Transport à l'intérieur et à l'extérieur

PM

BPHR 2.3.6, 2.3.7, 3.3.8

Objectif

Les aliments arrivent chez le client dans les mêmes conditions de sécurité qu'à la sortie de la cuisine.

À faire, à respecter

- Température de transport > 65 °C et/ou < 5 °C (ou températures spéciales du guide) ; durée la plus courte possible.
- Récipients appropriés fermés par un couvercle ; conteneurs et véhicules propres (nettoyés avant d'y mettre des aliments s'ils servent aussi à autre chose).
- Séparer propre / sale / déchets.
- Transport extérieur : contrôler et documenter la température à l'arrivée ; demander au client de confirmer l'état parfait de la livraison.
- Dépassement de température admis seulement si les aliments sont consommés dans les 2 heures.

Valeurs à respecter

Chaud	**> 65 °C**
Froid	**< 5 °C**
Dépassement toléré	**consommation sous 2 h**

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Éliminer ce qui est resté dans la plage critique 5–65 °C trop longtemps ; nettoyer le conteneur.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Contrôle visuel des conteneurs et des véhicules ; température notée à l'arrivée.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____