

Établissement _____ Mois et année _____

Équipement (nom ou n°) _____ Type : ☐ Frigo / chambre froide positive

☐ Congélateur / chambre froide négative

Limite à respecter (°C) _____ Thermomètre ou sonde utilisé _____

Jour	Matin (ouverture)			Soir (fermeture)			Hors limite ? Action menée (détail au registre page 2)
	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							

Fiche vérifiée par _____ Le _____ Visa _____

Repères et registre des actions correctives

Températures maximales de conservation

Viandes hachées, produits de la pêche frais	+2 °C
Abats, préparations culinaires élaborées à l'avance	+3 °C
Préparations de viandes, volailles, morceaux de découpe, autres denrées très périssables	+4 °C
Autres denrées périssables	+8 °C
Glaces, viandes hachées et produits de la pêche congelés	-18 °C
Autres denrées congelées	-12 °C

Extrait de l'annexe I de l'arrêté du 21 décembre 2009 (remise directe et restauration collective). Produit préemballé : suivez la température indiquée sur l'étiquette. Un équipement qui contient plusieurs produits se règle sur la limite la plus basse.

En cas de valeur hors limite

1. Vérifiez la mesure : porte ouverte, livraison, dégivrage, thermomètre mal placé. Refaites un relevé quelques minutes plus tard.
2. Si l'écart se confirme, sondez les produits les plus sensibles.
3. Transférez les denrées dans un autre équipement froid.
4. Décidez du sort des produits selon votre plan de maîtrise sanitaire (PMS) : conservation, utilisation rapide ou destruction.
5. Cherchez la cause et appelez le frigoriste si besoin.
6. Notez tout dans le registre ci-dessous.

Registre des actions correctives

[illegible]

Contrôle du thermomètre : comparez-le régulièrement à un thermomètre de référence ou dans un mélange d'eau et de glace pilée (0 °C). Date du dernier contrôle : _____