

La réception des marchandises



Cinq contrôles avant de signer — le livreur attend, votre traçabilité vous remercie !

-18 °C

LES SURGELÉS

+4 °C max

LE FRAIS SENSIBLE

+2 °C

LA VIANDE HACHÉE



1 • Le camion : propre et sous température dirigée — un fourgon banal pour du surgelé, c'est non.



2 • La température : sonde entre deux colis, valeurs de la famille respectées.



3 • Les emballages : intacts, propres, sans givre anormal ni carton regonflé.



4 • Les étiquettes : DLC suffisantes, estampille sanitaire, lots lisibles.



5 • Les quantités : comptées contre le bon de livraison — avant la signature, pas après.

**Un doute ? On refuse le produit, on le note sur le bon,
on fait contresigner le livreur.**

Qui sommes-nous ?

Retrouvez d'autres fiches pratiques gratuites et toutes les réglementations HACCP à jour sur notre site : methodehaccp.com – la référence pour les professionnels de la cuisine et des laboratoires.

Retrouvez tous les docs gratuits sur methodehaccp.com