RELEVÉ DES TEMPÉRATURES · APPAREILS FROIDS

Établissement _____ Mois _____ Année _____

Relevez chaque appareil à heure fixe, porte fermée depuis quelques minutes : le matin à l'ouverture, le soir à la fermeture. Notez la température lue, sans l'arrondir. En tête de colonne, inscrivez le nom de l'appareil et sa plage cible (limite du produit le plus exigeant qu'il contient). Toute valeur hors plage se traite tout de suite et s'écrit dans la colonne « Anomalie et action ».

JOUR	APPAREIL 1 Plage : ..... à ..... °C		APPAREIL 2 Plage : ..... à ..... °C		APPAREIL 3 Plage : ..... à ..... °C		APPAREIL 4 Plage : ..... à ..... °C		INITIALES	ANOMALIE ET ACTION (APPAREIL, TEMPÉRATURE, CE QUI A ÉTÉ FAIT)
	MATIN	SOIR	MATIN	SOIR	MATIN	SOIR	MATIN	SOIR		
01										
02										
03										
04										
05										
06										
07										
08										
09										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										

SI LA TEMPÉRATURE DÉPASSE LA PLAGE

1. Remesurez au thermomètre sonde, dans un produit : une porte ouverte réchauffe l'air, pas forcément les denrées.
2. Produits trop chauds : transférez-les aussitôt dans un autre appareil froid.
3. Cherchez la cause (porte, joint, surcharge, givre, thermostat). Sinon, appelez le frigoriste.
4. Écartez toute denrée dont la sécurité n'est plus garantie. Dans le doute, jetez.
5. Notez l'écart, l'action et vos initiales dans la dernière colonne.

REPÈRES (ARRÊTÉ DU 21/12/2009)

Denrées très périssables : **+4 °C** au plus
Préparations faites à l'avance : **+3 °C** au plus
Viandes hachées : **+2 °C** au plus
Glaces, surgelés : **−18 °C** ou moins