

# Checklist Quotidienne des Températures pour Food Truck

Utilisez cette checklist chaque jour avant le début du service pour vous assurer que tout est en ordre. C'est votre première ligne de défense.

**Date :** // \_\_\_\_\_

**Effectué par :** \_\_\_\_\_

Point de Contrôle	T°C Objectif	T°C Relevée	Conforme (O/N)	Actions si non-conforme
<b>ÉQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES (AVANT SERVICE)</b>				
1. Réfrigérateur "Produits Finis" (boissons, sauces)	<b>Entre 0°C et +4°C</b>			Attendre, vérifier le branchement.
2. Réfrigérateur "Matières Premières" (viandes, légumes)	<b>Entre 0°C et +4°C</b>			Ne pas utiliser les produits sensibles.
3. Congélateur / Conservateur	<b>≤ -18°C</b>			Vérifier la porte, ne pas utiliser si décongelé.
<b>CONTRÔLE DES PRODUITS (PENDANT LE SERVICE)</b>				
4. Huile de friture (avant 1ère cuisson)	<b>~175°C</b>			Ajuster le thermostat.
5. Température à cœur d'un produit cuit (ex: steak, poulet)	<b>&gt; +63°C</b>			Prolonger la cuisson. Jeter si nécessaire.
6. Maintien au chaud des plats préparés	<b>&gt; +63°C</b>			Augmenter le thermostat, jeter si < 2h.
<b>FIN DE SERVICE</b>				
7. Refroidissement rapide d'un plat (si applicable)	<b>De +63°C à +10°C en &lt; 2h</b>			Mettre en cellule de refroidissement.

## Fiches d'Enregistrement HACCP pour Food Truck

Ces fiches sont la **preuve écrite** que vous respectez vos obligations. Conservez-les précieusement dans un classeur dédié.

## Fiche 1 : Relevé de Température des Enceintes Froides

**Objectif :** S'assurer que les bactéries ne se développent pas dans vos réfrigérateurs et congélateurs.

**Mois :** \_\_\_\_\_ **Année :** \_\_\_\_\_

**Équipement (Ex: Frigo 1, Congélateur) :** \_\_\_\_\_

Jour | T°C du Matin | Visa | T°C du Soir | Visa | Observations / Actions Correctives

1

2

3

...

31

## Fiche 2 : Fiche de Contrôle de Cuisson

**Objectif :** Prouver que vos cuissons sont suffisantes pour tuer les bactéries dangereuses.

**Produit type contrôlé (Ex: Steak haché, Filet de poulet) :** \_\_\_\_\_ **Limite**

**Critique : Température à cœur > +63°C**

Date	Heure	Produit Contrôlé	T°C à cœur relevée	Conforme (O/N)	Action Corrective (si besoin)	Visa
------	-------	---------------------	-----------------------	-------------------	----------------------------------	------

## Fiche 3 : Fiche de Non-Conformité et Actions Correctives

**Objectif :** Tracer chaque problème rencontré et montrer comment vous l'avez résolu. C'est un document **essentiel** en cas de contrôle.

Date / Heure

Problème / Non-Conformité Constaté(e)

**Exemple :** Le frigo 1 est à +10°C au démarrage.

**Cause(s) Probable(s) de l'Anomalie**

**Exemple :** Porte mal fermée pendant la nuit.

**Action Corrective Immédiate**

**Exemple :** Porte refermée, attente de 30 min, nouveau contrôle T°C.

**Action Préventive pour que ça ne se reproduise pas**

**Décision sur le Produit**

**Exemple :** Contrôle des DLC et de l'odeur des produits. Viande jetée par précaution.

**Responsable**

Date / Heure

Problème / Non-Conformité Constaté(e)

**Exemple :** Mettre une affiche "Bien fermer  
la porte" sur le frigo.

Signature