

Vous constatez une T°C non conforme entre carton ou entre unité de vente (UV) (Surgelés $\geq -15^{\circ}\text{C}$ / Frais $\geq +3^{\circ}\text{C}$)



⚠ DANGER



1

Contrôler la température à cœur d'un produit le plus sensible (ex: en surgelés \rightarrow glaces / en frais \rightarrow viande hachée ou poisson frais)

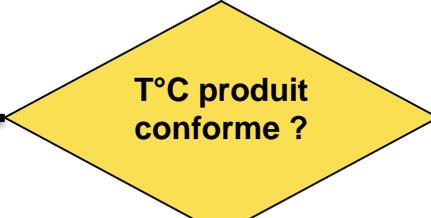


Mettre au rebut le produit contrôlé à cœur

2

Mettre au plus vite en chambre de stockage ou dans un camion à bonne T°C

Oui



Voir doc SF_I_MO_15
Maîtrise CF
Respect T°C

Non

3

Faire un contrôle approfondi (T°C à cœur) sur chaque palette du camion \rightarrow voir instruction « Contrôle approfondi de la température suite anomalie » et compléter le formulaire SF_E_LO_03



Mettre au rebut les produits contrôlés à cœur

4

Prévenir son responsable

5

**Responsable :
Prévenir le Dir Exploitation et le service Qualité hygiène HACCP
Ouvrir une fiche d'amélioration (SF_E_SA_06)**

6

**\rightarrow Analyse et gestion de la situation par Dir Division / Dir Exploitation / Resp Qualité Hygiène HACCP
 \rightarrow Décision sur le devenir des produits**

