**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.