

Document à compléter lors de problème sur le groupe frigorifique ou de T°C non conforme constatée chez un client

Marche 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'ARRETE**



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
Viande hachée et poisson frais	Entre 0° et +4°C
Autres produits frais	T°C notée sur l'étiquette (+/-2°C)

A compléter par le chauffeur

Nom chauffeur :

Date:

Tournée:

Nom du client et heure d'arrivée

T°C entre UV

Si T°C non conforme



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

Cause du problème et solution apportée :

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

Signature du responsable: