REGISTRE DES TEMPÉRATURES

Nom du stand et de l'exploitant : _____ Marché : _____

Numéro de licence du marché : _____

La température de l'équipement de réfrigération doit être à 4°C/40°F ou moins.

La température de l'équipement servant à garder les aliments au chaud doit être à 60°C/140°F ou plus.

** Les températures froides doivent être consignées au moins deux fois par jour pendant la période d'exploitation.**

Les températures chaudes doivent être consignées toutes les quatre heures pendant la période d'exploitation.

			TEMPÉRATURE en °C ou en °F								
Date	**Vérification des aliments ou de l'unité d'entreposage**	**Transport jusqu'au marché (vérifier la température à l'arrivée)**	**Heure**	**Temp.***	**Heure**	**Temp.***	**Heure**	**Temp.***	**Heure**	**Temp.***	**Mesures prises (Si la température ne respectait pas les exigences, décrire les mesures prises pour corriger la situation)**