Fiches d'enregistrement HACCP

A températures · B réception · C nettoyage · D actions correctives · E formation · F nuisibles

Modèle pour la France, pas un conseil juridique. État au 24/10/2026. À adapter à l'établissement et au plan HACCP.

> Modèle pour la France, pas un conseil juridique. État au 24/10/2026. Les limites sont fixées par l'exploitant dans son plan HACCP (niveau UE) ; aucune durée nationale de conservation de ces fiches n'est reprise ici.

Fiche A – températures des appareils de froid

Mois / année _____

Limites du plan : réfrigérateur [ ] °C · vitrine [ ] °C · congélateur [ ] °C _____

En cas de dépassement, noter l'action corrective sur la fiche D.

Jour	Réfrigérateur 1 matin	Réfrigérateur 1 après-midi	Réfrigérateur 2 / vitrine matin	Réfrigérateur 2 / vitrine après-midi	Congélateur	Signature
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Fiche B – réception des marchandises

Points contrôlés : document, emballage intact, date limite de consommation ou date de durabilité minimale, température des produits réfrigérés, propreté de la livraison. Conserver les documents de façon à pouvoir identifier chaque fournisseur (article 18 du règlement (CE) n° 178/2002).

Date	Fournisseur	Produit	Température °C	DLC / DDM	Emballage OK	Accepté / motif du refus	Signature

Fiche C – nettoyage effectué

Mois / année

Jour	Machine rétrolavage	Moulin	Surfaces et bar	Réfrigérateurs	Glace	Sols et toilettes	Signature
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

Fiche D – actions correctives

Date et heure	Constat	Action menée	Produits éliminés	Signature

Fiche F – contrôle des nuisibles

Date	Lieu contrôlé	Constat	Mesure / entreprise spécialisée	Signature

Fiche E – formation du personnel

Thème de la formation _____

Formateur _____

Date _____

Durée _____

Contenu : hygiène personnelle, plan HACCP et points critiques, plan de nettoyage, allergènes, fiches d'enregistrement, sécurité au poste de la machine à espresso. Le cas échéant, attestation de formation en hygiène alimentaire au titre de l'article L233-4 du code rural.

Nom et prénom	Poste	Formation à l'hygiène suivie (date)	Signature du participant

Signature du formateur

Sources : règlement (CE) 178/2002, art. 18 (europaius.com/eu-akt/32002r0178) ; règlement (CE) 852/2004, annexe II, chap. IX et XII (europaius.com/eu-akt/32004r0852) ; code rural L233-4 (europaius.com/fr/doc/LEGIARTI000022657498). État au 24/10/2026.

Sources – texte intégral sur Europaius

- 852/2004
- 178/2002