

Etablissement	
Installation frigorifique N°	
Marchandises stockées : <i>(viande, poisson, produits transformés, mixte,...)</i>	
Mois - Année	-



Etablissement	
Installation frigorifique N°	
Marchandises stockées : <i>(viande, poisson, produits transformés, mixte,...)</i>	
Mois - Année	-



jour	matin	soir	paraphe
1	°C	°C	
2	°C	°C	
3	°C	°C	
4	°C	°C	
5	°C	°C	
6	°C	°C	
7	°C	°C	
8	°C	°C	
9	°C	°C	
10	°C	°C	
11	°C	°C	
12	°C	°C	
13	°C	°C	
14	°C	°C	
15	°C	°C	
16	°C	°C	

jour	matin	soir	paraphe
17	°C	°C	
18	°C	°C	
19	°C	°C	
20	°C	°C	
21	°C	°C	
22	°C	°C	
23	°C	°C	
24	°C	°C	
25	°C	°C	
26	°C	°C	
27	°C	°C	
28	°C	°C	
29	°C	°C	
30	°C	°C	
31	°C	°C	

jour	matin	soir	paraphe
1	°C	°C	
2	°C	°C	
3	°C	°C	
4	°C	°C	
5	°C	°C	
6	°C	°C	
7	°C	°C	
8	°C	°C	
9	°C	°C	
10	°C	°C	
11	°C	°C	
12	°C	°C	
13	°C	°C	
14	°C	°C	
15	°C	°C	
16	°C	°C	

jour	matin	soir	paraphe
17	°C	°C	
18	°C	°C	
19	°C	°C	
20	°C	°C	
21	°C	°C	
22	°C	°C	
23	°C	°C	
24	°C	°C	
25	°C	°C	
26	°C	°C	
27	°C	°C	
28	°C	°C	
29	°C	°C	
30	°C	°C	
31	°C	°C	

Nettoyage et désinfection:

Date	Signature
.....
.....
.....
.....

<i>t° ciblée</i>	<i>valeur maximale tolérée</i>	
< 2°C	< 4°C	poisson frais, viande hachée
< 4°C	< 6°C	viande fraîche, produits transformés
6-8°C	< 8°C	produits laitiers
5-15 °C	< 15°C	fruits et légumes frais
≤ - 18°C	< -15°C	produits surgelés

Nettoyage et désinfection:

Date	Signature
.....
.....
.....
.....

<i>t° ciblée</i>	<i>valeur maximale tolérée</i>	
< 2°C	< 4°C	poisson frais, viande hachée
< 4°C	< 6°C	viande fraîche, produits transformés
6-8°C	< 8°C	produits laitiers
5-15 °C	< 15°C	fruits et légumes frais
≤ - 18°C	< -15°C	produits surgelés