



La cuisine traditionnelle au service de la collectivité !

Fiche de suivi températures de transport et livraison Semaine 22/2025

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. 02/06							
Mar. 03/06							
Mer. 04/06							
Jeu. 05/06							
Ven. 06/06							
Sam. 07/06							

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 22/2025

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. 02/06							
Mar. 03/06							
Mer. 04/06							
Jeu. 05/06							
Ven. 06/06							
Sam. 07/06							

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

