

Instructions de contrôle à réception



**Olivier Aubrun
Formation**
Le service à cœur

Produits frais et sous vide

Nature du produit	Etiquetage Identification	Température	Aspect du produit	Causes du refus
Fruits et légumes	Sans objet	Sans objet	Belle fraîcheur	Tache, Flétrissure, brunissement
Légumes de gamme n°4	Vérifier la DLC	+4°	Emballages nets et propres	DLC insuffisante, poche gonflée, présence d'exsudat
Viandes	Vérifier si présence d'une estampille sanitaire + DLC	+4°	Vérifier état de fraîcheur	Viande nue sur le plancher du véhicule, Conditionnement dégradé, Non respect de l'identification
Volaille	Vérifier si présence d'une estampille sanitaire + DLC	+4°	Vérifier état de fraîcheur	Emballage dégradé, DLC insuffisante ou trop courte Pas d'estampille sanitaire
Charcuterie	Estampille sanitaire	+4°	Vérifier conformité et état de fraîcheur	Emballage dégradé, DLC insuffisante ou trop courte Pas d'estampille sanitaire
Salaisons	Estampille sanitaire	+15°	DLC > 15 jours	DLC < 15 jours
Poissons	Identification sanitaire	Sous glace entre 0°C et 2°C	Protection des pièces levées par du papier alimentaire ou un film	Absence de glace ou glace souillée, Temp>+2°C ou filet au contact de poisson entiers
Œufs	Date d'emballage, Date de péremption	Ambiante		Absence d'identification, Cartons souillés, Coquilles souillées, Œufs fêlés, Délai de péremption insuffisant
Ovo-produits	Identification sanitaire	Sous vide : +4°C Congelés : -12°C Surgelés : -18°C	DLC < 6 jours DLUO < 2mois	DLC, DLUO insuffisantes
Produits laitiers UHT	Vérifier la DLC	Ambiante	DLUO > 2 mois	DLUO < 2 mois
Conserves	Identification sanitaire si ce n'est pas le fournisseur habituel	Ambiante	Boîtes nettes et sans altération aucune	Boites flochées, desserties, bombées, DLUO insuffisantes
Sous vide	Estampille sanitaire + N° de lot + DLC	+4°	Intégrité des emballages	Sac gonflé, poisseux, DLC insuffisante ou dépassée

Produits surgelés et congelés

Nature du produit	Etiquetage Identification	Température	Aspect du produit	Causes du refus
Congelés - surgelés	Date de congélation + DLC	-18°	Conditionnement net	Présence de signe de décongélation : givre, exsudat, papier collé, produit aggloméré
Glaces, sorbets	N°de lot + DLC	-18°	Intégrité et netteté des conditionnements	Présence de givre, Auréoles colorées, DLC dépassée
Crèmes glacées	N°de lot + DLC	-18°	Intégrité et netteté des conditionnements	Présence de givre, Auréoles colorées, DLC dépassée