Traceo

CONTRÔLE À RÉCEPTION · PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

Fiche de réception des marchandises

Établissement _____ **Semaine ou mois** _____ **Thermomètre utilisé** _____

Une ligne par livraison. Type : F (frais), S (surgelé ou congelé), Sec. Dans les colonnes de contrôle, notez OK ou NON. Décision : A (acceptée), R (refusée), AR (acceptée avec réserve notée sur le bon).

Date, heure	Fournisseur	Produits, n° du bon	Type	T° relevée	Emballages	DLC, DDM	Étiquette, estampille	Camion	Décision	Motif, action	Visa
EXEMPLE *12/03 7 h 40*	*Marée du port*	*Saumon, cabillaud · BL 4512*	*F*	*+1,8 °C*	*NON*	*OK*	*OK*	*OK*	*AR*	*1 carton écrasé refusé, noté sur le bon*	*JM*

Mesurez sans abîmer les emballages, en commençant par les surgelés puis les produits frais. Repères de température et procédure de refus en page 2.

Traceo gratuit · Le contrôle à réception dans l'application : température, DLC, emballages. 1 établissement, sans carte bancaire.
traceo-haccp.com/fr/app-haccp/tarifs/offre-gratuite

Températures, points à vérifier et refus

Températures maximales des denrées

Viandes hachées, produits de la pêche frais	+2 °C
Abats, préparations culinaires élaborées à l'avance	+3 °C
Préparations de viandes, volailles, morceaux de découpe, autres denrées très périssables	+4 °C
Autres denrées périssables	+8 °C
Glaces, viandes hachées et préparations de viandes, produits de la pêche congelés	−18 °C
Autres denrées congelées	−12 °C

Arrêté du 21 décembre 2009, annexe I (remise directe et restauration collective). Congelés : écart de +3 °C en surface admis brièvement au déchargement. Produit préemballé : suivez la température de l'étiquette.

À vérifier à chaque livraison

- Camion propre, caisse froide pour le frais et le surgelé.
- Température des produits frais et surgelés.
- Emballages intacts, propres, sans trace de nuisibles.
- DLC ou DDM présentes et suffisantes pour votre usage.
- Étiquetage lisible, estampille sanitaire sur les produits d'origine animale.
- Quantités et produits qui correspondent à la commande.

En cas de problème

1. Refusez le produit en cause : il repart avec le livreur.
2. Écrivez la réserve ou le refus sur le bon de livraison, avant de signer.
3. Notez le motif et l'action sur cette fiche.
4. Prévenez le fournisseur et gardez une copie du bon.

Après la réception

- Rangez tout de suite, surgelés et frais d'abord.
- Retirez les cartons extérieurs avant d'entrer en chambre froide.
- Classez les bons de livraison et gardez les étiquettes utiles : ils servent à retrouver un lot rappelé.
- Contrôlez le thermomètre dans de l'eau avec de la glace pilée (0 °C). Dernier contrôle : _____

Modèle à adapter à votre établissement. L'exploitant reste responsable de son plan de maîtrise sanitaire et de ses enregistrements.

Traceo · traceo-haccp.com/fr/app-haccp/modeles

Traceo gratuit · Le contrôle à réception dans l'application : température, DLC, emballages. 1 établissement, sans carte bancaire.

traceo-haccp.com/fr/app-haccp/tarifs/offre-gratuite