

Respect et contrôle de toutes les étapes de **la chaîne du froid**

• 01

Stockage en chambre froide



Stockage en chambre froide (+2°C / +8°C).



Mesure et enregistrement en continu des températures, 24h/24, 7j/7.

• 02

Préparation des commandes



Préparation des commandes en chambre froide (+2°C / +8°C).



Emballages recyclables et coussins d'air, pour permettre une répartition homogène de l'air froid et assurer une protection mécanique optimale.



Mesure et enregistrement en continu des températures, 24h/24, 7j/7.

• 03

Transport



Enlèvement sur des quais à température contrôlée (+2°C / +8°C).



Camions réfrigérés bi-température (dont +2°C / +8°C) : qualité de transport en toute indépendance vis-à-vis des températures extérieures quelle que soit la saison.



Etiquette +2°C - +8°C sur tous les colis.



Mesure et enregistrement en continu des températures, 24h/24, 7j/7.

• 04

Livraison



Remise du colis après signature du réceptionnaire. Relevé de température sur le récépissé de transport.



Mise à disposition des courbes de température sur simple demande.

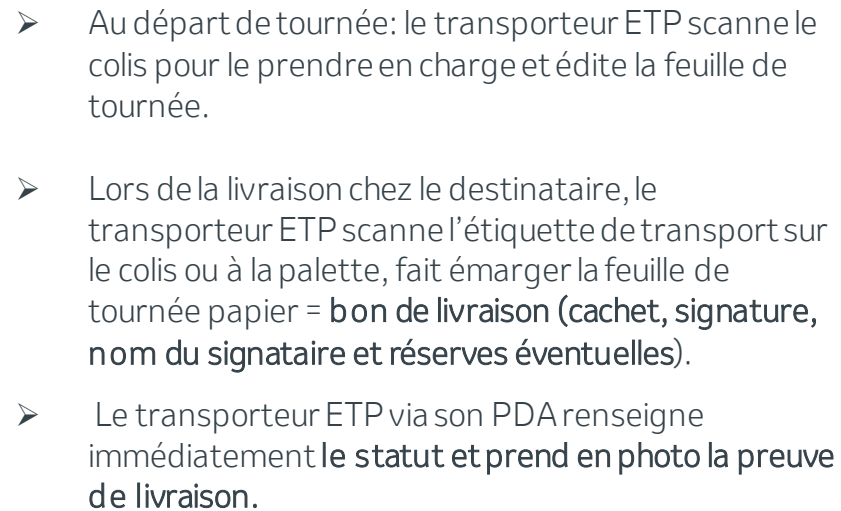
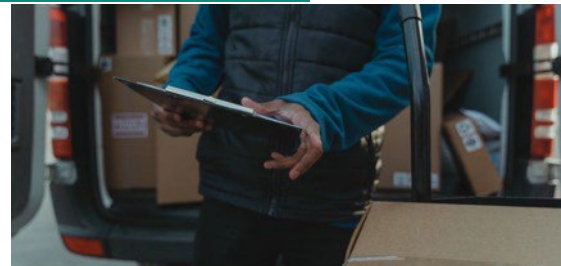


En cas d'excursion de température constatée pendant le transport, le département Assurance Qualité de MSD France est averti dans les plus brefs délais pour indiquer la conduite à tenir.



01 80 46 43 10

Une équipe vous répond
du lundi au vendredi
8h30-12h30 / 13h30-17h00
msdcommandes@msd.com

Document réalisé en juillet 2022