

 <b>ACADÉMIE DE STRASBOURG</b> <i>Liberté Égalité Fraternité</i>	Référence sommaire	Année : 2022
	2.2 Contrôle des produits à réception	Auteur : Sébastien GENDRE
	<b>CONTRÔLE DES PRODUITS À RECEPTION</b>	Version : Observations :  <i>Pour affichage</i>
Source :	PMS du Lycée hôtelier Alexandre DUMAS - ILLKIRCH	

<b>Réception des matières premières</b>	<b>Type d'outils</b>	<b>Affichage</b>
	Référence	Réception
	Mise à jour	29/09/2021

**Contrôler les conditions de transport et le livreur**



**Contrôler et Réceptionner les matières premières**

- Réalisez un contrôle visuel des denrées alimentaires et de leur emballage dans la zone appropriée,
- Contrôlez la DLC ou la DDM et les marques de salubrité,
- Vérifiez la température et saisissez sur "E-Pack Hygiène, pour cela :
  - o Nettoyez la sonde de votre thermomètre avec une lingette désinfectante,
  - o Placez la sonde entre 2 produits identiques,
  - o Relevez la température.

\*Saisir les n° de lot de chaque produit sur le logiciel "TRAÇA LIDE"



**Températures des marchandises à cœur lors de leur réception**

Familles de produits	Conforme	Tolérance	Non conforme	
Viandes et poissons crus sous vide Volailles en vrac	0° à +3°C	jusqu'à +5°C	sup. à +5°C	
Viandes et produits de charcuterie sous vide	0° à +3°C	jusqu'à +5°C	sup. à +5°C	
Autres charcuteries (saucisson, jambon cru...)	0° à +6°C	jusqu'à +8°C	sup. à +8°C	
Poisson frais	0° à +2°C sous glace	Aucune	sup. à +2°C	
Viandes hachées et préparations de viandes hachées	0° à +2°C	Aucune	sup. à +2°C	
Surgelés et congelés	inf. à -18°C	jusqu'à -15°C	inf. à -15°C	
5 <sup>ème</sup> gamme	0° à +3°C	jusqu'à +5°C	sup. à +5°C	
Produits de 4 <sup>ème</sup> gamme	Température à cœur Température entre 2 sachets	0° à +4°C 0° à +6°C	jusqu'à +5°C jusqu'à +7°C	sup. à +5°C sup. à +7°C
Produits laitiers	0° à +6°C	jusqu'à +8°C	sup. à +8°C	
Ovo produits pasteurisés	0° à +3°C	jusqu'à +5°C	sup. à +5°C	

\* En cas de panne de "TRAÇA LIDE", prendre les n° de lot en photo et enregistrer sur disque dur économat.