

CCP - Température de stockage des produits réfrigérés et surgelés



Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance	Fréquence
x M: température trop élevée	Stockage réfrigéré : T° maximale définie dans le tableau de la Fiche Quick Start concernant les températures. Une brève fluctuation inévitable vers le haut de 3°C est autorisée	Contrôle de la température des chambres froides et, en cas de température non conforme, faire le réglage nécessaire	Chaque jour
	Stockage surgelé : T° max. -18°C. Une brève fluctuation à la hausse jusqu'à -15°C est autorisée dans les présentoirs du magasin	Contrôle de la température des congélateurs et, en cas de température non conforme, faire le réglage nécessaire	
Signification des symboles utilisés : x: Multiplication / M: Danger microbiologique			

MESURES CORRECTIVES ET ACTIONS CORRECTIVES



Enregistrez les non-conformités



Identifiez les produits concernés et les isoler



Préparez les produits (surgelés) avant qu'un délai de 24h ne se soit écoulé ou détruisez immédiatement les produits décongelés



Transférez les produits qui ne sont pas encore décongelés dans une installation en bon état de fonctionnement



Réparez la chambre froide ou le congélateur en cas de panne