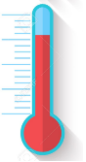


Un collaborateur vous signale une T°C chambre ou quai supérieure au seuil limite de stockage



⚠ 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 :



Oui
Fin

Problème résolu
en moins de 4
heures ?

Non



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

Oui

T°C produit
conforme ?

Non

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

Voir doc
SF_I_MO_15
Maîtrise CF
Respect T°C

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

5 T°C ambiante de la chambre conforme?

Oui

6 **Fin**

Ouvrir une fiche d'amélioration (SF_E_SA_06)

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

