

MAITRISE CHAINE DU FROID

CCP Point Critique Controle - Surveillance obligatoire temperatures

1. ENJEU SANITAIRE ET REGLEMENTAIRE

Cette procedure est **obligatoire** selon le Reglement (CE) 852/2004 relatif hygiene denrees alimentaires et CE 178/2002 concernant tracabilite. Le non-respect constitue une **infraction penale** possible de sanctions administratives (fermeture etablissement) et penales (amende jusqu'a 150000€ + emprisonnement 2 ans si mise danger vie autrui). La jurisprudence recente demonstre que les tribunaux sanctionnent severement les manquements hygiene ayant entraine TIAC ou mise danger consommateurs.

2. PROTOCOLE PROFESSIONNEL DETAILLE

PRODUIT	STOCKAGE	TRANSPORT	SURVEILLANCE	ACTION SI DEPASSEMENT
Viandes fraiches	0 a +4°C	max +4°C	Releve 2x/jour	Transfert immediat + Appel maintenance
Viandes hachees	max +2°C	max +2°C	Releve 2x/jour	Destruction si >+4°C pendant 2h
Poissons	0-+2°C glace	0-+2°C	Controle continu	Retrait vente + Analyse microbiologique
Surgeles	max -18°C	max -18°C	Alarme continue	Evaluation produit par produit

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-controles 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

Controles 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.