

DEFINITION

Le respect des conditions de stockage, un nettoyage et un entretien régulier des réfrigérateurs ainsi qu'un contrôle de leur bon fonctionnement par relevé des températures permet une bonne conservation des denrées devant être conservés au réfrigérateur.



QUAND ?

- Le **relevé des températures s'effectue 2x/semaine (mardi et vendredi), le matin.**
- Le **nettoyage du réfrigérateur doit être effectué une fois par semaine**
- Le **dégivrage au minimum 4 fois par an.**

QUI ?

L'ouvrier d'entretien

OÙ ?

Dans les offices alimentaires, PASA et bureau animation

COMMENT ?

REFRIGERATEURS DES OFFICES ALIMENTAIRES.

a - Relevé des températures

- Le réfrigérateur doit être équipé d'un **thermomètre** adapté fixé ou posé au niveau de l'étagère moyenne.
- Relever la température **2x/semaine (mardi et vendredi), le matin**, sans toucher au thermomètre.
- Remplir la fiche « Contrôle des températures des réfrigérateurs (office alimentaire) ».
- Les **températures enregistrées** doivent se situer **entre +1 et +6°C.**

Si la température mesurée montre des valeurs hors normes, informer le cadre administratif et procéder comme suit :

- ✗ Régler le thermostat du réfrigérateur (vers le haut ou vers le bas) et recontrôler dans les 12h la température à l'intérieur du réfrigérateur.
- ✗ Contrôler que la porte du réfrigérateur ferme correctement et que le thermomètre fonctionne bien.
- ✗ Si les deux mesures précédentes restent sans résultat, prévenir le cadre.

b – Entretien

Dégivrage :

- Décongélation du compartiment congélateur **au minimum 4x/an.**
- **Tracer** cette opération sur la fiche d'enregistrement des opérations de dégivrage.

<p><u>Nom :</u> <u>Fonction :</u></p> <p><u>Visa :</u></p>	<p><u>Rédacteur</u> Aurore BALANT, Cadre administratif</p>	<p><u>Validation</u> Sylvie LACOSTE, Directrice</p>	<p><u>Conformité à la gestion qualité</u> Audrey TINNES, Chargée Qualité</p>
--	--	---	--