

TEMPERATURES CUISSON

Destruction bactéries pathogènes - Températures cœur obligatoires

1. ENJEU SANITAIRE ET REGLEMENTAIRE

Cette procédure est **obligatoire** selon le Règlement (CE) 852/2004 relatif hygiène denrées alimentaires et CE 178/2002 concernant traçabilité. Le non-respect constitue une **infraction pénale** passible de sanctions administratives (fermeture établissement) et pénales (amende jusqu'à 150000€ + emprisonnement 2 ans si mise danger vie autrui). La jurisprudence récente démontre que les tribunaux sanctionnent sévèrement les manquements hygiène ayant entraîné TIAC ou mise danger consommateurs.

2. PROTOCOLE PROFESSIONNEL DÉTAILLÉ

POINT CONTRÔLE	EXIGENCE	FREQUENCE	ENREGISTREMENT
Procédure complète	Conforme règlement	Systematique	Registre obligatoire
Formation personnel	Attestation hygiène	Annuelle	Conserve 3 ans
Vérification efficacité	Contrôles réguliers	Mensuelle	Fiche audit interne
Actions correctives	Si non-conformité	Immédiate	Registre NC + Preuve clôture

3. BONNES PRATIQUES PROFESSIONNELLES

- **Formation continue** : Personnel forme annuellement procedures + Recyclage si evolution reglementaire + Attestation formation hygiene alimentaire 14h obligatoire (Decret 2011-731).
- **Documentation complete** : Conserver TOUS documents 5 ans minimum (factures, bons livraison, registres temperatures, fiches controle, rapports audit, attestations formation, certificats conformite fournisseurs).
- **Materiel adapte calibre** : Thermometres sondes calibres annuellement + Verification metrologique + Balances verifiees + Materiel nettoyage code couleur (eviter contamination croisee).
- **Auto-contrôles reguliers** : Audit interne mensuel recommande + Verification quotidienne points critiques + Tests microbiologiques surfaces periodiques + ATP-metrie proprete.
- **Amelioration continue** : Analyser systematiquement toutes non-conformites + Rechercher causes racines + Mettre en place actions preventives + Suivre indicateurs performance (taux NC, resultats analyses).

4. CONTROLES OFFICIELS ET SANCTIONS

Contrôles DDPP : Inspection inopinee possible tout moment + Verification documentaire complete + Prelevement echantillons + Controle temperature equipements + Audit pratiques personnel. **Sanctions administratives** : Avertissement ecrit + Mise en demeure corriger sous delai + Fermeture administrative temporaire ou definitive + Retrait agrement sanitaire. **Sanctions penales** : Contravention 5e classe (1500€) + Delit mise danger (150000€ + 2 ans prison) + Responsabilite penale dirigeant + Publication jugement.