



Relevé des températures

Temperature log

Équipement / aliment (Equipment / food): _____ Lieu (Location): _____

Contenu / lot (Contents / batch): _____ Date / période (Date / period): _____

Cible / limite (Target / limit): _____ Fréquence de contrôle (Check frequency): _____

Notez les relevés réels. Précisez si vous avez mesuré l'air, le cœur de l'aliment ou un autre point. Signalez tout dépassement de limite et notez la mesure prise et le recontrôle.

Date / heure Date / time	Relevé °C Reading °C	Point / type de contrôle Point / check type	Action et recontrôle (heure / °C) Action and recheck (time / °C)	Initiales Initials

Cibles habituelles : réfrigérateur 5°C ou moins ; congélateur -18°C ou moins ; aliments maintenus au chaud 63°C ou plus. Cuisson : 75°C pendant 30 secondes ou équivalent sûr. Réchauffage en Écosse : normalement au moins 82°C.

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