

Maîtrise des températures et de la chaîne du froid

Consignes par enceinte, relevés, tolérances et conduite à tenir en cas d'écart ou de panne

Établissement	Restaurant La Table du Marché (exemple) — SIRET 552 100 554 00013
Référence / version	PMS-06 — version 1.0
Date de mise à jour	17/09/2026
Rédigé par	Camille Durand, responsable de l'hygiène
Approuvé par	Camille Durand, gérante
Domaine	Bonnes pratiques d'hygiène

Consigne — Vérifiez que les consignes du § 3.1 correspondent à vos enceintes, numérotez-les, complétez le tableau des thermomètres (§ 3.3) et les coordonnées du dépanneur (§ 4.3). Supprimez ensuite cet encadré. Les valeurs de ce document sont les consignes de Restaurant La Table du Marché (exemple) : elles s'appuient sur la réglementation en vigueur et sur les guides de bonnes pratiques d'hygiène du secteur.

1. Objet et champ d'application

Cette procédure décrit comment Restaurant La Table du Marché (exemple), restaurant traditionnel, maintient la chaîne du froid et la chaîne du chaud, de l'entrée des marchandises jusqu'à la remise au client. Elle s'applique à toutes les denrées périssables manipulées dans l'établissement : viandes crues de boucherie, volailles, poissons et produits de la mer, préparations à base d'œufs crus, fruits et légumes frais découpés et pâtisseries et desserts maison.

Elle couvre : les consignes de température par enceinte et par famille de produits, les thermomètres, le relevé des températures, le rangement des enceintes, la cuisson et le maintien au chaud, le refroidissement rapide et la remise en température, la décongélation, le maintien en température jusqu'à la remise des commandes, ainsi que les actions à engager en cas d'écart ou de panne.

Enceintes concernées : réfrigérateurs et tours réfrigérées de cuisine, chambre froide positive et congélateur / chambre froide négative.

Le contrôle à réception est décrit dans PMS-07, le stockage et l'étiquetage dans PMS-08, les procédés à risque (cuisson, refroidissement, préparations sensibles) dans PMS-12. Les points critiques liés aux températures sont repris dans le plan HACCP (PMS-11).

À noter — La réglementation en vigueur (règlements (CE) n° 178/2002 et n° 852/2004, arrêté du 21 décembre 2009) impose de conserver les denrées à des températures qui ne présentent pas de risque et de ne pas rompre la chaîne du froid. Les températures indiquées dans ce document sont les valeurs maximales de conservation retenues par l'établissement ; toute dérive fait l'objet d'une action corrective enregistrée.

2. Responsabilités

Camille Durand, gérante	fixe les consignes de ce document, s'assure que chaque enceinte dispose d'un thermomètre en état, vérifie les relevés, décide du sort des produits en cas d'écart et fait intervenir le dépanneur.
Le personnel (cuisine, salle et	relève les températures aux moments prévus, range les enceintes selon les règles

service, plonge et direction et administratif)	du § 3.5, signale immédiatement tout écart ou toute panne et n'utilise jamais un produit dont la température est douteuse sans avis du responsable.
--	---

3. Règles et consignes

3.1 Consignes par enceinte

Chaque enceinte est numérotée (F1, F2, C1...) et son numéro est reporté sur le registre REG-01. Les consignes ci-dessous sont celles de l'établissement.

Enceinte	Consigne de l'établissement	N° et emplacement (à compléter)
Réfrigérateurs et tours réfrigérées de cuisine	entre 0 et +4 °C	
Chambre froide positive	entre 0 et +4 °C	
Congélateur / chambre froide négative	-18 °C ou moins	

- Les enceintes de stockage font l'objet d'un relevé 2 fois par jour (§ 3.4).

3.2 Températures de conservation par famille de produits

Les températures ci-dessous sont les consignes de l'établissement. Lorsque l'étiquette du fabricant indique une température plus basse, c'est l'étiquette qui s'applique.

Famille de produits	Consigne	Remarques
Denrées réfrigérées en général (produits laitiers frais, charcuterie, plats cuisinés du commerce, entrées froides, pâtisseries à la crème...)	température de l'étiquette ; à défaut entre 0 et +4 °C	les préparations très périssables sont placées dans la zone la plus froide ($\leq +3$ °C)
Viandes crues de boucherie (bœuf, veau, porc, agneau), abats, préparations de viandes (marinées, brochettes, saucisses crues)	entre 0 et +4 °C ; abats $\leq +3$ °C	consigne plus stricte que le maximum réglementaire des viandes entières, pour tenir compte des ouvertures de porte
Volailles, lapin	$\leq +4$ °C	rangées au plus bas de l'enceinte, dans un bac fermé, jamais au-dessus d'un autre produit
Poissons frais, crustacés, produits de la mer	sous glace fondante, entre 0 et +2 °C	bac perforé ou grille pour que l'eau de fonte s'écoule ; glace renouvelée chaque jour ; crustacés et coquillages cuits : $\leq +2$ °C
Œufs en coquille	température constante, à l'abri des chocs thermiques	pas d'aller-retour entre le froid et l'ambiance (condensation) ; boîte d'origine conservée pour la traçabilité
Ovoproduits pasteurisés (œufs liquides) et préparations à base d'œufs crus	$\leq +4$ °C	préparations aux œufs crus consommées dans les 24 h (PMS-08)
Fruits et légumes découpés, crudités, jus frais maison	$\leq +4$ °C	consommés dans les 24 h ; légumes terreux entiers séparés des produits prêts à consommer
Produits surgelés et congelés	≤ -18 °C	produit ramolli ou givré en bloc = rupture de la chaîne du froid : voir § 4

Famille de produits	Consigne	Remarques
Préparations réalisées à l'avance, refroidies sur place	$\leq +3\text{ }^{\circ}\text{C}$	J+3 maximum (jour de fabrication + 3 jours), étiquetées (PMS-08)
Plats chauds en attente de service	$\geq +63\text{ }^{\circ}\text{C}$ à cœur	voir § 3.6

3.3 Thermomètres et sondes

- Chaque enceinte dispose d'un thermomètre (intégré à l'enceinte ou thermomètre indépendant placé à l'endroit le plus chaud, généralement près de la porte). Un thermomètre intégré est complété par un thermomètre indépendant dès qu'il paraît douteux.
- L'établissement dispose d'au moins une sonde à cœur (thermomètre électronique à piquer) pour les contrôles à réception, en cuisson, au maintien au chaud, en refroidissement et en remise en température. La sonde est nettoyée et désinfectée avant et après chaque usage (lingette désinfectante alimentaire ou alcool à 70°) et rangée dans son étui.
- Vérification de l'exactitude : la sonde et les thermomètres indépendants sont plongés dans un verre rempli de glace pilée et d'eau (eau glacée) ; l'affichage doit se stabiliser à 0 °C, avec une tolérance de $\pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$. Un appareil hors tolérance est remplacé ou étalonné. Fréquence retenue : à la mise en service, puis tous les mois et après toute chute ou tout choc.
- Les piles sont remplacées dès que l'affichage faiblit ; une sonde de secours est conservée.

Appareil (n°, type)	Enceinte ou usage	Vérifié dans l'eau glacée le	Écart lu	Décision (conservé / remplacé)

3.4 Relevé des températures (REG-01)

- Fréquence fixée par l'établissement : **2 fois par jour** d'ouverture, à l'ouverture (avant la première mise en place) et en fin de service. Cette fréquence suit la recommandation des guides de bonnes pratiques d'hygiène.
- Le relevé est fait par la personne chargée de l'ouverture et par celle chargée de la fermeture (poste cuisine), désignées par Camille Durand.
- On note la valeur lue (jamais un simple « OK »), l'heure et ses initiales sur REG-01 « Relevé quotidien des températures des enceintes froides ». Une valeur hors consigne est entourée et déclenche les actions du § 4.
- Le thermomètre se lit porte fermée quand c'est possible ; sinon, on lit rapidement et l'on referme aussitôt.
- Les jours de fermeture, aucun relevé n'est exigé ; le premier relevé à la réouverture est examiné avec attention (§ 4.1).

3.5 Rangement des enceintes

- **Le cuit et le prêt à consommer en haut, le cru en bas** : préparations terminées et produits prêts à consommer sur les étagères hautes ; produits crus (viandes, volailles, poissons, œufs) sur les étagères basses, dans des bacs fermés qui retiennent les jus.
- Tout produit est **filmé ou dans un contenant alimentaire fermé et étiqueté** (nom, date, date limite : PMS-08). Aucune denrée nue, aucune boîte de conserve ouverte.
- Les cartons de livraison restent hors des enceintes ; les produits sont transvasés dans des bacs propres à la réception (PMS-07).
- Rien au sol, y compris en chambre froide : les produits sont sur des étagères ou des palettes lavables. L'air doit circuler : enceintes non surchargées, évaporateur et grilles dégagés.
- Aucun produit chaud n'est placé directement au froid : il est d'abord refroidi (§ 3.6).
- Les portes restent fermées entre deux prélèvements ; les joints et les grilles sont propres (PMS-04, PMS-10).
- Les produits allergènes identifiés sont rangés fermés et séparés (PMS-13).

3.6 Chaud, refroidissement et situations particulières

Cuisson, maintien au chaud et service

- Les plats sont cuits à cœur. Consigne de l'établissement : au moins **+63 °C à cœur** en fin de cuisson ; pour les volailles, les viandes hachées, les préparations à base d'œufs et les plats en sauce, cuisson à cœur complète (repère retenu : $\geq +70$ °C, sauf cuisson volontairement rosée à la demande du client pour les pièces entières de viande rouge).
- Un plat cuit est servi immédiatement ou maintenu au chaud à $\geq +63$ °C à cœur (bain-marie, vitrine chauffante, réchaud de service, armoire chaude) jusqu'au service. Le maintien au chaud n'est pas une cuisson : le plat est porté à température avant d'être placé dans le matériel de maintien.
- La température à cœur des plats maintenus au chaud est contrôlée à la sonde en début de service, puis au moins une fois en cours de service, et notée sur REG-02 « Contrôle des températures de cuisson, refroidissement, remise en température et service ».
- Aucun plat n'est gardé « tiède » en attente : soit il est maintenu à $\geq +63$ °C, soit il est refroidi rapidement, soit il est jeté.

Refroidissement rapide et remise en température (REG-02)

L'établissement prépare des plats à l'avance, les refroidit puis les remet en température. Ces deux étapes sont des points critiques du plan HACCP (PMS-11).

- **Refroidissement** : de **+63 °C à +10 °C en moins de 2 heures**, sans attendre à température ambiante (mise en refroidissement au plus tard 30 minutes après la fin de cuisson), puis stockage à $\leq +3$ °C, filmé et étiqueté (nom, date et heure de fin de refroidissement, date limite J+3 : PMS-08).
- On note sur REG-02 : plat, heure et température de début, heure et température de fin, initiales.
- L'établissement ne dispose pas de cellule de refroidissement rapide. Il applique les méthodes suivantes : portions petites et plates (bacs de 5 cm de hauteur de produit au maximum, jamais de grande marmite entière), **bain d'eau glacée** avec brassage régulier du produit, puis mise au froid dès que la température est passée sous $+10$ °C, dans une enceinte réservée ou peu ouverte. Le respect du délai de 2 heures est vérifié à la sonde.
- **Interdit** : improviser une cellule avec un congélateur ou une chambre froide négative (l'enceinte givre, le refroidissement à cœur n'est pas assuré et les produits déjà stockés se réchauffent) ; placer un récipient chaud de grande contenance directement dans un réfrigérateur.
- Si le délai de 2 heures ne peut pas être tenu de façon régulière, l'établissement réduit les quantités préparées à l'avance ou s'équipe d'une cellule.
- **Remise en température** : de **+10 °C à +63 °C en moins d'une heure**, avec un matériel de chauffe (four, plaque, sauteuse, four à micro-ondes pour les petites portions) — jamais au bain-marie, trop lent — puis

service immédiat. **Une seule remise en température** : un plat remis en température n'est jamais refroidi une seconde fois ni conservé. Heure de début, heure de fin et température à cœur sont notées sur REG-02.

Vente à emporter et livraison : maintien en température jusqu'à la remise

- Les plats chauds sont emballés chauds ($\geq +63$ °C) et remis au client dans le délai le plus court possible ; les plats froids et les desserts sont conservés au froid (vitrine réfrigérée ou enceinte) jusqu'à la remise.
- Les commandes en attente ne sont jamais posées à température ambiante : elles restent au chaud ($\geq +63$ °C) ou au froid ($\leq +4$ °C). Une commande chaude non retirée est jetée au bout de 2 heures.

Décongélation

- La décongélation se fait **au froid, à $\leq +4$ °C**, dans un récipient égoutté (grille ou bac perforé) et couvert, placé en bas de l'enceinte ; le produit est étiqueté (nom, date de mise en décongélation, date limite d'utilisation : 3 jours au maximum) et noté sur REG-09 « Traçabilité : produits entamés, décongelés et congelés sur place ».
- Les petites pièces (frites, légumes, nuggets, pièces minces) peuvent être cuites directement sans décongélation. La décongélation au four à micro-ondes n'est admise que si la cuisson suit immédiatement.
- Jamais** de décongélation à température ambiante, sous l'eau chaude ou dans un bac d'eau stagnante. **Jamais** de recongélation d'un produit décongelé.
- Détail des règles et des durées : PMS-08.

4. Que faire en cas d'écart

4.1 Enceintes froides : tolérances et actions

Les tolérances ci-dessous sont celles de l'établissement. « Consigne » désigne la valeur du § 3.1 pour l'enceinte concernée.

Constat	Action immédiate	Ensuite
Température au-dessus de la consigne de 2 °C au plus (ex. +5 ou +6 °C pour une consigne $\leq +4$ °C)	Chercher la cause : porte restée ouverte, chargement récent, dégivrage en cours, surcharge, thermostat dérégulé. Refaire un relevé une heure plus tard.	Retour à la normale : noter l'observation sur REG-01. Écart persistant : passer à la ligne suivante.
Température au-dessus de la consigne de plus de 2 °C, sans dépasser +8 °C	Corriger la cause. Contrôler à cœur avec la sonde un produit sensible. Transférer les produits les plus sensibles (poissons, volailles, préparations maison, préparations aux œufs) dans une autre enceinte conforme. Relevé toutes les heures jusqu'au retour à la consigne.	Enregistrer sur REG-06 « Registre des non-conformités et actions correctives » (heure, cause, produits déplacés). Faire intervenir le dépanneur si l'écart se reproduit.
Température supérieure à +8 °C , ou durée de l'écart inconnue ou supérieure à 2 heures (ex. premier relevé après une fermeture)	Évaluer chaque produit sensible à la sonde : produit à cœur supérieur à +8 °C, ou durée hors froid inconnue, jeté ; produit resté entre +4 et +8 °C moins de 2 heures : utilisé le jour même après cuisson à cœur, jamais servi cru ni conservé. Produits stables (légumes entiers, boissons, beurre, fromages affinés, conserves) : conservés.	Enregistrer sur REG-06 avec les quantités jetées. Faire réparer avant de recharger l'enceinte. Vérifier le thermomètre (§ 3.3).
Congélateur entre -18 et -12 °C	Chercher la cause (givre, dégivrage, porte, surcharge). Produits durs et sans signe de décongélation : conservés. Relevé toutes les heures.	Retour à la normale : observation sur REG-01. Sinon dégivrage ou dépannage, REG-06.

Restaurant La Table du Marché (exemple)

Constat	Action immédiate	Ensuite
Congélateur au-dessus de -12 °C ou produits ramollis	Produit encore dur à cœur : conservé. Produit ramolli mais froid ($\leq +4$ °C à cœur) : traité comme un produit décongelé, cuisiné le jour même ou dans les 3 jours au froid, jamais recongelé. Produit décongelé au-dessus de +4 °C ou depuis une durée inconnue : jeté.	REG-06 avec les quantités jetées ; dépannage ; les produits sont recongelés seulement s'ils n'ont jamais décongelé.
Thermomètre absent, en panne ou incohérent avec la sonde	Contrôler avec la sonde à cœur, remplacer l'appareil.	Noter sur REG-01 ; vérification dans l'eau glacée (§ 3.3).
Produit arrivé hors température à la réception	Voir PMS-07 : refus ou décision au cas par cas.	REG-03, REG-06.

4.2 Chaud, refroidissement et remise en température

Constat	Action immédiate	Ensuite
Plat maintenu au chaud trouvé sous +63 °C	Durée hors consigne inconnue ou supérieure à 2 heures : jeter. Écart bref et connu : remonter rapidement le plat au-dessus de +63 °C et le servir sans délai.	Noter sur REG-02 et, si un produit est jeté, sur REG-06. Vérifier le matériel de maintien (PMS-10).
Cuisson insuffisante à cœur (viande hachée, volaille rosée non voulue...)	Poursuivre la cuisson jusqu'à la température consigne avant service.	Revoir le temps ou la température de cuisson dans la fiche du plat (PMS-12).
Refroidissement : +10 °C non atteint en 2 heures	Dépassement faible (moins de 30 minutes) : consommer le lot le jour même après remise en température à $\geq +63$ °C. Sinon : jeter le lot.	REG-02 et REG-06 ; revoir la méthode (portions plus petites, bain d'eau glacée, capacité de la cellule).
Remise en température : +63 °C non atteint en 1 heure	Poursuivre la chauffe jusqu'à +63 °C à cœur et servir immédiatement ; ne jamais conserver le plat.	REG-02 ; revoir le matériel ou la taille des portions.
Commande chaude restée en attente plus de 2 heures	Jeter et refaire la commande.	REG-06 si répété ; revoir l'organisation des remises.

4.3 Panne d'une enceinte ou coupure d'électricité

1. Noter l'heure du constat et, si possible, l'heure probable du début de la panne.
2. **Ne pas ouvrir la porte** : une enceinte fermée conserve le froid plusieurs heures.
3. Vérifier l'alimentation : prise, disjoncteur, thermostat, dégivrage forcé.
4. Si la panne dure : transférer les produits vers une autre enceinte conforme. Si aucune enceinte n'est disponible, utiliser la solution de repli ci-dessous.
5. Appeler le dépanneur ou le frigoriste.
6. À la remise en service : attendre que l'enceinte soit à température avant de la recharger ; évaluer les produits selon le § 4.1 (sonde à cœur) ; jeter ce qui doit l'être.
7. Enregistrer sur REG-06 (heure, durée, cause, produits jetés) et sur la fiche d'intervention de PMS-10.

Dépanneur / frigoriste (nom, téléphone) :

Solution de repli en cas de panne (autre enceinte, glacières et plaques eutectiques, établissement voisin) :

5. Enregistrements et preuves

Document	Contenu	Qui	Conservation
REG-01 Relevé quotidien des températures des enceintes froides	valeur lue, 2 fois par jour, par enceinte ; observations	personne chargée de l'ouverture et de la fermeture	selon PMS-17 (au moins 1 an ; l'établissement retient 3 ans)
REG-02 Contrôle des températures de cuisson, refroidissement, remise en température et service	températures à cœur, heures de début et de fin, couples temps/température des refroidissements et remises en température	cuisine	idem
REG-06 Registre des non-conformités et actions correctives	écart, cause, produits déplacés ou jetés, action, responsable	Camille Durand	idem
REG-09 Traçabilité : produits entamés, décongelés et congelés sur place	produits entamés, produits mis en décongélation : dates et dates limites	cuisine	idem
Tableau des thermomètres (§ 3.3)	vérifications dans l'eau glacée	Camille Durand	avec ce document
Fiches d'intervention (PMS-10)	pannes, réparations, visites du frigoriste	Camille Durand	avec PMS-10

6. Vérification

Contrôle	Fréquence	Par qui	Preuve
Relevés REG-01 complets, valeurs cohérentes, écarts traités	chaque semaine	Camille Durand	visa hebdomadaire sur REG-01
Vérification des thermomètres dans l'eau glacée, état des joints, givre	chaque mois	Camille Durand	tableau du § 3.3, REG-04
Rangement des enceintes (cru/cuit, filmage, étiquettes, rien au sol)	chaque semaine, à l'improviste	Camille Durand	REG-06 si écart
Croisement REG-01 / REG-06 / fiches d'intervention : pannes répétées, enceinte à remplacer	chaque trimestre	Camille Durand	compte rendu dans PMS-17
Visite d'entretien des enceintes par le frigoriste	chaque année	Camille Durand	fiche d'intervention (PMS-10)
Revue de cette procédure (consignes, enceintes, matériel)	chaque année et à chaque changement d'équipement	Camille Durand	nouvelle version datée (PMS-17)

L'exploitant, responsable de l'hygiène

Nom, qualité :

Date :

Signature (précédée de la mention « lu et approuvé ») :

Le personnel : lu et compris (nom, date)

Nom, qualité :

Date :

Signature (précédée de la mention « lu et approuvé ») :