



Frigolog

LOGICIEL HACCP IA

ÉDITION 2026 · GUIDE GRATUIT

Le Guide HACCP 2026

Comment être conforme
sans se ruiner.

Le guide gratuit pour les restaurateurs, boulangers, bouchers, fromagers et tous les pros de l'alimentaire qui veulent dormir tranquilles.

SOMMAIRE

Ce que tu vas trouver dans ce guide

01	Le HACCP en 2026, c'est quoi concrètement ?	p. 3
02	Les 7 choses que l'inspecteur DDPP vérifie EN PREMIER	p. 4
03	Les températures : le tableau que tout pro doit avoir	p. 6
04	Le plan de nettoyage : ne plus jamais oublier	p. 8
05	La traçabilité : le cauchemar qui devient simple	p. 9
06	Les 5 erreurs qui coûtent le plus cher	p. 11
07	Le calcul que personne ne fait (et qui change tout)	p. 13
08	Frigolog : la solution qui n'existait pas	p. 14
09	Checklist : êtes-vous prêt pour un contrôle demain ?	p. 16



Salut, moi c'est Thierry.

LE COMPAGNON IA DE FRIGOLOG

Je suis le compagnon IA de Frigolog — le visage de l'IA intégrée à l'app. Dans ce guide, je vais te donner des **tips terrain** que même ton formateur HACCP ne t'a pas donnés. Tu me retrouveras dans les encadrés bleus tout au long du guide.

Ce guide a été rédigé par des passionnés de l'alimentaire, pas par des commerciaux en costume. **Zéro bullshit, que du concret.**

CHAPITRE 01

Le HACCP en 2026 — Pas une norme, une méthode

Le HACCP n'est pas une norme, pas un label, pas un diplôme. C'est une **méthode** — un système d'analyse des dangers qui te permet de garantir que ce que tu sers à tes clients ne les rendra pas malades. Point.

En France, la méthode HACCP est obligatoire pour **tout professionnel**

qui manipule des denrées alimentaires. C'est inscrit dans le Règlement européen (CE) 852/2004, applicable depuis 2006. Pas de discussion.



Le savais-tu ? Plus de **220 000 établissements alimentaires** existent en France (INSEE, *démographie des entreprises 2024*). La grande majorité utilise encore le papier et le stylo pour leur HACCP (*observation terrain Frigolog, 2025*). Si tu lis ce guide, tu fais déjà partie de ceux qui veulent mieux faire.

Les 7 principes HACCP simplifiés

1**Identifier les dangers**

Qu'est-ce qui peut mal tourner ? (microbiologique, chimique, physique, allergène)

2**Identifier les points critiques**

Où ça peut mal tourner ? (réception, stockage, cuisson, refroidissement...)

3**Fixer les limites**

À partir de quand c'est dangereux ? (température, temps, pH)

4**Surveiller**

Comment on vérifie ? (relevés, contrôles, instruments calibrés)

5**Corriger**

Que faire si ça dérape ? (action immédiate + action de fond)

6**Vérifier**

Est-ce que le système marche ? (audits internes, analyses microbiologiques)

7**Documenter**

Prouver qu'on a tout fait bien (registres, fiches, traces datées)

Si ça te semble abstrait, les pages suivantes vont rendre tout ça très concret.

CHAPITRE 02

Les 7 choses que l'inspecteur vérifie EN PREMIER

On a discuté avec des dizaines de restaurateurs et artisans qui ont vécu un contrôle DDPP. Voici ce que l'inspecteur regarde en premier — dans cet ordre.

01 Vos relevés de température

C'est le **premier document demandé** dans 90 % des contrôles. L'inspecteur ouvre votre frigo, sort son thermomètre, compare avec vos relevés. Si vous n'avez pas de relevés, c'est une non-conformité immédiate.

02 Votre plan de nettoyage

Pas juste « on nettoie tous les soirs ». L'inspecteur veut voir un **plan écrit** : quoi, quand, comment, avec quoi, par qui. Et il veut voir les enregistrements prouvant que c'est fait.

03 La traçabilité de vos produits

D'où vient cette viande ? Quel lot ? Quel fournisseur ? Quelle date de livraison ? Si vous ne pouvez pas répondre **en 30 secondes**, c'est un problème.

04 Les DLC de tout ce qui est ouvert

L'inspecteur ouvre votre frigo et regarde chaque barquette. Pas d'étiquette avec la date d'ouverture et la DLC secondaire ? **Non-conformité.**

05 L'hygiène des mains et la tenue du personnel

Les mains, les ongles, les bijoux, la tenue. **L'inspecteur regarde vos mains avant de regarder votre cuisine.** Lavabo dédié + eau chaude/froide + savon + essuie-mains à usage unique (CE 852/2004, ann. II ch. I §4 — commande non manuelle recommandée par les BPH).

06 La marche en avant

Les flux : est-ce que le sale croise le propre ? Est-ce que la viande crue passe au-dessus des salades ? L'inspecteur observe les **mouvements** dans votre cuisine, pas seulement votre plan.

07 Votre formation HACCP

Au moins une personne dans l'établissement doit avoir la **formation HACCP 14 h** (par un organisme habilité référencé ROFHYA). Exception : diplôme alimentaire de niveau \geq V (CAP cuisine, BP boucher...) ou **3 ans d'expérience** en gestion d'établissement alimentaire (décret n° 2011-731 du 24/06/2011).



LE TIP DE THIERRY Le compagnon IA de Frigolog

L'inspecteur ne prévient pas. Il arrive, il montre sa carte, et il commence. Le meilleur moment pour se préparer, c'est **maintenant** — pas 5 minutes avant qu'il franchisse la porte. Avec Frigolog, ton dossier DDPP est prêt en 10 secondes, tout le temps.

- ✓ Une fois par trimestre, fais une **simulation de contrôle** : dossier, frigo, étiquettes, hygiène. Tu dormiras mieux le jour J.

CHAPITRE 03

Les températures réglementaires — Le tableau à afficher dans votre cuisine

CATÉGORIE	PRODUIT	T° MAX	RÉGLEMENTATION
FROID POSITIF			
Viandes fraîches (bœuf, porc, agneau)	Pièces de découpe	+7 °C	CE 853/2004
Volailles	Poulet, dinde, canard	+4 °C	CE 853/2004
Abats	Foie, cœur, rognons	+3 °C	CE 853/2004
Viande hachée	Hachée sur place	+2 °C	Arrêté 21/12/2009
Poissons frais	Tous poissons	0 à +2 °C (sous glace)	CE 853/2004
Produits laitiers	Lait, crème, fromages frais	+4 °C	CE 853/2004
Plats cuisinés réfrigérés	Préparations maison	+3 °C	Arrêté 21/12/2009
Pâtisseries à la crème	Éclairs, entremets	+3 °C	Arrêté 21/12/2009
Fruits et légumes coupés	Salade, crudités prêtes	+4 °C	BPH
FROID NÉGATIF			
Surgelés	Tous produits	-18 °C	CE 853/2004
Glaces, sorbets	Tous parfums	-18 °C stock / -12 °C vente	CE 853/2004
SERVICE CHAUD			
Maintien au chaud	Plats en service	+63 °C minimum	Arrêté 21/12/2009
REFROIDISSEMENT & REMISE EN T°			
Refroidissement rapide	Plats cuisinés	+63 → +10 °C en < 2 h	Arrêté 21/12/2009
Remise en température	Plats réchauffés	+63 °C en < 1 h	Arrêté 21/12/2009

Les règles d'or à ne jamais oublier

⚠ Si la température dépasse le seuil pendant **plus de 2 heures**, le produit doit être **jeté** ou faire l'objet d'une **action corrective documentée**. Pas de « on verra demain ».

✓ **2 relevés par jour minimum** par enceinte froide : un le matin à l'ouverture, un le soir à la fermeture. Tracé, daté, signé. Conservé **6 mois minimum**, 1 an recommandé (*BPH françaises ; les documents stratégiques type PMS et analyses microbiologiques sont conservés 3 ans*).

💡 Un thermomètre laser mesure la température de **surface**, pas la température à cœur. Pour le contrôle réglementaire d'un produit, c'est la **température à cœur** qui compte (sonde piquée dans la pièce la plus épaisse).



LE TIP DE THIERRY Le compagnon IA de Frigolog

Avec Frigolog, tu enregistres la température en quelques secondes sur ton téléphone. Si un frigo dépasse le seuil, tu vois immédiatement l'alerte dans l'app (et tu peux activer les notifications push). Plus jamais de « j'ai oublié le relevé du matin ». Et le jour du contrôle, tu sors les 30 derniers jours en un tap.

✓ Imprime le tableau de la page précédente et **affiche-le dans ta cuisine**, à côté des frigos. C'est le seul moyen pour que toute l'équipe ait la bonne info, tout le temps.

CHAPITRE 04

Le plan de nettoyage — L'arme secrète des établissements bien notés

Un plan de nettoyage, ce n'est pas un poster décoratif. C'est un **document vivant** qui dit à chaque membre de votre équipe : quoi nettoyer, quand, avec quoi, comment, et qui signe.

Exemple — petit restaurant (extrait)

QUOI	QUAND	PRODUIT	COMMENT	QUI
Plans de travail	Après chaque usage	Dégraissant + désinfectant	Racler → pulvériser → 5 min → rincer → sécher	Cuisinier de poste
Four	Chaque soir	Décapant four	Pulvériser tiède → 15 min → brosser → rincer	Commis
Sol cuisine	Chaque service	Dégraissant sol	Balayer → dégraissant → brosser → raclette	Plongeur
Frigos (intérieur)	Hebdomadaire	Détergent + désinfectant	Vider → laver → désinfecter → sécher → remettre en T°	Responsable

- ✓ **Température de l'eau** (chaude = mieux) · **Action mécanique** (frotter !) · **Concentration du produit** (respecter le dosage) · **Temps de contact** (ne pas raccourcir). Les 4 sont indissociables.



LE TIP DE THIERRY Le compagnon IA de Frigolog

Sur Frigolog, chaque poste de nettoyage a sa **checklist**. L'employé valide en 1 tap sur son téléphone. Le gérant voit en temps réel ce qui est fait et ce qui ne l'est pas. Fini les « mais je pensais que c'était fait ».

Tu veux un plan de nettoyage complet prêt à imprimer ? Télécharge-le gratuitement sur frigolog.fr/modeles/plan-nettoyage-restaurant

CHAPITRE 05

La traçabilité — Le cauchemar qui devient simple

La traçabilité, c'est pouvoir dire à l'inspecteur : « Cette viande vient de tel fournisseur, livrée tel jour, lot numéro X, DLC tel jour, stockée dans tel frigo à telle température. » **En 30 secondes.** Si tu ne peux pas faire ça, tu as un problème.

AVANT — AU PAPIER

- Bons de livraison **en vrac** dans un tiroir
- Pas de numéro de lot noté
- Étiquettes DLC **au feutre** (illisibles après 2 jours en frigo humide)
- Rappel produit : **panique**, on ne sait pas si on a le lot concerné
- Temps passé : **30-45 min/jour** de paperasse

APRÈS — AVEC FRIGOLOG

- **Scan IA** de l'étiquette fournisseur : 10+ infos extraites en quelques secondes
- Cross-check automatique avec **RappelConso DGCCRF**
- Étiquettes DLC imprimées en **Bluetooth** (Niimbot, ~69 €)
- Rappel produit : pour les produits scannés à la réception, on sait **en quelques secondes** si le lot est en stock
- Temps passé : **3 min/jour**



Le savais-tu ? En 2025, la **DGCCRF** a publié plusieurs milliers d'alertes de rappel produit en France (*source : rappel.conso.gouv.fr, statistiques annuelles*). Soit plusieurs alertes **chaque jour**. Comment sais-tu si un de ces produits est dans ton frigo en ce moment ?

Les 12 informations lues par l'IA Frigolog en quelques secondes

 <p>Nom du produit Identification précise.</p>	 <p>Fournisseur Raison sociale.</p>	 <p>Marque / fabricant Marque commerciale.</p>
 <p>Numéro de lot Pour rappels & traçabilité.</p>	 <p>DLC / DDM Date limite imprimée.</p>	 <p>Date de fabrication Si présente sur l'étiquette.</p>
 <p>Poids / quantité Volume ou unités.</p>	 <p>Pays d'origine Tel que mentionné.</p>	 <p>T° de conservation Recommandée par le fournisseur.</p>
 <p>Catégorie produit Viande / poisson / laitier...</p>	 <p>Allergènes mentionnés Tels que listés sur l'étiquette.</p>	 <p>Code-barre EAN-13 Référencement automatique.</p>

+ Vérifications post-scan automatiques : détection visuelle d'anomalies (étiquette raturée, photo floue, emballage abîmé)
· cross-check RappelConso (DGCCRF) sur le lot et la marque · alertes DLC (dépassée, J-2, aujourd'hui).



LE TIP DE THIERRY Le compagnon IA de Frigolog

Le module qui impressionne le plus les pros sur le terrain, c'est le **scan IA**. Tu prends en photo l'étiquette du fournisseur, et l'IA lit tout en quelques secondes : nom, lot, DLC, origine, poids, allergènes... Même ton meilleur commis ne fait pas ça.

CHAPITRE 06

Les 5 erreurs HACCP qui coûtent le plus cher

01 Pas de relevés de température

Pas de relevés = pas de preuve = **non-conformité majeure**. L'inspecteur ne peut pas vérifier que vos frigos fonctionnent.

Coût potentiel : Mise en demeure → si récidive : fermeture 1 à 3 mois. Perte de CA : 15 000 à 50 000 €.

02 DLC dépassées en frigo

Un seul produit périmé trouvé par l'inspecteur = **procès-verbal**. Plusieurs produits = fermeture possible.

Coût potentiel : PV + amende 1 500 à 3 000 €. Si client malade (TIAC) : poursuites pénales.

03 Pas de plan de nettoyage écrit

« On nettoie tous les soirs » n'est pas un plan. L'inspecteur veut un **document écrit** avec fréquences, produits, responsables.

Coût potentiel : Non-conformité majeure. Mise en conformité sous 15 jours.

04 Pas de formation HACCP

Au moins **1 personne** doit avoir la formation 14 h (*organisme habilité référencé ROFHYA*).
Exceptions : diplôme alimentaire ≥ V ou 3 ans d'expérience en gestion (*décret n° 2011-731*).

Coût potentiel : Amende + obligation de formation immédiate (~250-400 €/personne).

05 Ignorer un rappel produit

Un produit rappelé par la DGCCRF est dans votre frigo. Vous ne le savez pas. Un client tombe malade.

Coût potentiel : Responsabilité pénale du gérant. Fermeture + poursuites.

- ✓ Toutes ces erreurs sont **évitables** avec un minimum d'organisation. Un relevé de température prend 3 secondes avec Frigolog. Une étiquette DLC s'imprime en 1 clic. Un rappel produit déclenche une alerte automatique.

Le coût de la prévention : 59 €/mois.

Le coût de l'erreur : 1 500 à 50 000 €.



LE TIP DE THIERRY Le compagnon IA de Frigolog

La pire erreur, c'est de croire « **ça n'arrive qu'aux autres** ». Les inspecteurs DDPP réalisent **plusieurs dizaines de milliers de contrôles par an** en France (*rapports annuels DGCCRF/DGAL*). Statistiquement, ton tour viendra. La question, c'est : **tu seras prêt ?**

CHAPITRE 07

Le calcul que personne ne fait (et qui change tout)

Comparatif sur **1 an** — un petit restaurant moyen.

AU PAPIER		AVEC FRIGOLOG	
Relevés manuels	15 min × 365j	Relevés digitaux	3 min × 365j
Soit en heures	91 h/an	Soit en heures	18 h/an
Coût horaire CHR	15 €/h	Temps économisé	73 h/an
Coût en temps	1 365 €/an	Abonnement Frigolog	59 € × 12 = 708 €
Risque amende DDPP	1 500 – 3 000 €	Alertes T° + RappelConso	inclus
Risque fermeture (CA perdu)	15 000 – 50 000 €	Dossier DDPP en quelques secondes	inclus
Stress veille de contrôle	inestimable	Imprimante Niimbot (option)	69 € une fois
Total risque	1 365 € + risque	Total	708 € + 73 h gagnées



Frigolog coûte 59 €/mois. Une seule amende DDPP coûte **1 500 € minimum**. Une seule fermeture administrative coûte **des dizaines de milliers d'euros**. Frigolog se rembourse **dès le premier contrôle évité**.

CHAPITRE 08

Frigolog — Pourquoi on a créé ce logiciel

On a créé Frigolog parce qu'on en avait **marre** de voir des artisans payer 150 €/mois pour un logiciel HACCP qu'ils n'utilisaient même pas.

Marre des contrats de 36 mois impossibles à résilier. Marre des tablettes imposées à 500 € qui cassent en cuisine. Marre des formations obligatoires de 2 heures pour apprendre à cocher des cases.

Frigolog, c'est l'anti-ePack.

Pas d'engagement. Pas de tablette à acheter. Pas de commercial qui débarque. Tu t'inscris en 10 minutes, tu utilises ton propre téléphone ou ta propre tablette, et tu es conforme. Point.

Les 8 modules Frigolog



Températures

Relevés en 3 secondes, alertes automatiques.



Nettoyages

Plan par zone, validation 1 clic, rappels.



Étiquettes DLC

Impression Bluetooth Niimbot, DLC auto.



Traçabilité

Scan IA des étiquettes, cross-check RappelConso.



Réception

Contrôle livraison : T° + lot + DLC.



Score / 100

Conformité temps réel, savoir où on en est.



Mode Contrôle

Dossier DDPP accessible en quelques secondes.



Huiles friture

Suivi tests, dates de changement, historique.

Le comparatif qui tue

CRITÈRE	EPACKPRO	FRIGOLOG
Prix	139–199 € HT/mois	59 € HT/mois
Engagement	36 mois	Aucun
Tablette	Imposée (Mobilis ~500 €)	Ton téléphone suffit
Installation	Sur site obligatoire	Self-service en 10 min
IA scan étiquettes	Non communiqué publiquement	Oui (10+ infos extraites)
Cross-check RappelConso	Non communiqué publiquement	Oui (automatique)
Score conformité /100	Non communiqué publiquement	Oui
Simulation contrôle DDPP	Non communiqué publiquement	Oui (Mode Contrôle)



LE MOT DE THIERRY Le compagnon IA de Frigolog

Frigolog, c'est une appli HACCP avec une IA intégrée — et moi, Thierry, je suis le visage de cette IA. Pas un chatbot à qui parler, mais un compagnon qui travaille en arrière-plan : **l'IA lit tes étiquettes, surveille tes frigos, te prévient si un produit est rappelé, et prépare ton dossier DDPP** — pendant que tu fais ce que tu aimes : **nourrir les gens**. On se retrouve sur frigolog.fr ?

CHAPITRE 09

Êtes-vous prêt si l'inspecteur DDPP arrive demain ?

DOCUMENTS

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Attestation formation HACCP 14 h (1 personne min.) | <input type="checkbox"/> Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) à jour |
| <input type="checkbox"/> Plan de nettoyage écrit et affiché | <input type="checkbox"/> Relevés de température des 30 derniers jours |
| <input type="checkbox"/> Bons de livraison des 30 derniers jours | <input type="checkbox"/> Contrat société 3D (dératisation, désinsectisation, désinfection) |
| <input type="checkbox"/> Résultats d'analyses microbiologiques | <input type="checkbox"/> Attestation d'aptitude alimentaire des locaux |

EN CUISINE

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Tous les frigos affichent une T° conforme | <input type="checkbox"/> Aucun produit avec DLC dépassée |
| <input type="checkbox"/> Tout produit ouvert : étiquette DLC secondaire | <input type="checkbox"/> Personnel : tenue propre, pas de bijoux |
| <input type="checkbox"/> Lavabo non manuel + savon bactéricide + papier | <input type="checkbox"/> Produits d'entretien dans armoire fermée séparée |
| <input type="checkbox"/> Poubelles à pédale avec couvercle | <input type="checkbox"/> Marche en avant respectée (pas de croisement) |

TRAÇABILITÉ

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Pour chaque produit : origine, lot, livraison connus | <input type="checkbox"/> Suivi rappels DGCCRF en cours |
|---|--|

Comptez vos cases cochées.

Moins de 12 sur 18 ? Vous avez un risque. Frigolog vous aide à passer à **18/18**

Essayez Frigolog gratuitement 14 jours

59 €/mois · Sans engagement · Sans CB · Sans tablette à acheter

→ frigolog.fr

BONUS

Tous nos modèles HACCP gratuits

Tous ces modèles sont **gratuits** et téléchargeables sur frigolog.fr/modeles

MODÈLE	LIEN
Fiche de relevé de température frigo	frigolog.fr/modeles/fiche-temperature-frigo-restaurant
Plan HACCP boulangerie	frigolog.fr/modeles/plan-haccp-boulangerie-pdf
Plan HACCP boucherie	frigolog.fr/modeles/plan-haccp-boucherie-pdf
Plan HACCP fromagerie	frigolog.fr/modeles/plan-haccp-fromagerie
Plan de nettoyage restaurant	frigolog.fr/modeles/plan-nettoyage-restaurant
Tableau des 14 allergènes	frigolog.fr/modeles/tableau-allergenes-restaurant
Affiche lavage des mains	frigolog.fr/modeles/affiche-lavage-mains



UNE DERNIÈRE CHOSE

Thierry · Le compagnon IA de Frigolog

Si ce guide t'a été utile, partage-le. Un collègue artisan, un cuisinier, un gérant de café — quelqu'un autour de toi galère sûrement avec son HACCP en ce moment. **Aide-le**. C'est comme ça qu'on fait avancer la profession.



Frigolog

Logiciel HACCP IA

59 €/mois

Sans engagement · 14 jours d'essai gratuit



Scannez pour essayer gratuitement