

QUAND ?

Lorsque le contrôle de la température d'un produit entre UV n'est pas conforme

COMMENT RÉALISER LE CONTRÔLE APPROFONDI (T° à cœur) ?

1



Effectuer le contrôle approfondi **dans une enceinte à la T°C cible**, en présence du chauffeur (camion ou chambre froide ou quai réfrigéré).
Contrôler toutes les palettes du camion

2



Effectuer le contrôle approfondi en ciblant les parties les plus sensibles des palettes :
- le haut des palettes,
- le bord des palettes (côté paroi camion),
- les produits proches du sol
- réaliser un contrôle sur toutes les palettes en les identifiant 1;2;3;...

3

Utiliser un thermomètre à sonde



Désinfecter la sonde à l'aide d'une lingette désinfectante

4

Placer la sonde à cœur du produit ou entre 2 sachets (ex pour produits de très petite taille)



- Attendre que la T°C se stabilise.
- Enregistrer sur le document « contrôle approfondi des températures (T° à cœur)» SF_E_LO_03.
- Si le contrôle est réalisé à cœur du produit → **Destruction**. (produit non commercialisable)

5

- Si la T°C du produit à cœur est conforme ($\leq -18^{\circ}\text{C}$ pour les surgelés et les glaces / Pour les produits réfrigérés : $\leq 3^{\circ}\text{C}$ pour le poisson et la viande hachée, ou pour les autres produits T°C définie par le fournisseur +1°C de tolérance) : **réceptionner la marchandise**.
- Si la température n'est pas conforme à cœur, prévenir son responsable.
- Informer le service Qualité Hygiène HACCP : le responsable complète et transmet une fiche d'amélioration