

## 2 Réception des marchandises

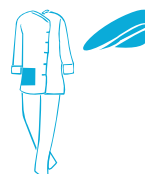
### 1. PENSE-BÊTE



Zone de réception de stockage propre  
Chambres froides et réserves propres



Mains propres



Tenue de travail propre



Thermomètre à sonde propre  
& en état de fonctionnement

### 2. POINTS CLÉS ET POINTS DE CONTRÔLE



- **Vérifier la propreté des camions de livraison** et des livreurs.  
- **Vérifier les températures de livraison** (voir tableau page suivante) à l'aide d'une sonde propre et désinfectée et **enregistrer les températures** sur la [fiche de contrôle à réception](#).



- **Vérifier les étiquettes des produits** (Marque d'identification, DLC / DDM), leur **protection** (emballage d'origine, film alimentaire) et **l'état des emballages** (ex : boîte de conserve non bombée...).



- **Ranger rapidement** les produits frais, congelés et surgelés en chambres froides.  
**En cas de non-conformité**, 2 cas de figures :



- Isoler/conservé le produit
- Refuser le produit

**Enregistrer la non-conformité** sur la fiche de contrôle à réception ou un support digital.

### 3. EXEMPLE DE FICHE DE CONTRÔLE À RÉCEPTION DES MARCHANDISES

| Date     | Heure | Transporteur / Fournisseur + signature | Produit                 | Contrôle du produit |          |                       |             | Accepté | Refus             | ACTION                      | Emargement |
|----------|-------|--|-------------------------|---------------------|----------|-----------------------|-------------|---------|-------------------|-----------------------------|------------|
|          |       |  |                         | T°                  | DLC      | Visuel                | Quantitatif |         |                   |                             |            |
| 22/09/13 | 6h50  | X                                      | Viande 4° gamme         | 3 °C                | 27/09    | C                     | 27,8 kg     | OK      |                   |                             | CD         |
| 22/09/13 | 7h10  | Y                                      | H.verts surgelés        | - 20 °C             | 22/09/14 | NC (carton endommagé) | 15 kg       | OK      |                   | Mais signalé au fournisseur | CD         |
| 22/09/13 | 7h20  | Z                                      | Poulet s/ vide 4° gamme | 10 °C NC            | 27/09    | C                     | 10 kg       | -       | T °C non conforme | Refus                       | CD         |

► [Télécharger la fiche vierge de contrôle à réception des marchandises](#)



## 2 Réception des marchandises

### 4. PENSE-BÊTE - Cas de transport de marchandises par soi-même



Véhicule propre, réfrigéré ou avec containers isothermes et plaques réfrigérantes.



Mains propres



Tenue de travail propre



Thermomètre à sonde propre & en état de fonctionnement

### 5. POINTS CLÉS ET POINTS DE CONTRÔLE



- Procéder à des achats auprès de fournisseurs agréés (Cash&Carry, Marchés d'intérêt régional ou national, etc.)



- S'assurer de la **propreté de votre véhicule** de transport et / ou de vos containers isothermes avant vos achats.



- Une fois arrivé au restaurant, vérifier les températures des produits (voir tableau ci-dessous) à l'aide d'une sonde propre et désinfectée et enregistrer les températures sur la fiche de suivi Contrôle à réception.

- Ranger rapidement les **produits frais, congelés et surgelés en chambres froides**.

### 6. TEMPÉRATURE RÉGLEMENTAIRE DE TRANSPORT / RÉCEPTION

(à afficher en zone de réception)

Température réglementaire maximale de stockage des denrées alimentaires

|  | Aliments   | Température | Tolérances   |
|--|--|-------------|--|
| Surgelés   | Crèmes glacées, glaces, viandes hachées et préparations de viandes congelées.  | ≤ -18°C     | a) Dans la mesure où la différence de température n'excède pas + 3°C en surface, lorsque cela s'avère nécessaire, pour de brèves périodes, lors du chargement/déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant et lors de leur présentation à la vente.<br><br>b) Lors de l'exposition des glaces et crèmes glacées pour leur consommation immédiate dans la mesure où leur approvisionnement s'effectue en quantités adaptées aux besoins du service. |
| Congelés   | Autres denrées alimentaires.   | ≤ -12°C     |  |
| Produits frais (périssables et très périssables) | Viandes hachées et préparations à base de viandes hachées.<br>Poissons sous glace, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés.                                     | ≤ +2°C      |  |
|  | Viandes crues fraîches, abats sous-vide, poissons crus sous vide, charcuteries sous-vide, plats cuisinés, 5 <sup>ème</sup> gamme.<br>Préparations culinaires élaborées à l'avance. | ≤ +3°C      |  |
|  | Ovoproduits, lait cru, viandes de volailles, préparations de viande et autres denrées très périssables.  | ≤ +4°C      |  |
|  | Autres denrées alimentaires périssables (fromages, produits laitiers, charcuteries cuites...)  | ≤ +8°C      |  |

Ces températures préconisées ne peuvent pas être imposées aux fabricants qui restent responsables du choix la catégorie des denrées périssables ou très périssables. Néanmoins ils doivent rester dans les températures légales sauf justification dans leur GBPH ou analyse des dangers. Cf Instruction technique [DGAL/SDSSA/2020-289 du 19 mai 2020](#).

Si la T<sup>o</sup> de réception > T<sup>o</sup> de stockage, les actions doivent être documentées dans le PMS (refus de marchandises, réduction de la durée de conservation du produit etc.)