

Un collaborateur vous signale une T°C chambre ou quai supérieure au seuil limite de stockage

DANGER



1

Vérifier s'il s'agit d'un problème ponctuel interne
(période de dégivrage, portes ouvertes, ...)

2

Appeler le frigoriste en charge de la maintenance

Tél jour

Tél nuit

Astreinte :



Problème résolu
en moins de 4
heures ?

3

Faire contrôler la température des produits en différents points de la chambre → voir instruction « Etat d'urgence – panne chambre froide »

4

Oui

Vérifier toutes les ½
heures la T°C
produit, jusqu'au
retour de la T°
Conforme de la zone
de stockage

T°C produit
conforme ?

Non

1- Stopper toutes les activités
de réception et préparation
2- Maintenir les portes fermées
3- Contacter le Directeur
Division et le service Qualité
hygiène HACCP

Non

T°C ambiante
de la chambre
conforme ?

Voir doc
SF_I_MO_15
Maîtrise CF
Respect T°C

5

→ Analyse et gestion de la situation par
Dir Division / Dir Exploitation / RQ HACCP
→ Décision sur le devenir des produits

6

Oui

Fin

Point
Critique
2

Maitrise du froid : Ayons les bons réflexes !

