

2.2 CONTRÔLE DES PRODUITS À RÉCEPTION

La réception des produits est une étape essentielle, car elle permet de vérifier la conformité et l'intégrité des produits entrant dans l'établissement, c'est-à-dire de ne pas accepter des produits ayant été exposés à des températures inappropriées ou à des contaminations pendant le transport (conditionnement déchiré, par exemple).

Cette réception constitue le point de départ de la traçabilité interne à l'établissement et acte le transfert de responsabilité entre le fournisseur et l'établissement de restauration.

MODALITÉS DU CONTRÔLE À RÉCEPTION

QUELS PRODUITS CONTRÔLER ?

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 contamination des denrées (aptitude au contact alimentaire, protection vis-à-vis des contaminations extérieures, caractère micro-oncible le cas échéant, etc.).

QUAND RÉALISER CES CONTRÔLES ?

Le contrôle est 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 matière de transport. Par conséquent, le contrôle doit être fait dès l'ouverture des portes, si possible dans le camion, et non après le déchargement, souvent réalisé à température ambiante.

COMMENT CONTRÔLER ?

L'essentiel du contrôle à réception est visuel, complété par une mesure de température pour les denrées conservées par le froid ou la chaleur. Il est alors nécessaire de disposer d'un thermomètre conforme à la norme NF EN 13485, en parfait état de marche et dont la justesse est régulièrement vérifiée (voir la fiche 4.1 Vérification de la fiabilité des moyens de mesure de la température).

N.B. : en cas de litige avec un fournisseur, seule la mesure effectuée avec un thermomètre à sonde dont la justesse est régulièrement vérifiée fera foi.

QUELS ÉLÉMENTS CONTRÔLER ?

Le contrôle à réception doit porter sur chaque livraison et pour chaque gamme de produits livrés (réfrigérés, surgelés et à température ambiante). Il vise à vérifier que les critères de qualité définis dans le cahier des charges convenu avec le fournisseur (voir la fiche 2.1 Achats et approvisionnements) sont respectés.

Les 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 conduire à un refus.

L'intégrité des emballages et conditionnements

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

- produits réfrigérés et congelés : absence de fuites (conditionnement percé, déchiré, mal soudé, etc.) ;
- produits appertisés : absence de boîtage bombé, rouillé, fuité, présentant des enfoncements sur le corps ou des atteintes du serti, etc. (voir la fiche 5.10 Conduite à tenir en cas de cabossage de conserve métallique) ;
- 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.



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,
- denrées congelées : absence de signes manifestes de décongélation-recongélation (présence excessive de givre),
- fruits et légumes bruts : état de fraîcheur des produits (absence de signe de putréfaction),

- pâtes alimentaires, farines : absence de parasites (ex : charançons, moisissures).

L'étiquetage des produits

Le contrôle de l'étiquetage de tous les produits doit porter *a minima* sur :

- 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,
- la date limite de consommation ou la date de durabilité minimale,
- les conditions de conservation (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,
- le cas échéant, le lot spécifique ...

Le contrôle de l'étiquetage est également l'occasion de vérifier que les critères non sanitaires du cahier des charges sont respectés (produit sans gluten ou sans sel, label certifiant l'origine ou la qualité du produit, ...).

La température des produits

Ce contrôle est décrit en détail ci-après.

CONSERVER UNE TRACE DU CONTRÔLE

Le résultat du contrôle est écrit autant que possible sur les documents commerciaux (bons de livraison), de manière à éviter de recopier les informations déjà inscrites. Il est alors possible de limiter les mentions à :

- la température mesurée sur le produit le plus fragile de la livraison,
- le respect des DLC,
- la décision d'acceptation ou de refus.

Ce document ne doit pas faire double emploi avec les supports mis en place pour assurer la traçabilité. Il est même possible de concevoir un document unique regroupant à la fois les données relatives au contrôle des denrées et les éléments de traçabilité.

ZOOM SUR LES CONTRÔLES DE TEMPÉRATURES

La réalisation de ces contrôles ne doit pas entraîner de rupture de la chaîne du froid ou du chaud.

COMMENT MESURER LA TEMPÉRATURE ?

Avec un thermomètre à sonde

Pour ce contrôle, les étapes sont les suivantes :

- ouvrir un colis,
- désinfecter la sonde avec un produit ou une lingette agréés pour le contact alimentaire,
- dans la mesure du possible, placer la sonde du thermomètre en contact étroit entre deux produits conditionnés, sans « piquer » les produits,
- attendre quelques secondes (la valeur affichée ne doit plus changer),



Le fait de piquer le conditionnement pour mesurer la température de la denrée impose de la consommer très rapidement ensuite.

- noter la température indiquée sur le support dédié,
- interpréter le résultat en fonction de la température de conservation indiquée sur l'étiquetage du produit contrôlé.

Avec un thermomètre infrarouge

Les thermomètres infrarouge sont moins précis que les thermomètres à sonde mais leur usage n'est pas explicitement interdit. Un accord interprofessionnel recommande toutefois de ne pas les utiliser pour juger de la conformité de produits réceptionnés.

COMMENT INTERPRÉTER LES RÉSULTATS ?

Des températures réglementaires sont définies par 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. Le fabricant d'un produit peut y déroger s'il démontre l'innocuité de ses pratiques. Aussi, l'approche la plus simple consiste à se référer aux indications figurant sur l'étiquette du produit.

Toutefois, chaque mesure de température est assortie d'une incertitude, variable selon la méthode et l'appareil utilisés. Pour des mesures avec un thermomètre à sonde, un protocole interprofessionnel (voir références exactes en fin de fiche) retient un intervalle de confiance de ± 1 °C autour de la valeur mesurée. Pour les thermomètres infrarouge, l'incertitude est souvent plus grande.

Pour juger qu'une denrée est non-conforme, il faut que l'ensemble de l'intervalle de confiance autour de la mesure soit non-conforme. Ainsi, si le contrôle d'une denrée devant être conservée à + 4 °C fait apparaître une mesure prise avec un thermomètre à sonde de + 4,9 °C, la denrée sera jugée conforme car la température théorique (+ 4 °C) est incluse dans l'intervalle de confiance autour de la valeur mesurée [+ 3,9 °C ; + 5,9 °C].

CONTRÔLES À RÉCEPTION DANS LES RESTAURANTS SATELLITES

La réception porte sur les préparations culinaires qui seront servies aux convives, éventuellement après remise en température. Une attention particulière doit y être

apportée. Le contrôle porte sur les mêmes points que précédemment, surtout en cas de liaison chaude : les préparations culinaires doivent être livrées à une température à cœur supérieure à + 63 °C.

DÉCONGÉLATION EN COURS DE TRANSPORT

Les denrées congelées voire surgelées peuvent entamer leur décongélation au cours du transport entre la cuisine centrale et le satellite. Leur température pourra se situer entre - 18 °C et + 3 °C sous réserve que :

- les denrées soient transportées dans un engin (véhicule ou petit conteneur) capable de les maintenir à la température appropriée ($\leq + 3$ °C) ;
- les denrées soient clairement étiquetées comme telles, avec une mention « en cours de décongélation » ;
- le délai de mise en œuvre de la denrée décongelée soit défini et mentionné sur l'emballage ; l'ANSES recommande de limiter ce délai à 24 heures, voire 36 h si la chambre froide est équipée d'un enregistreur de températures en continu (voir la fiche 2.6 Décongélation).

LIVRAISON EN L'ABSENCE DU PERSONNEL

Si le personnel du restaurant satellite n'est pas présent au moment de la livraison des repas (tôt le matin par exemple), une convention peut être établie avec le fournisseur afin que celui-ci effectue tout ou partie des contrôles à réception. Ce contrat définit la nature et la fréquence des contrôles à opérer ainsi que les actions à mettre en œuvre en cas de constatation de non-conformités.

QUELLES SUITES DONNER AUX CONTRÔLES ?

La réception des produits implique la définition préalable de critères d'acceptabilité et de refus. En cas de non-respect de ces critères, la suite donnée au constat peut être différente selon sa gravité : le refus est adapté pour des non-conformités sanitaires ou réglementaires manifestes.

SI LES PRODUITS SONT ACCEPTÉS

Les produits acceptés sont décartonnés, dans la mesure du possible avant leur stockage puis stockés rapidement dans des conditions appropriées. Le contrôle à réception ne doit pas causer une rupture de la chaîne du froid. En cas de réception simultanée de denrées de nature différente, il conviendra de gérer en priorité :

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

Le rangement des produits peut être l'occasion de compléter les contrôles visuels mais, à ce stade, une réclamation auprès du fournisseur sera plus difficile à faire valoir.

SI LES PRODUITS SONT REFUSÉS

Le refus d'un produit fait l'objet d'une fiche de non-conformité, adressée au fournisseur, ou d'une mention explicite sur le bon de livraison. Les produits refusés sont repris par le livreur ou, de manière exceptionnelle, peuvent être stockés sur le site. Dans les deux cas, ils sont clairement identifiés.

En parallèle, les données relatives aux non-conformités sont transmises au service en charge des achats voire, pour les cas les plus graves, à la DD(ETS)PP ou à la DAAF.

Archives

(A conserver pendant 3 ans)

- Procédure de contrôle des matières premières à réception (modalités pratiques, points de contrôles, fréquences, modèles de documents à remplir, ...)
- Fiches de non-conformité, copie des bons de livraison annotés

Pour aller plus loin ...

- 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
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport, de produits et de denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées en contenant
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2017-425 du 10 mai 2017 relative au protocole interprofessionnel de contrôle des températures des DAOA réfrigérées au stade de leur livraison/réception
- AFSSA – Avis n° 2006-SA-0048 du 25 juillet 2006 relatif aux propositions d'autorisation de décongélation de matières premières en cours de transport d'une cuisine centrale vers un restaurant satellite et d'autorisation de conservation en froid positif (0 à +3°C) durant un délai maximum de 36 h à partir du début de décongélation, précédant ou non un traitement thermique avant consommation
- Norme NF EN 13485, édition janvier 2002 : « Thermomètres pour le mesurage de la température de l'air et des produits pour le transport, l'entreposage et la distribution de denrées alimentaires réfrigérées, congelées, surgelées et des crèmes glacées »