



ACTION PRÉVENTIVE :

CONTRÔLE A REALISER :

- ↳ Sur toutes les reprises sauf les produits sensibles :

T°C max	Produits surgelés	Produits frais
entre cartons ou UV	-15°C	T°C notée sur l'étiquette produit +/- 2°C
à cœur (contrôle destructif)	-18°C	T°C notée sur l'étiquette +/- 1°C

- Viandes et les volailles crues
- Produits de la mer frais (poissons crus ou fumés, crustacés...)
- Œufs en coquille
- Glace
- Viandes hachées surgelées (crues et cuites)



Reprise de ces produits sensibles à mettre aux rebuts

MATERIEL A UTILISER :

Thermomètre TESTO 110 étalonné ou équivalent

DOCUMENT A COMPLETER :

BRM (Bordereau de Reprise de Marchandise)

ACTION CORRECTIVE

si T°C produit non conforme
ou contrôle T°C non réalisable (ex : bac de glace isolé)
ou produits sensibles



MISE AU REBUT des produits

Cf. Devenir des refus et des reprises (SF_I_LO_05)