

Fiche de réception des marchandises



Trente secondes de contrôle pendant que le livreur est encore là valent mieux qu'un litige quand il est parti — la traçabilité commence sur le pas de la porte.

Établissement : _____ Responsable : _____

1 Les 5 contrôles, dans l'ordre

- **Le véhicule** : propre, sous température dirigée pour les produits frais et surgelés.
- **La température à cœur** (sonde entre deux colis) : surgelés à -18°C (tolérance brève -15°C en surface), frais à la température de leur famille — viandes hachées $+2^{\circ}\text{C}$, volailles $+4^{\circ}\text{C}$.
- **Les emballages** : intacts, propres, sans givre anormal (signe de décongélation-recongélation).
- **L'étiquetage** : DLC suffisantes, estampille sanitaire, lots lisibles.
- **Les quantités** contre le bon de livraison.

2 En cas de non-conformité

- **Refusez le produit concerné** (pas forcément toute la livraison), notez-le sur le bon de livraison et faites contresigner le livreur.
- Photographiez, enregistrez au verso, prévenez le fournisseur — et gardez la trace : c'est elle qui vous protège.

**Un doute à la réception ? On refuse.
Signer le bon, c'est adopter le problème.**

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

Registre de réception

Établissement : _____ Mois : _____



Date	Fournisseur	Produit	T° relevée	DLC	Emb.	Conf.	Action si refus	Visa

DLC / Emb. / Conf. — DLC, emballage, conformité : ✓ ou ✗ · toute case ✗ = action notée + fournisseur prévenu.