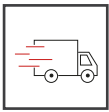


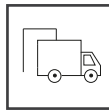
Guide de choix HACCP

Instruments de mesure de la température

Quel thermomètre pour quelle utilisation ?



Transports



Réception



Stockage

Contrôle ponctuel de denrées alimentaires		Contrôle en continu de denrées alimentaires	
Mesure de température non intrusive, sans contact	Mesure de température avec contact, à cœur	Mesure de température non intrusive, sans contact	Mesure de température avec contact
 TIA101 IR 	 HI98501 	 HI144-10 HI144 	 HI148-2 HI148-4
	 HI151-000 	 HI148-1 HI148-3 	 HF144F Sondes en option
	 HI98509 	 HF144A Bluetooth sans fil 	
	 HI145-00 HI145-20 	 HF144HR Bluetooth sans fil 	
	 HI93501 	 HI147-00 	

Les recommandations HACCP

Les points critiques et mesures correctives

Documentation - Traçabilité

Réception de marchandise	À la réception de marchandises, les résultats de contrôle doivent être documentés dans des formulaires de suivi. Si les valeurs limites ont été respectées, il suffit de cocher la case. Si les valeurs limites sont dépassées, les marchandises doivent être refusées. Le refus doit être validé par la signature du fournisseur.		
Points de contrôle	Valeurs limites	Maîtrise des risques	Mesures correctives
Surgelés	≤ -18 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Mesure de la température • En cas de soupçon de non-conformité, mesure de la température à cœur du produit 	En cas de dépassement de valeurs limites et de doutes en défauts d'hygiène, refuser la marchandise et déposer une réclamation argumentée auprès du fournisseur.
Lait, produits laitiers, fromage	≤ 10 °C		
Viande, charcuterie	≤ 7 °C		
Gibier	≤ 6 °C		
Oeufs	≤ 5 °C		
Volaille	≤ 4 °C		
Poissons	≤ 2 °C, sur glace fondante	Comme ci-dessus + contrôle visuel et sensoriel	
Fruits/Légumes	Température selon le fruit/le légume	Évaluations visuelles et sensorielles	
Qualité du produit et état de l'emballage	Conforme au cahier des charges	Contrôle visuel et mesure de la température ambiante à l'intérieur du véhicule	
État du véhicule et du conducteur	Contrôle de propreté, d'absence parasitaire, mesure de la température dans le véhicule	Contrôle de l'étiquetage	
Date limite de consommation	Date postérieure		



Conservation	La température des installations réfrigérées est à contrôler quotidiennement et à consigner sur un formulaire de suivi.		
Points de contrôle	Valeurs limites	Maîtrise des risques	Mesures correctives
Congélateurs	≤ -18 °C	Mesure de température ambiante quotidienne	En cas de températures au-dessus des valeurs limites, détruire la marchandise
Réfrigérateurs	≤ 6 °C		
Cellules poissons	≤ 2 °C		
État des contenants	Contrôle de propreté, d'absence parasitaire	Contrôle visuel régulier	Destruction en cas de défaut d'hygiène et désinfection des contenants
Date limite de consommation	Date postérieure	Contrôle de l'étiquetage régulier	Destruction en cas de dépassement de la DLC

