Fiche de refroidissement rapide

Établissement _____ Mois _____ Année _____

Passer de +63 °C à moins de +10 °C à cœur en moins de deux heures, puis stocker à +3 °C au plus (arrêté du 21 décembre 2009, annexe IV).

Notez l'heure et la température au début et à la fin du refroidissement. Si le délai est dépassé, notez l'action (le plus souvent : jeter).

Date	Produit	Heure début	°C début	Heure fin	°C fin	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.