

FICHE DE SUIVI
RECORD SHEET

Relevé maintien au chaud

Hot-holding log

Établissement / unité (Business / unit): _____ Date / semaine (Date / week): _____

63°C ou plus

63°C or above

Contrôlez le cœur de l'aliment avec une sonde propre et désinfectée. Fixez une fréquence de contrôle qui vous laisse le temps d'agir. Notez chaque contrôle et toute mesure prise.

Fréquence de contrôle (Check frequency): _____ Équipement / service (Equipment / service): _____

Date et heure Date & time	Aliment / lot Food / batch	Cœur °C Core °C	Action et recontrôle (heure / °C) Action and recheck (time / °C)	Initiales Initials

Sous 63°C ? Prévenez immédiatement le responsable. Appliquez votre mesure documentée de contrôle par le temps. Si la durée sous 63°C est inconnue ou dépasse 2 heures, jetez.

Vérifié par (Reviewed by): _____ Date (Date): _____ Signature (Signature): _____