



PRELLABO

LABORATOIRE D'ANALYSES ALIMENTAIRES · COFRAC

Checklist réception des marchandises

Le contrôle à réception est votre première barrière sanitaire. À vérifier à chaque livraison.

Fournisseur : _____ Date : ____ / ____ / ____ Réceptionné par : _____

CONTRÔLE DU TRANSPORT & DE L'EMBALLAGE

- ☐ Véhicule de livraison propre et adapté (camion frigorifique si nécessaire)
- ☐ Emballages intacts, propres, non déchirés ni souillés
- ☐ Aucun produit décongelé puis recongelé (cristaux de glace, déformation)

CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES À CŒUR

- ☐ Produits frais : $\leq +4$ °C (relevé : _____ °C)
- ☐ Surgelés : ≤ -18 °C (relevé : _____ °C)
- ☐ Produits sensibles (viande, poisson, plats traiteur) prioritaires au contrôle

CONTRÔLE DES PRODUITS & TRAÇABILITÉ

- ☐ DLC / DDM conformes, durée de vie restante suffisante
- ☐ Étiquetage présent et lisible (origine, lot, dates)
- ☐ Aspect, odeur et couleur normaux
- ☐ Bon de livraison conservé (traçabilité)
- ☐ Mise au froid immédiate après contrôle

EN CAS DE NON-CONFORMITÉ

- ☐ Produit refusé / isolé et signalé au fournisseur
- ☐ Non-conformité tracée (registre, photo)

Un doute sur la qualité d'un lot ou d'une matière première ? Prellabo analyse vos produits et matières premières (recherche de pathogènes, indicateurs d'hygiène) et vous accompagne dans votre plan de maîtrise sanitaire. Devis gratuit : **01 84 79 24 34** · prellabo.fr