

Procédure de contrôle à réception



**Olivier Aubrun
Formation**
Le service à cœur

Domaine

- ✓ Cette procédure s'applique à l'ensemble des produits réceptionnés.

But

- ✓ Recevoir des produits de qualité en bon état de vente.

Principe

- ✓ **Vérifier que les produits réceptionnés :**
 - correspondent au bon de commande,
 - soient de bonne qualité,
 - soient en bon état.

Mode opératoire

4.1 - Vérifier la conformité du bon de réception avec le bon de commande :

- ✓ quantité,
- ✓ nature du produit,
- ✓ conditionnement.

4.2 - Vérifier l'intégrité du produit :

- ✓ emballage,
- ✓ aspect : couleur, odeur...

4.3 - Vérifier l'étiquetage :

- ✓ DLC, DLUO,
- ✓ marque de salubrité.

4.4 - Contrôler la température pour les produits frais ou congelés à l'aide d'une sonde.

- ✓ En cas de doute appeler le responsable.

4.5 - Approuver les bons de livraison

- ✓ avec les initiales du réceptionnaire, éventuellement noter les remarques, les produits refusés, etc.

Résultat

5.1 -si tous les paramètres sont respectés, accepter le produit

5.2 -si un des paramètres n'est pas respecté :

- ✓ refuser le produit,
- ✓ prévenir le responsable.