

Contrôle des températures des produits lors de la distribution en liaison directe : service à table (sur plat ou à l'assiette), self service (linéaire, scramble, free-flow)

N° SEMAINE	Jour	Heure H1/H2	TEMPERATURE DES PREPARATIONS FROIDES			TEMPERATURE DES PREPARATIONS CHAUDES		
			Produit 1 T1/T2	Produit 2 T1/T2	Produit 3 T1/T2	Produit 1 T1/T2	Produit 2 T1/T2	Produit 3 T1/T2

Remarque : les températures sont systématiquement relevées à cœur des produits au moyen d'une sonde manuelle désinfectée, rincée et essuyée avant chaque utilisation.

Préparations chaudes : la T° produit doit être supérieure à + 65° C

T 1 / H 1 = T° et heure relevées en début de service

Préparations froides : la T° produit doit être inférieure à + 10° C

T 2 / H 2 = T° et heure relevées en milieu ou fin de service