Hotte Services 63

Fiche de traçabilité — réception des denrées

Une ligne par produit reçu
Conservez les étiquettes et bons de livraison selon votre PMS

Obligation de traçabilité : l'exploitant doit être en mesure d'identifier toute personne lui ayant fourni une denrée alimentaire, et tenir cette information à la disposition des autorités (règlement (CE) n° 178/2002, art. 18, § 2).

Établissement : _____ **Responsable :** _____ **Mois / année :** _____

Date	Produit	Fournisseur	N° de lot	DLC / DDM	T° à réception (°C)	Conforme ? oui / non	Visa	Action corrective si non conforme (refus, retour, tri, mise au rebut…)

Repères : températures maximales des denrées réfrigérées et congelées (arrêté du 21/12/2009, annexe I)

- Viandes hachées, produits de la pêche frais : **+ 2 °C** · abats, préparations culinaires élaborées à l'avance : **+ 3 °C**
- Préparations de viandes, volailles, morceaux de découpe, denrées très périssables : **+ 4 °C** · autres denrées périssables : **+ 8 °C**
- Glaces, viandes hachées et produits de la pêche congelés : **– 18 °C** · autres denrées congelées : **– 12 °C**

Produits préemballés : la température fixée par le conditionneur figure sur l'étiquette.

À la réception

- Ne pas accepter une matière première dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'elle est contaminée (règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, ch. IX, point 1).
- Vérifier : emballage intact, étiquette lisible, date limite, température.
- Ranger les produits froids en premier. Noter toute non-conformité et ce que vous en avez fait.