Fiche cuisson, remise en température et maintien au chaud

Établissement _____ Mois _____ Année _____

Cuisson (repères Anses) : viande hachée 71 °C à cœur, volaille hachée 74 °C, pièces de viande 63 °C. Remise en température : 63 °C en moins d'une heure (75 °C conseillé). Maintien au chaud : 63 °C ou plus.

Type : C = cuisson, R = remise en température, M = maintien au chaud. Si la température n'est pas atteinte, notez l'action.

Date	Plat ou produit	Type	Heure	°C à cœur	OK ?	Action	Visa

Modèle gratuit de everlongapps.com/fr/cheflog. Les limites sont un point de départ : vérifiez-les avec votre propre plan de maîtrise sanitaire.
Cheflog tient ces enregistrements sur tablette, avec rappels, enregistrements signés et un PDF pour l'inspecteur.