06 35 45 35 61
contact@hpa-solutions.fr

Contrôle à réception des marchandises

La réception est un point critique : une rupture de la chaîne du froid passée à ce stade ne se rattrape plus. Cinq minutes par livraison.



La sonde se glisse entre deux produits : c'est la température à cœur de la livraison qui compte.

Températures d'acceptation

Catégorie de produit	Température à la livraison	Tolérance
Denrées très périssables (viandes, poissons, plats cuisinés)	0 à +4 °C	+2 °C
Autres produits réfrigérés	+4 à +8 °C	Selon l'étiquette du fabricant
Surgelés et glaces	−18 °C	+3 °C ponctuel au transport
Produits chauds livrés	+63 °C minimum	Aucune
Œufs coquille	Température constante	Pas de condensation
Fruits et légumes frais	Variable	Aspect et fraîcheur

Registre de réception

Date	Fournisseur	Produit	N° de lot	DLC/DDM	T° relevée	Emballage	Conforme	Visa

formation-hygiene-restaurant.fr/ressources-gratuites

Document gratuit — à adapter à votre établissement. Ne remplace pas le guide de bonnes pratiques d'hygiène officiel de votre secteur.

Date	Fournisseur	Produit	N° de lot	DLC/DDM	T° relevée	Emballage	Conforme	Visa

En cas de non-conformité. Refusez le produit ou acceptez-le sous réserve, mais **annotez le bon de livraison** et conservez-en une copie. Ce bon annoté est votre preuve en cas de litige comme en cas de contrôle. Reportez ensuite l'écart au registre des non-conformités.

Document gratuit — à adapter à votre établissement. Ne remplace pas le guide de bonnes pratiques d'hygiène officiel de votre secteur.