

ETAT D'URGENCE

PANNE CHAMBRE FROIDE DE STOCKAGE

Code : SF_I_MO_12

Version : V1

Date : 15/01/2021

Cas : T°C Chambre froide positive supérieure à +2°C,
T°C Chambre froide négative supérieure à -18°C
+ La courbe de T°C augmente ou stagne au-dessus de la limite critique (-18°C pour le surgelé / +2°C pour le frais)

Les personnes à informer en urgence : Le Directeur d'Exploitation / Resp Expl. :

En son absence, Le Directeur de Division :

Le Service Qualité Hygiène HACCP

Si les produits ne peuvent pas être déplacés dans une zone à température adéquate (autre chambre de stockage ou camion), appliquer les 4 points suivants :

① Maintenir au maximum les portes fermées

Donc Arrêt des activités d'entrées et de sorties des produits

② Sélectionner des produits sensibles stockés à différents endroits de la chambre froide et au niveau de l'entrée.

Exemple :

Froid positif	Froid négatif
Viande hachée, tartare	Glace individuelle (bâtonnet, cône, ...)
Poisson frais	Gâteau individuel (Gaufre, beignet, Viennoiserie, Pain,...)
Mousse (Mousse au chocolat, ...)	Glace à base d'alcool
Terrine et salade composée	Bac de glace Sorbet

③ Contrôler la température de ces produits toutes les 30 minutes

afin de suivre l'évolution de la température des produits ⇒ Enregistrement sur formulaire SF_E_LO_05 « Prise de T°C produits en cas de T°C non conforme en chambre froide » .
Informer les personnes citées ci-dessus.

④ Alerter de toute modification constatée sur les produits et les emballages des produits surgelés et glaces :

- Développement de givre sur les bacs de glace,
- Carton qui s'écrase anormalement
- Produit qui blanchisse (viande)...