NOM DE L'ÉTABLISSEMENT	ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT

Temps et températures de production

Cuisson, refroidissement, remise en température ou maintien au chaud

Choisir une étape et préparer le contrôle

- Utilisez une feuille par étape et par critère de contrôle. Indiquez la préparation ou famille de produits, la procédure en vigueur et la personne chargée du relevé.
- Reportez le temps, la température, le point de mesure et la fréquence prévus par votre PMS. Indiquez si la mesure est prise à cœur ou à un autre point défini par le site.
- Adaptez les critères à l'activité, au produit et aux règles applicables. Les critères propres à la restauration collective ne s'appliquent pas automatiquement à la remise directe.

Relever et décider

- Identifiez le lot ou la référence de fabrication. Notez la date, l'heure et la température réellement mesurée. Pour une mesure ponctuelle, renseignez une seule mesure et indiquez N/A dans les autres cases.
- Si plusieurs contrôles sont requis, ajoutez des lignes avec la même référence. Utilisez le registre 10 pour toute action nécessitant un suivi.
- En cas d'écart, identifiez la quantité concernée, prévenez le responsable et appliquez la procédure prévue avant toute utilisation.

Dans le registre, la durée et le point de mesure doivent pouvoir être reliés au lot, à l'étape et au critère retenu.

Repère France : Vade-mecum Remise directe, DGAL, rubrique C403. Pour la restauration collective, vérifier le cadre spécifique applicable au site.

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT

ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT

Relevé de production

Une ligne par préparation ou lot contrôlé. Ajouter une ligne si plusieurs mesures sont nécessaires.

Date / service

Étape (une par feuille)

Procédure / version

Préparation / famille

Critère temps / T° et unité

Point de mesure / appareil

Préparation / lot	Début heure / T°	Fin heure / T°	Durée	Conforme ?	Écart, décision et action / réf. 10	Visa

Vérifié par / date