



Réception des matières premières

Pour cuisiner des plats de bonne qualité sanitaire, quelques contrôles sont indispensables et certaines précautions doivent être prises lors de la réception des marchandises.

PAR ROMY CARRÈRE ET LAURENCE JAFFRÉ-LE BOUQUIN

Le choix du fournisseur

- ➔ Il doit présenter des références professionnelles.
- ➔ L'agrément sanitaire doit coïncider avec son activité (estampille sanitaire pour tous les produits d'origine animale).
- ➔ Il doit correspondre à vos attentes et besoins (pour les délais de livraison, les horaires et en matière de logistique).

La réception

➔ Qui ?

Organisez-vous de façon à ce qu'une personne soit systématiquement présente pour réceptionner les produits. Vous pouvez nommer un responsable de réception.

➔ Quand ?

Le contrôle des marchandises doit être effectué pour chaque livraison, en privilégiant les produits à risque tels que les produits frais et surgelés.

Ce que vous devez contrôler

➔ **Contrôle qualitatif** : ce que vous avez reçu doit correspondre au bon de livraison (quantité, estampille sanitaire et origine des viandes, marques d'identification sanitaire sur les produits de la mer, agréments des fournisseurs des produits d'épicerie et de crèmerie, variété de fruits ou de légumes, intégrité et propreté des emballages...).

➔ **Contrôle quantitatif** : la quantité reçue doit être conforme à votre commande et au bon de livraison. Lorsque vous avez le temps, n'hésitez pas à peser les cagettes de fruits et légumes.

➔ **Contrôle de température** : pour les produits frais et surgelés (toute présence de condensation ou de givre indique qu'il y a eu des variations de température). Le contrôle se fait à l'aide d'une sonde thermique en prenant la température de quelques produits sensibles à l'intérieur du camion de livraison. En cas de doute, la température dans le véhicule doit également être contrôlée.

➔ **Contrôle des dates limites de consommation (DLC) ou dates limites d'utilisation optimale (DLUO)** des produits, en prévoyant un délai suffisant pour pouvoir les utiliser avant ces dates.



© THINKSTOCK

Procédure de réception des denrées

- ➔ Remplissez un registre des produits réceptionnés en indiquant l'heure de livraison, le produit, le numéro de lot et le fournisseur, la température de réception, le nom du réceptionnaire et les remarques éventuelles.
- ➔ Prévoyez une fiche de non-conformité en cas de problème (voir ci-contre).
- ➔ Refusez toute marchandise avariée ou suspecte (boîtes de conserves bombées, poches sous vide gonflées, œufs cassés...) ou dont l'emballage est endommagé.
- ➔ Nettoyez régulièrement la zone de réception (zone se situant à l'extérieur de la cuisine ou de toute autre zone de préparation). Pour assurer un contrôle plus efficace, affichez les températures dans cette zone.
- ➔ Enlevez le plus possible les emballages avant de stocker et ne posez rien à même le sol.
- ➔ Stockez le plus rapidement possible après la livraison.
- ➔ Remplissez un registre des produits réceptionnés.

La réception des marchandises met le réceptionnaire face à deux acteurs responsables :

- Le transporteur (livreur) lorsque celui-ci n'est pas le fournisseur. Il sera responsable si un problème a été constaté à l'arrivée de la marchandise et en présence du livreur.
- Le fournisseur : il est responsable de la qualité et de la quantité des produits livrés par rapport à la commande.

Fiche de non-conformité

Date :
Réceptionnaire :

Fournisseur	Numéro du bon de livraison	Produit
.....

Lors de la livraison du nous avons constaté une non-conformité justifiant :
 Une remarque
 Un refus de livraison

- La non-conformité concerne :
- Les conditions de livraison
 - L'agrément
 - La température du véhicule
 - La température du produit
 - L'état de propreté du véhicule
 - Les dates
 - L'emballage / le conditionnement
 - L'étiquetage
 - L'horaire de livraison
 - La date de livraison
 - Autre



Romy Carrère



Laurence J.-L. B.



Une question ? Blog des Experts 'Hygiène en fiches pratiques' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Vrai ou faux

Réponses

- ➊ Il faut systématiquement vérifier la température du camion.
- ➋ On peut accepter un produit décongelé si on le passe au prochain service.
- ➌ Les thermomètres utilisés lors des contrôles peuvent être accrédités.
- ➍ Le livreur peut directement ranger les aliments dans les chambres froides s'il n'y a personne pour réceptionner la marchandise.
- ➎ Tous les emballages sont considérés comme sales.
- ➏ Tous les produits doivent être vérifiés.

- ➊ Faux. Il est surtout important de vérifier la température des produits mais, si vous avez un doute ou que la température des produits n'est pas conforme, la vérification de la température du camion s'impose.
- ➋ Faux. Un produit décongelé est un produit à risque et vous devez impérativement refuser la marchandise.
- ➌ Vrai. Il est préférable de prévoir des instruments de mesure accrédités Cofrac ou ISO. C'est une garantie pour vous, le personnel et le client.
- ➍ Vrai et faux. Cette situation est fréquente et s'appuie sur une relation de confiance entre le fournisseur et le

- restaurant. Toutefois en cas de problème pouvant être à l'origine d'intoxication alimentaire (contamination des chambres froides par les chaussures du livreur, qualité livrée non conforme, produit avariés...), les torts seront pour vous !
- ➎ Vrai. Ils ont été manipulés, stockés, transportés... Autant d'occasions d'être contaminés par des germes pathogènes.
- ➏ Vrai et faux. Lorsque la quantité de produits livrés est trop importante, le contrôle peut être appliqué à un échantillon. Pour ce dernier, il convient de choisir en priorité les produits sensibles.