

Le but de cette instruction est de garantir que les produits sortis des chambres de stockage et mis à disposition pour les présenter aux clients (salons, marchés, ...) sont conservés dans des conditions adaptées en termes d'hygiène et de chaîne du froid afin de pouvoir être réintégrés dans les stocks de Sysco en toute sécurité.

Afin de s'assurer que les produits n'aient pas subi de rupture de la chaîne du froid, il convient de placer des enregistreurs de températures dans des produits témoins.

Le matériel nécessaire :

- Minimum 1 enregistreur de température (Tomkey ou Testo 175 avec logiciel adéquat ou thermobouton) par température produit (frais / surgelés)
- 1 produit par enregistreur, frais et/ou surgelé, (surgelés : 1 carton avec 2 sachets de légumes / frais : 2 poches de viande)
- l'instruction SF_I_CO_01 « Bonnes pratiques pour la conservation des aliments »

Les étapes principales sont décrites dans le schéma ci-après :

