

FICHE AUTOCONTROLE A LA RECEPTION : Semaine du ..... au .....

PRPO

Contrôler la T°C du produit le plus sensible pour une même livraison.

Date	Qui	Nom du fournisseur	Produit contrôlé	N° BL	CONTROLES					Si non conformité		
					Aspect du produit conforme <b>oui - non</b>	T°C du produit	Conditionnement Conforme <b>oui - non</b>	Etiquette Conforme <b>oui - non</b>	N° de lot	Action corrective	N° du BNC	Signature
01/01/.	DR	Fraichviande	Steak haché sous vide	ED01253..	oui	+2°C	oui	oui	0154893N	non		

BL : Bon de livraison - BNC : bordereau de non conformité

**Toutes les étiquettes des produits seront conservées 6 mois à partir de la DLC ou DLUO, avec le menu du jour indiqué.**

## FICHE AUTOCONTROLE DES CHAMBRES FROIDES

**PRPO**

Jour du mois	Vitrine 1 +3°C	Vitrine 2 +3°C	Ch.F1 +2°C	Ch.F2 +4°	Conservateur -18°C	Action corrective Et signature si non conforme
exple	2.5	2.5	2	4	-19	conforme
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						

**Fiche autocontrôle des préparations froides**  
**Enregistrement des températures de la production à la distribution**

Fabriqués à +10°C maximum au plus près du service.

Conservés à +3°C avant le service, ils peuvent être servis à +10°C maximum durant moins de 2 heures.

Les assaisonnés et à base d'œufs, de viande et poisson hachés sont éliminés en fin de service.

dates	Dénomination des préparations	Températures à la fabrication*	Durées et Températures à la distribution	Mesure corrective ? Oui Non	Éliminés en fin de service Oui Non	Qui ?
19/02/...	<b>Macédoine mayonnaise</b>	+8°C	1h30 +15°C	O	/	Pc
"	<b>Carottes râpées non assaisonnées</b>	+8°C	1h30 +3°C	N	N	"

\*La fabrication correspond à la prise de T°C durant le dressage. **Mesure corrective** : jeter le produit, prévenir le resp.

**Fiche autocontrôle des préparations chaudes.**

**Enregistrement des températures de la production à la distribution**

Températures des préparations servies chaudes : +63°C (tolérance pour les viandes rouges).

dates	Dénomination des préparations	Heure et Température à la fabrication*	Heure et Température à la distribution	Mesure corrective ?	Éliminés en fin de service Oui Non	Qui ?
19/02/...	Ragoût de dinde au curry	11h00 +75°C	12h15 +68°C	non		Pc

\*La fabrication correspond à la prise de T°C en fin de cuisson.  
**Mesure corrective** : jeter le produit, prévenir le resp.

**CCP. FICHE D'AUTOCONTROLE : REFROIDISSEMENT ET REMISE A TEMPERATURE DES PCEA cuisinés sur place**

- Les PCEA sont refroidies de +63°C à +10°C à cœur en moins de 2 heures puis conservées à +3°C durant J+3 maximum.
- Sur le conditionnement sont indiqué le nom et la DLC (J+3) du produit.
- Ces préparations sont réchauffées de +10°C à +63°C en moins d'1 heure et maintenues à +63°C minimum durant tout le service. Les excédents sont éliminés.
- Les non conformités font l'objet de mesures correctives.

<i><b>Refroidissement rapide</b></i>						<i><b>Remise à T°C</b></i>					Mesure corrective ?
Date	Désignation du produit	Qui ?	Heure d'entrée et T°C	Heure de sortie à +10°C	Durée	Date	Qui ?	Heure à la remise en chauffe / T°C	Durée pour atteindre +63°C	T°C à la distribution	
01/01/..	Fricassée de volaille	D L	12h00 / +75°C	12h45	45mns	3/01/..	R L	11h45 / +3°C	30mns	+75°C	

**PLANNING DE NETTOYAGE** : Semaine du ..... au ...../ ..... Responsable des contrôles.....

Dates	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<i>Exemple : zone....</i>	<i>DR</i>	<i>DR</i>	<i>FT</i>	<i>FT</i>	<i>FT</i>	<i>GD</i>	<i>GD</i>
<i>contrôle</i>	<i>visuel</i>	<i>visuel</i>	<i>EC* / hachoir</i>	<i>visuel</i>	<i>visuel</i>	<i>visuel</i>	<i>visuel</i>
Zone réception couloirs							
Contrôle							
Réserve légumes							
Contrôle							
Chambres froides							
Contrôle							
Légumerie							
Contrôle							
Local préparation froide							
Contrôle							
Zone de cuisson							
Contrôle							
Zone batterie							
Contrôle							

- L'opérateur inscrit ses initiales dans la case correspondante. Le contrôleur indique la nature du contrôle et la surface contrôlée. Ces contrôles seront majoritairement visuels. Des prélèvements de surface avec lame gélosée ou écouvonnage ou réalisés par le laboratoire d'analyses seront effectués inopinément. \* LG : Lame gélosée, EC : écouvillon, AL : analyse du laboratoire.

# CONTROLE DE L'HUILE DE FRITEUSE

Après chaque utilisation



Chauffer l'huile à +180°C



Plonger le testeur dans l'huile 10 secondes



Voyant vert



L'huile est bonne



Voyant jaune



A surveiller... (seuil de 20% à 24 TPM\*)



Voyant rouge



Changer l'huile (TPM sup à 24)



Vidanger  
Nettoyer, rincer, sécher puis  
remplir avec nouvelle huile




Compléter la fiche de suivi

**\*TPM : Total Polar Matériaux. (Pourcentage de composés polaires)**

Secteur .....Friteuse N°  
.....**Moyen de contrôle :**

Date de la vérification	Qui	Conformité	Date de changement de l'huile
12/12/...	PC	Conforme <input type="checkbox"/> A surveiller... <input type="checkbox"/> Non conforme <input checked="" type="checkbox"/>	12/12/...
		Conforme <input type="checkbox"/> A surveiller... <input type="checkbox"/> Non conforme <input type="checkbox"/>	
		Conforme <input type="checkbox"/> A surveiller... <input type="checkbox"/> Non conforme <input type="checkbox"/>	
		Conforme <input type="checkbox"/> A surveiller... <input type="checkbox"/> Non conforme <input type="checkbox"/>	
		Conforme <input type="checkbox"/> A surveiller... <input type="checkbox"/> Non conforme <input type="checkbox"/>	
		Conforme <input type="checkbox"/> A surveiller... <input type="checkbox"/> Non conforme <input type="checkbox"/>	
		Conforme <input type="checkbox"/> A surveiller... <input type="checkbox"/> Non conforme <input type="checkbox"/>	
		Conforme <input type="checkbox"/> A surveiller... <input type="checkbox"/> Non conforme <input type="checkbox"/>	
		Conforme <input type="checkbox"/> A surveiller... <input type="checkbox"/> Non conforme <input type="checkbox"/>	



FICHE DE NON CONFORMITE MATERIEL		
Date : 01/01/....	Agent (s) : Daniel R....	Secteur : charcuterie
ANOMALIES CONSTATEES  Panne du l'armoire froide N°1		ACTIONS CORRECTIVES  - Dépannage prévu le 02/01 au matin. - Matériel sous contrat d'entretien - Société Froidun.....
Nom et signature du responsable du service  Roger J.... 		

FICHE DE NON CONFORMITE MATERIEL		
Date :	Agent (s) :	Secteur :
ANOMALIES CONSTATEES		ACTIONS CORRECTIVES
Nom et signature du responsable du service		

FICHE DE NON CONFORMITE MATERIEL		
Date :	Agent (s) :	Secteur :
ANOMALIES CONSTATEES		ACTIONS CORRECTIVES
Nom et signature du responsable du service		

date	opérateur	Produit / marque / fournisseur	Quantités	Raison(s) de la non conformité	Actions correctives	Visa du responsable
01/01/...	DG	Jambon blanc / LAROS.../ SOPEL...	3 kg	Dépassement de la DLC	éliminé	/