Hotte Services 63

Relevé des températures — frigo, enceinte froide

Une fiche par enceinte et par mois

Enceinte (n°, emplacement) : _____ **Produits stockés :** _____ **T° maximale retenue (°C) :** _____ **Mois / année :** _____

Jour	Matin			Soir			Action corrective si écart (heure, action, T° après, devenir des produits)
	Heure	T° (°C)	Visa	Heure	T° (°C)	Visa	
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							

Repères : températures maximales des denrées (arrêté du 21/12/2009, annexe I)

- Viandes hachées ; produits de la pêche frais : **+ 2 °C**
- Préparations culinaires élaborées à l'avance ; abats : **+ 3 °C**
- Préparations de viandes ; volailles ; denrées très périssables : **+ 4 °C**
- Autres denrées périssables : **+ 8 °C**
- Glaces, viandes hachées et produits de la pêche congelés : **– 18 °C** ; autres congelés : **– 12 °C**

Températures « en tous points du produit ». Lait pasteurisé, fromages affinés, préemballés : voir l'étiquette.

En cas d'écart

- Vérifier : dégivrage, rush, afficheur (2e thermomètre, T° à cœur d'un produit).
- Prévenir la maintenance.
- Produits : transférer et utiliser vite, ou éliminer, selon votre PMS.
- Noter l'action et refaire un relevé.

Fréquence matin / soir : choix du modèle, à adapter et à écrire dans votre PMS.