garantissent pas un nombre de clients.