Fiche de vérification des thermomètres

Établissement _____ Mois _____ Année _____

Glace fondante : remplissez un verre de glace pilée et d'un peu d'eau froide, attendez une minute, piquez au centre. La valeur doit être entre -1 °C et +1 °C.

Eau bouillante : piquez dans l'eau à gros bouillons. La valeur doit être entre 99 °C et 101 °C. Sinon, remplacez la sonde ou faites-la étalonner.

Date	Thermomètre	Glace °C	Ébullition °C	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.