Registre des huiles de friture

Fiche optionnelle · Pour les cuisines équipées d’une friteuse

1 | Identifier le bain et le suivi

- Repérez la friteuse et le bain concernés. Relevez les résultats à la fréquence prévue dans votre PMS.
- Appliquez le mode d’emploi du testeur ou des bandelettes et notez la méthode, la valeur mesurée et la décision.
- Suivez les instructions de l’huile et du fabricant de la friteuse pour les réglages, la filtration et les opérations d’entretien.

2 | Séparer le repère réglementaire et les réglages

- En France, l’article 8 du décret n° 2008-184 fixe 25 % pour les composés polaires et 14 % pour les polymères de triglycérides.
- La colonne du registre concerne les composés polaires. Si une limite est dépassée, cessez d’utiliser le bain concerné, appliquez votre procédure de remplacement et consignez l’action.
- Consignez aussi les anomalies observées. En cas de doute sur un résultat, informez le responsable avant de poursuivre l’utilisation.

Une filtration ou un appoint d’huile n’efface pas un résultat hors limite. Identifiez le bain remplacé et notez l’heure du changement.

Référence : décret n° 2008-184 du 26 février 2008, article 8.

Suivi des bains de friture

Utilisez une ligne par contrôle et indiquez les actions ou changements de bain.

Établissement _____ **Période** _____ **Responsable** _____

Date / heure	Friteuse / bain	Méthode	Composés polaires (%)	Filtré / changé	Observation / action	Visa