# Registre des températures des repas livrés à domicile

**Nom du service :** _____ **Mois / année :** _____ **Thermomètre étalonné le :** _____

**Rappel (Santé Canada) :** aliments chauds à **60 °C ou plus**, aliments froids à **4 °C ou moins**. Températures exigées par votre province ou votre service : chaud _____ °C froid _____ °C. Appliquez la règle la plus stricte. Prenez la température de l'aliment lui-même avec un thermomètre à sonde propre.

| Date | Tournée / livreur | Repas ou article | Chaud ou froid | Emballage : heure | Emballage : °C | Dernier arrêt : heure | Dernier arrêt : °C | Conforme ? (O / N) | Mesure prise | Initiales |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | C / F | | | | | O / N | | |
| | | | C / F | | | | | O / N | | |
| | | | C / F | | | | | O / N | | |
| | | | C / F | | | | | O / N | | |
| | | | C / F | | | | | O / N | | |
| | | | C / F | | | | | O / N | | |
| | | | C / F | | | | | O / N | | |
| | | | C / F | | | | | O / N | | |
| | | | C / F | | | | | O / N | | |
| | | | C / F | | | | | O / N | | |
| | | | C / F | | | | | O / N | | |
| | | | C / F | | | | | O / N | | |
| | | | C / F | | | | | O / N | | |
| | | | C / F | | | | | O / N | | |
| | | | C / F | | | | | O / N | | |
| | | | C / F | | | | | O / N | | |

Si une lecture est hors limites, inscrivez la mesure prise : source de chaleur ajoutée, tournée divisée, départ plus chaud, ou aliment jeté selon vos règles. Conservez ce registre aussi longtemps que l'exige votre province ou votre bailleur de fonds.