
Exemples de registre de production

Les modèles qui suivent doivent être adaptés à la situation de chaque entreprise, au type de produit et au procédé de fabrication.

DATE :		PRODUIT :	
FORMAT DU PRODUIT :		QUANTITÉ :	
DATE LIMITE DE CONSOMMATION :		NUMÉRO DE LOT :	

Recette

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	NUMÉRO DE LOT DES INGRÉDIENTS	COCHER SI L'INGRÉDIENT A ÉTÉ AJOUTÉ	pH	a _w
<i>Bœuf</i>	<i>4 kg</i>		☐		
<i>Légumes</i>	<i>1 kg</i>		☐		
<i>Bouillon</i>	<i>2 kg</i>		☐		
<i>Sel</i>	<i>500 g</i>		☐		

Pasteurisation

NUMÉRO DE LOT	TEMPÉRATURE INTERNE ATTEINTE	HEURE DU DÉBUT	HEURE DE LA FIN	DURÉE TOTALE À LA TEMPÉRATURE DE PASTEURISATION

Refroidissement

NUMÉRO DE LOT	HEURE DU DÉBUT DU REFROIDISSEMENT	Suivi du refroidissement			
		HEURE	TEMPÉRATURE	HEURE	TEMPÉRATURE

Objectifs

TEMPS DE 60 °C À 21 °C

2 h ou moins

TEMPS DE 60 °C À 4 °C

6 h ou moins

Emballage

HEURE	DATE LIMITE DE CONSUMMATION CONFORME?		INSPECTION VISUELLE DE L'EMBALLAGE CONFORME?		MESURES CORRECTIVES
	OUI	NON	OUI	NON	
:	☐	☐	☐	☐	
:	☐	☐	☐	☐	
:	☐	☐	☐	☐	

Signature de l'employé

Vérifié par :

Registre de formation des employés

NOM DE L'EMPLOYÉ :

DATE D'EMBAUCHE :

POSTE OCCUPÉ :

Formations suivies

DATE	DESCRIPTION DE LA FORMATION	DURÉE	FORMATEUR	SIGNATURE DE L'EMPLOYÉ

Signature de l'employé

Vérifié par :

Registre de vérification de l'étalonnage et du calibrage des instruments de mesure

INSTRUMENTS

THERMOMÈTRE ☐

BALANCE ☐

PH-MÈTRE ☐

a_w-MÈTRE ☐

NUMÉRO DE L'INSTRUMENT	DATE	MÉTHODE UTILISÉE	LIMITES	RÉSULTATS	MESURES CORRECTIVES	SIGNATURE

Signature de l'employé

Vérifié par :

Registre de température – salle d’entreposage

Mois : _____

ÉQUIPEMENT 	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	h	h	h	h	h	h	h
SEMAINE 1							
SEMAINE 2							
SEMAINE 3							
SEMAINE 4							
VÉRIFIÉ PAR :							

Lorsque la température est hors norme, que dois-je faire?

- Faites une deuxième vérification après une heure.
- Si la température est toujours hors norme, avisez un responsable afin d’effectuer la réparation ou les ajustements nécessaires.

S'il y a lieu, décrivez les mesures correctives qui ont été appliquées.