

CCP - Réception



Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance	Fréquence
x M: température trop élevée de denrées alimentaires à refroidir ou congelées	Des produits réfrigérés: 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 marchandises Maîtrise du temps de séjour hors de la chambre froide ou du congélateur	Par échantillonnage
	Des produits congelés : Max. -18°C Une brève fluctuation vers le haut jusqu'à -15°C est autorisée		
x M: une température trop basse des denrées alimentaires chaudes	Min. 60°C Une dérogation jusqu'à 55°C est autorisée	Contrôle de la température des marchandises	Par échantillonnage

Signification des symboles utilisés : x: Multiplication/ M: Danger microbologique



MESURES CORRECTIVES ET ACTIONS CORRECTIVES

- Enregistrez les non-conformités
- Refusez les produits qui ne répondent pas aux exigences de la livraison
- Signalez chaque déviation au fournisseur



En cas de problème au niveau de la température (parce que les denrées alimentaires ne sont pas placées à temps dans la chambre froide ou dans le congélateur):

- Mettre immédiatement les produits à un endroit et à une température adéquats
- Transformer les produits dans les 6h afin d'éliminer le risque ou les détruire d'une manière appropriée
- Former le personnel de manière à ce que la durée d'attente raccourcisse