Fiche de relevé de température

Une fiche par équipement et par mois. Limite et fréquence des relevés : celles de votre plan de maîtrise sanitaire.

Établissement _____

Équipement _____

Limite (°C) _____

Mois / année _____

Date	Heure	Température (°C)	Conforme (O / N)	Action corrective si non conforme	Visa

En cas de non-conformité : noter l'action menée (porte, réglage, transfert des produits, appel du frigoriste) et la décision sur les produits.