



La cuisine traditionnelle au service de la collectivité !

# Fiche de suivi températures de transport et livraison Semaine 17/2025

**Immatriculation du véhicule** EJ-234-PY Petit Forestier  
CUISINE CENTRALE DE LA PENNE SUR HUVEAUNE

Date	Heure départ	T°C repas départ dans le camion	T°C Camion départ	Heure dernier client livré	T°C repas dernier client livré	Nettoyage camion caisse	VISA
Lun. 28/04							
Mar. 29/04							
Mer. 30/04							
Jeu. 01/05							
Ven. 02/05							
Sam. 03/05							

## ANOMALIES ET ACTIONS CORRECTIVES

**La température du véhicule et des repas doivent être à 3°C maximum - La tolérance maximale est de + 5°C**

**Ne pas procéder au chargement si la température du véhicule n'est pas conforme**

**(T° cible: +3°C, tolérance +5°C pendant moins de 2 heures)**

En cas d'anomalie, tenir informer immédiatement son responsable et renseigner le cadre ci-dessus (actions engagées)

**Document à conserver 12 mois dans le classeur d'enregistrement**





# Fiche de suivi températures de transport et livraison Semaine 17/2025

**Immatriculation du véhicule** EC-112-KS Fraikin  
**CUISINE CENTRALE DE LA PENNE SUR HUVEAUNE**

Date	Heure départ	T°C repas départ dans le camion	T°C Camion départ	Heure dernier client livré	T°C repas dernier client livré	Nettoyage camion caisse	VISA
Lun. 28/04							
Mar. 29/04							
Mer. 30/04							
Jeu. 01/05							
Ven. 02/05							
Sam. 03/05							

## ANOMALIES ET ACTIONS CORRECTIVES

**La température du véhicule et des repas doivent être à 3°C maximum - La tolérance maximale est de + 5°C**

**Ne pas procéder au chargement si la température du véhicule n'est pas conforme**

**(T° cible: +3°C, tolérance +5°C pendant moins de 2 heures)**

En cas d'anomalie, tenir informer immédiatement son responsable et renseigner le cadre ci-dessus (actions engagées)

**Document à conserver 12 mois dans le classeur d'enregistrement**

