Gouvernement des
Territoires du Nord-Ouest

Registre des températures pour les vendeurs d'aliments lors d'événements

Événement: _____ Date : _____

Le contrôle de la température est essentiel pour prévenir la prolifération de microorganismes pouvant provoquer des maladies :

- Les aliments froids doivent être conservés à une température inférieure ou égale à 4 °C (40 °F).
- Les aliments chauds doivent être conservés à une température supérieure ou égale à 60 °C (140 °F).
- La plage de températures dangereuses se situe entre 4 °C et 60 °C (entre 40 °F et 140 °F).

Les vendeurs DOIVENT veiller à ce que les aliments soient conservés ou entreposés à une température sécuritaire :

- Vérifier et consigner les températures avant d'emballer les aliments devant être transportés à l'événement ainsi qu'à l'arrivée.
- Vérifier la température des aliments toutes les deux heures au minimum.
- Utiliser un thermomètre étalonné et stérilisé pour vérifier la température des aliments.
- Noter ci-dessous l'heure et la température de chaque aliment.
- Jeter les aliments qui ont été conservés dans la plage de températures dangereuses pendant plus de deux heures.

Aliment	Heure	Température	Heure	Température	Heure	Température	Heure	Température

Consigné par : _____ Date : _____