Contrôle à la réception des marchandises

CCP

BPHR 2.3.2, 3.3.5

Objectif

Seules des marchandises irréprochables entrent ; la traçabilité est assurée.

À faire, à respecter

- Contrôler à chaque livraison : qualité et fraîcheur (test sensoriel), hygiène, quantité, datage, déclaration, propreté des emballages et du véhicule, présence de nuisibles.
- Mesurer la température des produits réfrigérés ou surgelés (thermomètre de surface ou de pénétration) et la noter.
- Livraison seulement dans des véhicules et conteneurs propres ; reconditionner les produits acceptés dans les récipients de l'établissement.
- Confirmer le contrôle par une signature (et/ou un cachet d'arrivée avec la température) sur le bon de livraison.
- Refuser les denrées non impeccables ; le fournisseur les reprend et établit un bon de retour.
- Le bon de livraison indique : nom et adresse du fournisseur, pays de production, date de durée de conservation minimale ou date limite de consommation. Le conserver au moins 1 an (ou jusqu'au prochain contrôle officiel).
- Sauf très petit établissement : inviter régulièrement les fournisseurs par écrit à respecter les prescriptions de qualité.

Valeurs à respecter

Viande hachée	**<= 2 °C**
Abats, sang	**<= 3 °C**
Volaille, préparations et produits de viande	**<= 4 °C**
Viande d'ongulés et de gibier	**<= 7 °C**
Poisson frais et crustacés	**glace fondante, 2 °C max.**
Œuf liquide / ovoproduits	**<= 4 °C**

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Refuser la marchandise, faire noter le refus sur le bon de livraison et établir un bon de retour.
- Demander une livraison complémentaire.
- Contester auprès du fournisseur défaillant (RestEasy : « Réception » > anomalie à reporter sur facture).

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

La personne qui réceptionne, à chaque livraison : température, contrôle visuel, signature du bon de livraison. Dans RestEasy : module « Livraisons ».

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____