

Suivi d'étalonnage des thermomètres



*Toute votre maîtrise du froid repose sur un petit appareil à 30 € : encore faut-il qu'il dise la vérité.
Deux verres d'eau suffisent à le vérifier.*

Établissement : _____ Responsable : _____

0 °C

EAU + GLACE PILÉE

100 °C

EAU EN PLEINE ÉBULLITION

± 1 °C

LA TOLÉRANCE ADMISE

1 Le test en 2 points (5 minutes)

- **Point froid** : un verre rempli de glace pilée + un peu d'eau, remuez, attendez 1 minute, plongez la sonde sans toucher les parois → lecture attendue **0 °C ± 1**.
- **Point chaud** : eau en pleine ébullition, sonde au centre → lecture attendue **100 °C ± 1** (au niveau de la mer).
- Écart supérieur à ±1 °C : ajustez si l'appareil le permet, sinon **remplacez-le** — un thermomètre faux est pire que pas de thermomètre.

2 Quand tester

- **Une fois par mois**, à date fixe (le 1^{er}, c'est facile à retenir).
- Après tout **choc**, chute, passage en plonge ou changement de pile.
- À la réception d'un thermomètre neuf : la confiance se vérifie, elle ne se déballe pas.

En cas de litige, c'est la température à cœur qui fait foi — encore faut-il que votre sonde dise vrai.

Qui sommes-nous ?

Retrouvez d'autres fiches pratiques gratuites et toutes les réglementations HACCP à jour sur notre site : methodehaccp.com – la référence pour les professionnels de la cuisine et des laboratoires.

Retrouvez tous les docs gratuits sur methodehaccp.com

Registre d'étalonnage

Établissement :

Année :



Date	Thermomètre (n° / zone)	Lu à 0 °C	Lu à 100 °C	Écart max	Conforme ±1	Action (ajusté / remplacé)	Visa

Numérotez vos thermomètres (T1, T2...) : chacun a sa ligne, chaque mois.