



## ACTION PRÉVENTIVE :

CONTRÔLE A REALISER :

- ✓ Contrôle T°C toutes les 10 palettes / semi
- ✓ **Produits surgelés / Glaces < -15°C (entre UV)**  
Si T°C > -15°C → effectuer un contrôle à cœur et la T°C doit être <-18°C
- ✓ **0 < Produits frais < +4°C (entre UV)**  
Si la T°C > +4°C → vérifier la présence de viande hachée fraîche ou poisson frais et contrôler les références
  - ➔ Si T°C > +4°C entre UV sur ces références, Contrôler à cœur, le respect de la T°C notée sur étiquette +/- 1C°.

MATERIEL A UTILISER :

Thermomètre TESTO 110 étalonné ou équivalent

DOCUMENT A COMPLETER :

- Bordereau de réception/SAP, sur la ligne du produit
- Formulaire "Relevé de T°C des produits réceptionnés"

## ACTION CORRECTIVE

si T°C produit  
non conforme



Refus de tout produit à T°C non conforme

Cf. Contrôle approfondi (SF\_I\_LO\_12) + relevé T° (SF\_E\_LO\_03)