



Année:

Mois:

Surveillance de la température dans la chambre de ressuage

Enregistrement quotidien des températures dès l'entreposage de denrées alimentaires dans la chambre de ressuage
Carcasses : 7°C max, volaille/lapins 4°C max, produits d'abattage 3°C max

Temp. / jour	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Temp. ° C
> 5																	> 5
5																	5
4																	4
3																	3
2																	2
1																	1
0																	0
< 0																	< 0
Heure																	Heure
Visa																	Visa

Temp. / jour	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Temp. ° C
> 5																	> 5
5																	5
4																	4
3																	3
2																	2
1																	1
0																	0
< 0																	< 0
Heure																	Heure
Visa																	Visa

Causes des écarts: _____

Mesures: _____