

FEUILLE DE CONTROLE - RECEPTION DES MARCHANDISES

Nom du restaurant :

Responsable :

Remplaçant :

Fréquence : A chaque réception

Qualité : Qualité des produits (odeur, couleur, etc, ...)

Etiquetage / BL : Livraison conforme au BL, étiquetage conforme, DLC, ...

Emballage : Aspect, état, ...

Condition de transport : Propreté (livreur, véhicule, durée du transport) ...

Le contrôle peut être fait sur une partie d'un produit et pas forcément la totalité

Attention à la chaîne du froid

Votre fournisseur en solutions d'hygiène :



Date	Fournisseur	Aliments	Points de contrôle	Conformité		Décision	Signature	
				Oui	Non		Fournisseur	Client
			Qualité					
			Etiquetage / BL					
			Emballage					
			Condition transport					
			Température					
			Qualité					
			Etiquetage / BL					
			Emballage					
			Condition transport					
			Température					
			Qualité					
			Etiquetage / BL					
			Emballage					
			Condition transport					
			Température					
			Qualité					
			Etiquetage / BL					
			Emballage					
			Condition transport					
			Température					