

Contrôle des températures des enceintes réfrigérées

C = conforme
NC = non conforme

Enceinte : _____

Mois de : _____

TC : _____

DATE	HEURE		T° D'ENCEINTE RELEVÉE		CONCLUSIONS DU CONTRÔLE (C/NC)		VISA CONTROLEUR	
	Matin	Après-midi	Matin	Après-midi	Matin	Après-midi	Matin	Après-midi
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								

Températures légales : voir mode opératoire de maîtrise N° 4.1

TC = T° cible

Remarques :

Froid positif : En cas de T° d'enceinte > TC + 3°C, faire le contrôle de T° des produits (enregistrement N° 4.2)

Froid négatif : En cas de T° d'enceinte < TC faire le contrôle de T° des produits (enregistrement N° 4.2)

Les températures sont relevées dès la prise de service sur l'ensemble des enceintes réfrigérées, avant l'entrée en stock ou toute utilisation de denrées ainsi qu'à la fermeture du restaurant.