06 35 45 35 61
contact@hpa-solutions.fr

Refroidissement rapide et remise en température

Les deux opérations où la multiplication microbienne est la plus rapide. Chaque cycle doit être mesuré et enregistré.



La cellule de refroidissement : le seul moyen fiable de tenir deux heures au-delà de quelques portions.

Refroidissement rapide : de **+63 °C à +10 °C à cœur en moins de deux heures**, puis stockage entre 0 et +3 °C.
Remise en température : atteindre **+63 °C à cœur en moins d'une heure**. Un produit remis en température ne se remet jamais une seconde fois.

Refroidissement rapide

Date	Préparation	Heure début (+63 °C)	Heure fin	T° finale	Durée	Conforme	Visa

Remise en température

Date	Préparation	Heure début	Heure fin	T° à cœur	Durée	Conforme	Visa

Document gratuit — à adapter à votre établissement. Ne remplace pas le guide de bonnes pratiques d'hygiène officiel de votre secteur.

Date	Préparation	Heure début	Heure fin	T° à cœur	Durée	Conforme	Visa

Si le couple n'est pas respecté, le produit ne doit pas être servi. Notez la décision au registre des non-conformités : c'est la trace de cette décision qui vous protège, pas son absence.

Document gratuit — à adapter à votre établissement. Ne remplace pas le guide de bonnes pratiques d'hygiène officiel de votre secteur.