

# 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** passible de sanctions administratives (fermeture etablissement) et penales (amende jusqu'a 150000€ + emprisonnement 2 ans si mise danger vie autrui). La jurisprudence recente demontre 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-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.