

PROCÉDURE

Prise de température des mets livrés

1. Objectif

Assurer la salubrité des aliments livrés en vérifiant et consignait les températures à la réception, conformément aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, dans une approche écoresponsable.

2. Champ d'application

Cette procédure s'applique à **toute personne responsable de la réception des mets ou aliments périssables** livrés au CPE.

3. Matériel requis

- Thermomètre alimentaire calibré
 - **Chiffons lavables** ou linges réutilisables (propres)
 - **Solution désinfectante écologique** (ex. : vinaigre blanc)
 - Tableau de prise de température
 - Marqueur effaçable
-

4. Fréquence

À chaque **livraison de mets ou aliments périssables, immédiatement à la réception.**

5. Responsabilités

Le personnel chargé de la réception est responsable de l'application de la procédure et de l'utilisation du matériel désinfectant de manière durable. Toute non-conformité doit être signalée à la coordonnatrice alimentation.

6. Procédure détaillée

6.1 Avant la prise de température

- Nettoyer et **désinfecter la sonde du thermomètre** avec un **chiffon propre imbibé de solution désinfectante écologique.**
- Préparer le tableau de prise de température.



6.2 Mesure de la température

- Identifier les mets à vérifier.
- Insérer la sonde du thermomètre dans le **centre du mets, sans toucher le contenant**.
- Attendre la stabilisation de la lecture.
- Noter la température exacte.

6.3 Après usage

- Désinfecter de nouveau la sonde avec un chiffon propre imbibé de solution.
- Laver les chiffons après chaque quart de travail ou lorsqu'ils sont souillés.

6.4 Consignation des données

Inscrire les informations suivantes dans le tableau :

- Date et heure de la livraison
- Nom du fournisseur
- Description du mets ou aliment
- Température mesurée
- Nom et signature (ou initiales) de la personne responsable

7. Critères de conformité

Type d'aliment Température acceptable

Mets froids ≤ 4 °C

Mets chauds ≥ 60 °C

Produits congelés ≤ -18 °C

8. Mesures en cas de non-conformité

- Ne pas utiliser l'aliment.
- Identifier et **isoler le produit**.
- Noter la non-conformité dans le tableau (Observations)
- Avertir la coordonnatrice alimentation immédiatement.