Hotte Services 63

Fiche de contrôle de l'huile de friture

Une fiche par mois
pour toutes les friteuses

Établissement : _____ **Mois / année :** _____ **Friteuses (n°, emplacement) :** _____ **Fréquence de contrôle fixée :** _____

Date	Heure	Friteuse n°	Contrôle visuel et olfactif			Test de l'huile		Action réalisée (cochez) É écumage · F filtration · A appoint · C changement	Visa
			Aspect, couleur OK / NC	Odeur OK / NC	Fumée, mousse OK / NC	Test utilisé B bandelette · T testeur	Résultat du test % composés polaires ou lecture		
								É ☐ F ☐ A ☐ C ☐	
								É ☐ F ☐ A ☐ C ☐	
								É ☐ F ☐ A ☐ C ☐	
								É ☐ F ☐ A ☐ C ☐	
								É ☐ F ☐ A ☐ C ☐	
								É ☐ F ☐ A ☐ C ☐	
								É ☐ F ☐ A ☐ C ☐	
								É ☐ F ☐ A ☐ C ☐	
								É ☐ F ☐ A ☐ C ☐	
								É ☐ F ☐ A ☐ C ☐	
								É ☐ F ☐ A ☐ C ☐	
								É ☐ F ☐ A ☐ C ☐	
								É ☐ F ☐ A ☐ C ☐	
								É ☐ F ☐ A ☐ C ☐	
								É ☐ F ☐ A ☐ C ☐	
								É ☐ F ☐ A ☐ C ☐	
								É ☐ F ☐ A ☐ C ☐	

Repère réglementaire

« Les graisses et huiles ne doivent pas présenter des teneurs en composés polaires ou en polymères de triglycérides supérieures respectivement à 25 % et 14 %. Les huiles ne satisfaisant pas aux dispositions du présent alinéa sont réputées impropres à la consommation humaine. »

Décret n° 2008-184 du 26 février 2008, article 8, 2e alinéa (JORF du 28 février 2008)

Comment remplir la fiche

- Fixez vous-même la fréquence de contrôle et notez-la en haut. Contrôlez l'huile par un test rapide et enregistrez le résultat : le guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restauration rapide » indique que l'appréciation visuelle seule ne suffit pas. *(GBPH Restauration rapide, éd. 2024, « Friture et gestion des huiles »)*
- Seuil dépassé : arrêtez l'utilisation de l'huile, éliminez-la et nettoyez complètement le bac. *(même guide)*
- Huile usagée : dans un contenant doté d'une fermeture, en attendant son enlèvement. *(Règl. (CE) 852/2004, annexe II, chap. VI, points 2 et 3)*