

Conduite à tenir en cas d'incident froid

Un chauffeur vous signale une panne du groupe frigorifique au cours de sa tournée?

**1**

Contactez le loueur pour dépannage rapide ou envoyez un camion relais. Tél [REDACTED]

**2**

Faites contrôler au chauffeur la température des produits. Il doit utiliser le *Relevé de T°C en cas d'incident en livraison* et tenir les portes fermées.

Sysco	Relevé de T°C produit en cas d'incident en livraison			Code : SF_E_LO_07 Version : Version 1 Date : 10/12/2020																				
Document à compléter lors de problème sur le groupe frigorifique ou de T°C non conforme constatée chez un client																								
<p>Marche à suivre</p> <p>1- Placer la sonde de T°C entre carton ou UV 2- Maintenir les portes fermées 3- Prévenir votre responsable 4- Relever et noter la température des produits 5- Si le relevé est conforme, la tournée peut continuer. Laisser la sonde en place afin de relever la T°C en arrivant chez le prochain client et contrôler les produits au fur et à mesure des livraisons 6- Dès que la T°C entre UV n'est plus conforme, LA TOURNEE S'ARRETE</p> <p>Rappel des limites de T°C</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Type de produit</td> <td style="width: 85%;">T°C entre carton ou UV</td> </tr> <tr> <td>Glaçage</td> <td>< -15°C</td> </tr> <tr> <td>Produits surgelés et produits de la pêche congelés</td> <td>< -15°C</td> </tr> <tr> <td>Autres produits congelés</td> <td>< -12°C</td> </tr> <tr> <td>Viande hachée et poisson frais</td> <td>Entre 0° et +4°C</td> </tr> <tr> <td>Autres produits frais</td> <td>T°C notée sur l'étiquette (+/-2°C)</td> </tr> </table> <p>A compléter par le chauffeur</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Nom du client et heure d'arrivée</td> <td style="width: 50%;">T°C entre UV</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Nom chauffeur : _____ Date : _____ Tournée : _____</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Si T°C non conforme</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> Commentaires du chauffeur <small>Les palettes en T°C non conforme ne doivent pas être livrées. Produits frais. Possibilité de trier les produits selon T°C notée sur étiquette</small> </td> </tr> </table> <p>A compléter par le responsable</p> <p>Preciser la décision prise suite à l'incident (arrêt de la livraison, camion relais...): _____</p> <p>Cause du problème et solution apportée : _____</p> <p>Signature du responsable : _____</p>					Type de produit	T°C entre carton ou UV	Glaçage	< -15°C	Produits surgelés et produits de la pêche congelés	< -15°C	Autres produits congelés	< -12°C	Viande hachée et poisson frais	Entre 0° et +4°C	Autres produits frais	T°C notée sur l'étiquette (+/-2°C)	Nom du client et heure d'arrivée	T°C entre UV	Nom chauffeur : _____ Date : _____ Tournée : _____		Si T°C non conforme		Commentaires du chauffeur <small>Les palettes en T°C non conforme ne doivent pas être livrées. Produits frais. Possibilité de trier les produits selon T°C notée sur étiquette</small>	
Type de produit	T°C entre carton ou UV																							
Glaçage	< -15°C																							
Produits surgelés et produits de la pêche congelés	< -15°C																							
Autres produits congelés	< -12°C																							
Viande hachée et poisson frais	Entre 0° et +4°C																							
Autres produits frais	T°C notée sur l'étiquette (+/-2°C)																							
Nom du client et heure d'arrivée	T°C entre UV																							
Nom chauffeur : _____ Date : _____ Tournée : _____																								
Si T°C non conforme																								
Commentaires du chauffeur <small>Les palettes en T°C non conforme ne doivent pas être livrées. Produits frais. Possibilité de trier les produits selon T°C notée sur étiquette</small>																								

**3**

Si la marchandise est transférée dans un nouveau camion : contrôler la T°C des produits et des compartiments du camion après les transferts

4

Si un dépannage rapide est impossible, vous devez prendre une décision sur la suite de la tournée :

- Si T°C produits conforme : poursuivre ou non la livraison (voir abaques T° produit SF_I_MO_03)
- Contacter le commerce afin de connaître les clients à livrer en priorité
- Ou Rentrer au dépôt et « sauver » les produits éventuels

5

Si la tournée continue, la température doit être recontrôlée par le chauffeur à l'arrivée chez chaque client

6

Rappelez régulièrement votre chauffeur : lorsque la température des produits dépasse les limites autorisées :

LA TOURNEE S'ARRETE : RETOUR AU DEPOT



Maitrise du froid : Ayons les bons réflexes !