

## E2 - Contrôle des produits à réception

### **Pourquoi doit-on réaliser des contrôles à réception ?**

La réception est l'étape durant laquelle l'organisme de **restauration** doit prononcer l'acceptation ou non des produits livrés, selon des critères qualitatifs (qualité sanitaire, qualité commerciale) et quantitatifs.

Sur un plan sanitaire, la réception est une étape essentielle car :

- elle permet de vérifier la conformité des produits entrant dans l'organisme (l'objectif étant surtout d'éviter d'accepter des produits ayant été exposés à des températures inappropriées ou à des contaminations pendant le transport) ;
- elle constitue le point de départ de la traçabilité interne à l'établissement ;
- elle constitue un transfert de responsabilité entre le fournisseur et l'organisme de restauration.

*Cette étape peut être gérée comme un PrPO.*

### **Quels produits sont concernés par les contrôles à réception ?**

Tous les produits sont concernés par les contrôles à réception, **les denrées alimentaires comme les matériels et les conditionnements utilisés au sein de la cuisine. Pour ces derniers, il importe de s'assurer qu'ils répondent aux besoins de maîtrise des risques de contaminations des denrées (aptitude au contact alimentaire dans les conditions voulues, protection vis-à-vis des contaminations extérieures...).**

### **Quand doit-on réaliser les contrôles à réception ?**

Le contrôle doit être effectué lors de chaque réception. L'idéal est de contrôler de manière détaillée toutes les livraisons, mais le protocole de contrôle mis en œuvre peut aussi être adapté pour tenir compte des contraintes spécifiques (par exemple, manque ponctuel de personnel), de l'expérience (résultats de contrôles réalisés précédemment des produits livrés par un même fournisseur) ou du type de produit (contrôle plus ou moins approfondi selon le niveau de risque associé au produit).

Une part importante des contrôles effectués lors de la réception vise à s'assurer que le transporteur a respecté ses obligations réglementaires en termes de transport. Par conséquent, **le contrôle doit être fait dès l'ouverture des portes, si possible dans le camion**, et non après un délai plus ou moins long de déchargement réalisé le plus souvent à température ambiante.

Cas particulier de la réception à partir d'un autre établissement ayant lui-même effectué les achats et une première réception (denrées brutes livrées à des restaurants satellites par une cuisine centrale, livraison de denrées entre organismes de restauration) :

Si la prestation logistique est effectuée par des moyens propres aux armées, il est possible d'alléger la charge de contrôle à réception pour les bénéficiaires. Il est alors nécessaire de valider les moyens de transport mis en œuvre au regard de l'objectif de maintien de la température des produits (en conditions défavorables, exemple : l'été pour un transport réfrigéré, marge d'erreur en cas de circulation difficile...). De ce fait, le réceptionnaire n'aura plus l'obligation d'effectuer des contrôles systématiques de la température des denrées livrées mais pourra se limiter à effectuer des sondages occasionnels.

### **De quel matériel a-t-on besoin pour réaliser les contrôles de température à réception ?**

L'essentiel du contrôle à réception est visuel, complété par une mesure de température pour les denrées conservées par le froid ou la chaleur.

Deux types de thermomètre sont habituellement utilisés :

- les thermomètres à sonde ;
- les thermomètres à visée infrarouge ou laser, plus faciles à mettre en œuvre mais qui donnent une indication moins précise.

Thermomètres à visée infrarouge ou laser	Thermomètres à sonde
Mise en œuvre rapide	Temps de stabilisation plus ou moins long
Bonne ergonomie	Ergonomie inférieure (encombrement, sonde, fil...)
Prise de température à cœur non réalisable	Prise de température à cœur réalisable
Risque de contamination négligeable	Risque de percer le conditionnement avec la sonde. La désinfection de la sonde peut être nécessaire selon l'utilisation.
Précision : > 1 °C (typiquement 2 °C)	Précision : < 1 °C Typiquement 0,5 °C
Incertitudes liées à la mesure : (qui s'ajoute à la précédente) - effet de la distance thermomètre /surface ; - effet de l'émissivité* variable du matériau de la surface mesurée ; - choix du point mesuré.	Incertitudes liées à la mesure : (qui s'ajoute à la précédente) - choix du point mesuré ; - contact sonde, surface mesurée.
La distance entre le thermomètre et la surface mesurée doit respecter les indications ( <i>a priori</i> 10 cm environ)	Afin d'éviter la rupture des conditionnements, la sonde peut être placée entre deux unités
Vérification du thermomètre difficile	Vérification plus simple

\*capacité d'une matière à émettre et à absorber du rayonnement.

La prise en compte du protocole interprofessionnel de contrôle des températures des DAOA réfrigérées au stade de la livraison/réception, diffusé par note de service DGAL/SDSSA/2017-425 du 10/05/2017, exclut l'utilisation d'appareils à visée infrarouge ou laser dans la gestion d'un litige, car seule la mesure effectuée avec un thermomètre à sonde, étalonné **ou** vérifié conformément aux normes EN 13485 et EN 13486, fera foi.

Il est donc recommandé d'utiliser d'emblée un thermomètre à sonde, ou d'y recourir immédiatement dans la phase de déchargement si un doute est relevé par l'utilisation d'un thermomètre à visée infrarouge ou laser. Pour être en mesure d'opposer ce contrôle au fournisseur en cas de litige, ce thermomètre sera en parfait état de marche, correctement identifié et sa justesse régulièrement vérifiée conformément à la fiche « vérification des moyens de mesure de température ».

## Que doit-on contrôler lors des réceptions ?

### **Contrôle des conditions de transport**

La propreté de la caisse est à vérifier (contrôle visuel), sachant qu'elle ne justifie pas en soi un refus de livraison. Seul le constat de souillure des denrées peut amener un refus.

La validité de l'agrément de l'engin de transport est contrôlée par l'examen du marquage de la catégorie et de la date de validité de l'agrément sur la caisse de l'engin. En cas de dépassement de cette date, il convient de demander au chauffeur l'attestation d'agrément, qu'il doit détenir et qui doit être valide. Une non-conformité sera signalée en cas d'anomalie, sans refus de livraison systématique, tant que les températures de transport sont respectées.

### ***Contrôle de l'intégrité des emballages et conditionnements***

Les contrôles à mener sont fonction de la nature des produits :

- produits réfrigérés et congelés : absence de fuites (conditionnement percé, déchiré, mal soudé etc.) ;
- produits appertisés : absence de boîtages bombés, floches, rouillés, fuités, présentant des enfoncements sur le corps ou des atteintes du sertis, etc. ;
- tous produits conditionnés : traces d'attaque par des nuisibles (ex : emballage rongé), présence de souillures sur les conditionnements, altération des conditionnements du fait de chocs, etc...

### ***Contrôle de l'aspect des produits***

Ces contrôles portent sur diverses caractéristiques intrinsèques des produits :

- denrées réfrigérées : couleur, état de fraîcheur (produits de la mer), absence d'odeur ;
- **pour les produits de la mer frais : contrôle visuel par sondage de l'absence de larve de parasites visibles ;**
- denrées congelées : absence de signes manifestes de décongélation-recongélation (présence excessive de givre) ;
- fruits et légumes bruts : état de fraîcheur des produits (absence de signes de putréfaction) ;
- pâtes alimentaires, farines : absence de parasites (ex : charançons, moisissures).

### ***Contrôle de l'étiquetage des produits***

L'étiquetage de tous les produits doit comporter :

- la dénomination du produit ;
- le nom ou la raison sociale du fabricant (ou du conditionneur) et, pour les denrées animales ou d'origine animale et les produits en contenant, sa marque d'identification ;
- les conditions de conservation (date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale, température) ;
- le cas échéant, la mention des allergènes à déclaration obligatoire (ADO) précédée du terme « contient » ou mise en évidence par une impression qui les distingue au sein de la liste des ingrédients (cf. annexe 12) ;
- le cas échéant, si la date de fabrication, la date limite de consommation ou la date de durabilité minimale n'a pas été choisie par le fabricant pour identifier ses lots de fabrication, un numéro de lot spécifique.

### ***Contrôle de la température avec un thermomètre à sonde***

- ouvrir un colis ;
- désinfecter la sonde du thermomètre avec un produit ou une lingette désinfectante agréés pour le contact alimentaire ;
- dans la mesure du possible, privilégier la méthode suivante : placer la sonde du thermomètre en contact étroit entre deux produits conditionnés, en prenant soin de ne pas « piquer » les produits ;
- attendre quelques minutes (la valeur affichée ne doit plus changer) ;
- enregistrer la température indiquée sur le support dédié ;
- interpréter le résultat en fonction de la température de conservation indiquée sur l'étiquetage du produit contrôlé (cf. « comment interpréter le contrôle de la température »).

### ***Contrôle de la température avec un thermomètre à visée infrarouge***

Bien respecter la distance capteur-surface préconisée par le fournisseur du thermomètre. Effectuer plusieurs mesures en différents endroits pour s'affranchir des erreurs qui pourraient être induites par la nature des surfaces visées.

### ***Enregistrement des données***

Les données doivent être enregistrées et comprennent au minimum les informations suivantes :

- date et heure du contrôle ;
- identification du fournisseur ;
- identification des produits contrôlés (désignation, quantité et/ou poids) ;
- pour les contrôles de température : résultat du contrôle (température affichée) et, éventuellement, rappel de la température figurant sur l'étiquetage des produits contrôlés ;
- description des anomalies ;
- décision prise : acceptation ou refus.

Elles peuvent être enregistrées sur un document spécifique (voir modèle en annexe 8) ou directement sur le bon de livraison.

Pour éviter que ce document fasse double emploi avec les supports mis en place pour assurer la traçabilité, il est possible de concevoir un document unique regroupant à la fois les données relatives au contrôle des denrées et les éléments de traçabilité (voir annexe 8).

## Quels sont les critères de refus des produits ?

Les critères de refus sont établis en interne en fonction de la non-conformité sanitaire ou du non-respect des exigences commerciales (non-conformité des produits livrés par rapport à la commande).

Un refus de produits devrait être prononcé systématiquement dans les cas suivants :

- les produits présentent des défauts d'aspect et/ou de conditionnement ;
  - **les produits de la mer frais infestés de larves de parasites ;**
  - la DLC des produits est atteinte voire dépassée ;
  - la température des produits n'est pas conforme (*cf.* « comment interpréter le contrôle de la température »).
- Cependant, en fonction des produits et des circonstances, ce principe peut être nuancé. En cas de doute, il importe de solliciter l'avis du service vétérinaire des armées.

Dans tous les cas, le refus doit être motivé par des éléments sanitaires et/ou réglementaires manifestes, ou par un non-respect du cahier des charges.

## Comment interpréter le résultat du contrôle de la température ?

### *Températures réglementaires et tolérances*

À ce jour, des indications réglementaires sur la température de transport des produits peuvent être obtenues en consultant l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Cependant, la référence à prendre en compte systématiquement est la température mentionnée sur l'étiquette du produit à contrôler.

L'interprétation du résultat du contrôle de la température des denrées à réception doit prendre en compte l'incertitude liée à la méthodologie, en particulier les caractéristiques intrinsèques de l'appareil de mesure et la technique mise en œuvre pour réaliser la prise de température, mais aussi l'inévitable remontée de la température du produit en surface liée à sa manipulation.

### *Protocole d'interprétation*

Les indications suivantes sont proposées pour mettre en œuvre de manière raisonnée la gestion des résultats des mesures de température. Elle prend en compte les modalités d'interprétation du protocole interprofessionnel de contrôle des températures des DAOA réfrigérées au stade de la livraison/réception, diffusé par note de service DGAL/SDSSA/2017-425 du 10/05/2017.

Pour la mise en place de ce protocole, sont définis :

- **Tr, la température de référence (définie par l'étiquetage du produit ou la réglementation) ;**
- **Tms, la température mesurée au contact des conditionnements ;**
- **Tmc, la température mesurée à cœur du produit (il est alors nécessaire d'ouvrir le conditionnement et/ou l'emballage d'un produit pris comme référence).**

### Contrôle avec un thermomètre à visée infrarouge :

Le recours à ce type de matériel n'est pas conseillé compte-tenu d'une incertitude de mesure plus importante qu'un thermomètre à sonde, ce qui ne permet pas de l'utiliser dans la gestion des litiges.

Les critères d'interprétation en cas d'utilisation de ce matériel sont les suivants :

Tm inférieure ou égale à Tr : produit accepté.

Tm supérieure à Tr : investigations complémentaires avec un thermomètre à sonde selon les indications du paragraphe suivant.

### Contrôle avec un thermomètre à sonde :

Cas des produits réfrigérés :

Tms inférieure ou égale à Tr +2 °C: produit accepté, livraison conforme.

Tms supérieure à Tr + 2 °C : réalisation d'une prise de température à cœur (Tmc) d'un produit :

Tmc inférieure ou égale à Tr +1 °C : produit accepté, livraison conforme ;

Tmc comprise entre Tr +1 °C et Tr +3 °C: produit accepté par dérogation. Cette action fait l'objet d'un enregistrement (et d'un avertissement au fournisseur). **Un produit réfrigéré accepté par dérogation doit être clairement identifié pour être mis en consommation aussi rapidement que possible, dans les jours qui suivent sa réception. Une attention particulière doit être portée au suivi de ces produits en cours de stockage et lors de leur mise en œuvre pour détecter toute anomalie pouvant laisser présager un doute quant à leur salubrité.**

**Cette dérogation ne s'applique pas au poisson frais livré sous glaçage complet, soit acceptation si Tmc inférieure ou égale à +3 °C et refus si Tmc supérieur à + 3 °C.**

Tmc supérieure à Tr +3 °C : refus du produit et rédaction d'une fiche de non-conformité.

Cas des produits surgelés :

Le protocole interprofessionnel ne s'applique pas. Les modalités critères d'interprétation sont les suivants :

Tms inférieure à Tr + 3 °C: produit accepté.

Tms supérieure à Tr + 3 °C : refus du produit. Rédaction d'une fiche de non-conformité.

### **Que faire des produits refusés ?**

Enregistrer le refus sur le document d'enregistrement des contrôles à réception.

Les produits refusés sont immédiatement repris par le livreur ou peuvent être conservés – dans l'attente d'une reprise par le fournisseur - dans les installations de stockage sous réserve d'une identification précise (ex : « produits refusés – ne pas utiliser »).

Les refus font l'objet de fiches de non-conformité. Elles doivent être transmises aux fournisseurs et aux services compétents en matière d'achats, selon les dispositions en vigueur, voire au service vétérinaire des armées en cas de manquement grave à la réglementation sanitaire.

### **Que faire des produits acceptés ?**

À l'issue de leur acceptation, les produits sont dans la mesure du possible décartonnés puis stockés le plus rapidement possible dans des conditions adaptées : il ne faut pas que le contrôle à réception soit une cause de rupture de la chaîne du froid. En pratique, les opérations de réception et de décartonnage ne devraient pas dépasser 30 minutes. Pour atteindre cet objectif, un effectif suffisant est à prévoir. À défaut, un rafraîchissement de la zone de réception peut être nécessaire.

Les contrôles visuels peuvent être complétés lors du stockage des denrées dans les chambres froides.

En cas de réception simultanée de denrées de nature différente, il conviendra de gérer prioritairement :

- les denrées à risque sanitaire majeur réfrigérées ;
- puis les autres denrées réfrigérées ;
- puis les produits congelés ;
- enfin, les produits conservés à température ambiante.

### **Quelles pièces spécifiques détenir dans le cadre du PMS ?**

- Procédure écrite de contrôle des matières premières à réception décrivant au minimum :
  - les modalités de réalisation des contrôles (et notamment des contrôles de température) : fréquence, méthode, barème d'acceptation / refus, actions vis-à-vis des fournisseurs) ;

*[Ce document doit être suffisamment pratique pour pouvoir servir de référence aux personnels en charge de la réception. Son affichage au poste de travail est à privilégier]*

  - le support d'enregistrement du contrôle à utiliser ;
  - le support d'enregistrement des non-conformités et refus éventuels.

- enregistrements des contrôles à réception, précisant l'acceptation ou le refus des denrées (à conserver durant six mois au minimum) ;
- fiches de non-conformité ou support équivalent : copie des bons de livraison avec annotations, par exemple (à conserver durant six mois au minimum).

***Document(s) éligible(s) à la flexibilité documentaire :***

- Procédure écrite détaillée de contrôle des matières premières à réception si les critères d'acceptation apparaissent sur l'enregistrement des contrôles

***La présente fiche peut servir de base à l'établissement de ces documents, sous réserve d'une adaptation au fonctionnement propre et aux spécificités de l'organisme***