Relevé des températures des enceintes froides

Établissement _____ Mois _____ Année _____

Denrées très périssables : +4 °C maximum ; viandes hachées et poissons frais : +2 °C ; préparations à l'avance : +3 °C ; congelés et surgelés : -18 °C ou moins (arrêté du 21 décembre 2009). Relevez chaque enceinte à l'ouverture et à la fermeture. Si une valeur est trop haute, notez l'action corrective (denrées déplacées, thermostat réglé, frigoriste appelé) et contrôlez à nouveau.

	Enceinte 1: _____ max. °C		Enceinte 2: _____ max. °C		Enceinte 3: _____ max. °C		Enceinte 4: _____ max. °C			
Jour	**Matin**	**Soir**	**Matin**	**Soir**	**Matin**	**Soir**	**Matin**	**Soir**	**Visa**	**Action corrective**
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										

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.