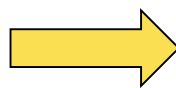
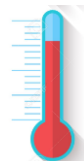


Un chauffeur vous signale une panne du groupe frigorifique au cours de sa tournée?



**! DANGER**



1

**Contactez le loueur pour dépannage rapide ou envoyez un camion relais.** Tél  



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.**

**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

A compléter par le chauffeur		Nom chauffeur : Date : Tournée :	Si T°C non conforme
Nom du client et heure d'arrivée	T°C entre UV		

**Marché à suivre**

- 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 TOURNÉE S'ARRÊTE

Rappel des limites de T°C

Type de produit	T°C entre carton ou UV
Glaces	< -15°C
Produits surgelés et produits de la pêche congelés	< -15°C
Autres produits congelés	< -12°C
Vieilles hachées et poisson frais	Entre 0° et +4°C
Autres produits frais	T°C notée sur l'étiquette (+/-2°C)

**Commentaires du chauffeur**

Les palettes en T°C non conforme ne doivent pas être livrées. Produits frais: Possibilité de trier les produits selon T°C notée sur l'étiquette

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**A compléter par le responsable**

Préciser la décision prise suite à l'incident (arrêt de la livraison, camion relais...):

Signature du responsable: \_\_\_\_\_

Cause du problème et solution apportée :



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 TOURNÉE S'ARRÊTE : RETOUR AU DEPOT**



*Maitrise du froid : Ayons les bons réflexes !*