

Relevé des températures - restauration ACM

Tableau de surveillance des températures des équipements et denrées selon le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement.

Version	Vérifié le	Prochaine revue	Champ
1.0	28/08/2026	28/02/2027	Accueil collectif de mineurs

À savoir : Les seuils applicables dépendent des denrées, procédés et du PMS. Ce modèle n'impose pas de seuil générique : renseigner les limites prévues par votre PMS.

Utilisation

À adapter au fonctionnement de l'accueil et aux consignes de l'organisateur.

Relevés

Date / heure	Équipement / denrée	Température mesurée	Limite définie dans le PMS	Conforme oui/non	Action corrective	Initiales

Points de vigilance

Les seuils applicables dépendent des denrées, procédés et du PMS. Ce modèle n'impose pas de seuil générique : renseigner les limites prévues par votre PMS.

Sources de vérification

- **Ministère de l'Agriculture - Plan de maîtrise sanitaire en restauration collective - guide petits établissements**

Instruction DGAL/SDSSA/2021-753, en vigueur

<https://agriculture.gouv.fr/mise-en-place-dun-plan-de-maitrise-sanitaire-en-restauration-collective-un-guide-pour-les-petits>

Statut : Ce document est un modèle AnimyJob établi à partir des sources ci-dessus. Il ne constitue pas un formulaire émis, homologué ou validé par l'administration. Vérifiez toujours les règles particulières de votre accueil et les instructions de votre SDJES, collectivité, assureur, service de santé ou gestionnaire de locaux.