

# CCP - Température des produits chauds



Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance	Fréquence
x M: température trop basse	Min. 60°C	Contrôle de la température des produits chauds	Chaque jour
		Contrôle du bon fonctionnement des éléments chauffant	Chaque semaine
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



Chauffez à nouveau les produits dont la température se situe entre 55°C et 60°C



Réduisez le temps d'attente avant que les produits chauds ne soient servis ou vendus



Réparez les éléments chauffant en cas de panne



**Détruisez les produits dont la température est inférieure à 55°C**