



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 +/- 1°C°.

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)