**Réception des marchandises**

Procédure de contrôle

Dès l’arrivée du chauffeur



1. Prendre :
	* Votre feuille de contrôle de réception.
	* Votre thermomètre à sonde.
	* Le double du bon de livraison.
	* La feuille des critères d’acceptabilité ou de refus à la livraison.



1. Vérifier la température des produits livrés. Si non conforme, la température des camions sera vérifiée.
2. Enregistrer tous les paramètres inscrits dans la feuille de control en réception. Dater et signer le document.

|  |
| --- |
| Chambre froide positive |
| Poisson  | Viande  | BOF | Fruit et légumes |
| 0°C à +2°C | 0°C à +3°C | +6°C | +6°C à +10°C |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Économat |  | Réserve tubercules |  | Chambre froide négative |  | Réserve produits d’entretien |
| +15°C |  | +15°C |  | -18°C |  | Obligatoirement dans un local séparé |
|  |  |  |  |  |  |  |

1. Stocker les produits périssables en chambre froide.
2. Ranger le thermomètre après l’avoir nettoyé et désinfecté.



1. Si la livraison est conforme, transférer le bon de livraison au service de comptabilité.

Si la livraison n’est pas contrôlée avec le livreur, inscrire sur le relevé, s’il est rendu au fournisseur : « sous réserve de contrôle ».