

- RÉCEPTION DES MATIÈRES PREMIÈRES -

Procédure pour cuisines de collectivité

Ce document a pour objet de définir les modalités de contrôle des marchandises réceptionnées afin de s'assurer de leur qualité et de leur salubrité.



L'application de cette procédure est de la responsabilité du Chef de cuisine. Cependant, toute l'équipe est habilitée à réaliser les contrôles à réception.

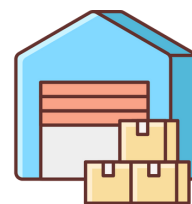
- **Denrée alimentaire périssable** : toute denrée alimentaire qui peut devenir dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.
- **Denrée très périssable** : toute denrée alimentaire qui peut devenir rapidement dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.

Procédure de réception

A chaque réception, le réceptionnaire doit contrôler les points mentionnés ci-dessous et les enregistrer dans un document (*annexe 1*)

Points de contrôle obligatoires :




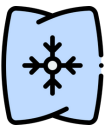




- Température d'un produit
- Aspect visuel des produits, état de fraîcheur
- Intégrité des conditionnements
- DLC / DLUO
- Conformité de la livraison, quantité livrée



La signature du bon de livraison
dégage la responsabilité du livreur



Les points mentionnés ci-dessous sont les cas de non-conformité pouvant entraîner le refus de tout ou partie de la commande :

 Toutes les denrées	<ul style="list-style-type: none">• DLC/DLUO dépassée• DLC/DLUO résiduelle inférieure à 7 jours sauf entente avec le fournisseur
 Denrées d'origine animale	<ul style="list-style-type: none">• Absence d'estampille sanitaire• En cas d'absence d'estampille, vérifier si le fournisseur possède une dispense d'agrément
 Épicerie sèche, liquide, conserve	<ul style="list-style-type: none">• Boîtes cabossées, bombées, rouillées... Sertissage abîmé• Bouteilles fuitées, cassées• Epicerie sèche humide, conditionnement éventré...
 Sous vide	<ul style="list-style-type: none">• Défaut de la poche : facile à pincer, présence de trou / fuite, sale, présence d'exsudat (sauf viande cuite sous vide)• Couleur ne correspondant à celle de l'aliment.• Mauvaise odeur
 Denrées réfrigérées	<ul style="list-style-type: none">• Température trop basse ou trop élevée (voir tableau ci-après)
 Surgelés	<ul style="list-style-type: none">• Colis en mauvais état• Présence d'une couche de givre• Sachet (type légumes surgelés) : produits en bloc, givrés ou déformés
 Fruits Légumes	<ul style="list-style-type: none">• Fruits et légumes abîmés• Fraîcheur douteuse
 4° gamme	<ul style="list-style-type: none">• Présence de condensation à l'intérieur des sachets



Températures maximales des denrées alimentaires en tout point du produit

Pour les denrées congelées

Glaces et
sorbets

- 18°C

Autres denrées
alimentaires

- 12°C

Pour les denrées réfrigérées

- +2**
- Viandes hachées ou séparées mécaniquement
 - Produits de la pêche frais ou décongelés

- +3**
- Abats
 - Produits culinaires élaborés à l'avance

- +4**
- Préparations de viandes
 - Viandes de volailles et de gibier

- +4**
- Ovo produits
 - Lait cru
 - Autres denrées TRES périssables

- +8**
- Autres denrées périssables (fruits et légumes frais)

- Lait pasteurisé
- Fromages affinés









T°C définie sous la responsabilité du fabricant
ou du conditionneur

Comment contrôler la T°C des denrées ?

- Prendre la T°C de surface avec un thermomètre infrarouge ou prendre la T°C à l'aide d'une sonde en la plaçant entre 2 conditionnements (lecture après stabilisation)
- Si la T°C n'est pas acceptable, vérifier avec une 2^{de} sonde.
- Si nécessaire, faire une vérification à cœur des produits



Consignes spécifiques aux contrôles de T°C à réception :

Ecart de T°C par rapport au seuil réglementaire :	Ecart de 2°C	Ecart entre 2°C et 3°C	Ecart supérieur à 3°C
 Steaks hachés et poissons frais	 Tolérance	 Refus des produits	 Refus des produits
 Autres denrées alimentaires	 Tolérance	 Acceptation des denrées par dérogation avec envoi d'une fiche de non-conformité au fournisseur	 Refus des produits

RÉSEAU
Restau'co
DU PRODUIT AU CONVIVE



ANNEXE 1 : EXEMPLE DE FICHE DE CONTRÔLE DE RÉCEPTION DES MATIÈRES PREMIÈRES

Date de livraison : _____ Heure de livraison : _____

Fournisseur : _____

Nom du livreur ou de la société de transport : _____

Nature des marchandises réceptionnées :

- | | | | |
|--|--------------------------------------|--------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Produits Laitiers | <input type="checkbox"/> Surgelés | <input type="checkbox"/> Conserves | <input type="checkbox"/> Fruits & Légumes bruts |
| <input type="checkbox"/> Boucherie | <input type="checkbox"/> Charcuterie | <input type="checkbox"/> Biscuiterie | <input type="checkbox"/> Brasserie |

Autres : _____

Contrôle de la température : (le contrôle de T°C doit être effectué sur les denrées les plus sensibles de la commande)

Marchandise contrôlée : _____ Température relevée : _____

Contrôles complémentaires :

Intégrités des emballages	Quantité	Aspect qualitatif des denrées	Date de consommation
<i>Exemples :</i> - Carton ouvert, déchiré - Conserves cabossées	<i>Exemple :</i> - Non-respect des quantités commandées	<i>Exemples :</i> - Pommes Golden livrées en vrac. - Non-respect des calibres - Moisissures sur les raisins	<i>Exemples :</i> - DLC résiduelle = 1 jour - DLC/DLUO dépassée
Ecrire RAS ou définir le problème rencontré			

Observations/Remarques (livraison incomplète, jour de livraison non respecté...) :

Décision finale :

- ☐ Acceptation de la commande
☐ Refus de la commande complète
☐ Refus partiel de la marchandise : _____

Cause(s) de refus : _____

Nom et signature du réceptionnaire :

Signature du livreur :