

## Les 6 points de contrôle OBLIGATOIRES et SYSTEMATIQUES

Les contrôles	A l'arrivée du camion	Mise à quai du camion	Déchargement du camion
Documents	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Attendus de réception ou bordereau de réception,</li> <li>- Bon de livraison du fournisseur,</li> <li>- Bordereau de transport ou lettre de voiture (document de transport)</li> </ul> ⇒ A compléter et signer + mentionner tout écart ou anomalie (nombre de colis, état des cartons, Température non conforme)		
Température	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation de vapeur à l'ouverture des portes (pour le surgelé)</li> <li>- Pas de givre sur les conditionnements (pour le surgelé)</li> <li>- Contrôle de la température à réception (à cœur si non conforme entre cartons ou unités de vente)</li> </ul>		
Emballages	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etat du conditionnement (propreté, choc...)</li> <li>- Intégrité des emballages (carton) et unités de vente (sachets, barquettes...)</li> <li>- Humidité, givre, solidité des cartons</li> <li>- Détection produit à nu (feuille alimentaire envolée, mal positionnée)</li> <li>- Etat de la palette</li> </ul>		
Etiquetage	Etiquette produit à réception: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Dénomination du produit, en français</li> <li>✓ Mentions légales obligatoires</li> <li>✓ Code Organisme Certificateur, pour produit <b>MSC/ASC</b> et <b>BIO</b> (voir ci-contre)</li> </ul>		
Quantités	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre d'unités de base par référence commandée</li> <li>- Poids des produits sur les UV</li> </ul>		
Contrôles physiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etat du camion (propreté)</li> <li>- Absence d'odeur dans le camion</li> <li>- Aspect visuel des produits</li> <li>- Absence d'odeur des produits</li> </ul>		

La marchandise présente une anomalie majeure (température non respectée, pas d'étiquette sur l'unité de base, DLC/DDM dépassée, cartons abîmés) : refus de la marchandise ➔ je préviens mon responsable, la Direction Qualité et DD (Responsable Sécurité des Aliments et Chargés qualité produits) et l'Approvisionneur

La marchandise présente une anomalie mineure (produit non commandé, quantité livrée supérieure, DDM limite, produit nu détecté) ➔ j'informe l'approvisionneur pour savoir si la marchandise est acceptée, j'informe la Direction Qualité et DD (Responsable Sécurité des Aliments et Chargés qualité produits) pour toute détection de produit nu

Tous les contrôles sont conformes ➔ j'accepte et je rentre la marchandise en stock

## Autres contrôles sur les produits : MSC/ASC – BIO – VPF

**MSC : Marine Stewardship Council**  
Pêche durable, respectant les stocks de poissons et les écosystèmes marins

**ASC : Aquaculture Stewardship Council**  
Aquaculture responsable - WWF



Lors de la réception de **produits "MSC/ASC"**:

- S'assurer de la conformité du code de l'organisme certificateur sur l'étiquetage et le BL
- Surligner les références contrôlées sur le BL et mettre ses initiales

Provenance produit	BL	Etiquette
Direct Fournisseur	Présence du code du fournisseur : Voir liste des produits MSC/ASC	Présence du code du fournisseur : Voir liste des produits MSC/ASC
Entrepôt Sysco	Présence du code de Sysco : MSC-C-50927 ASC-C-00528	Présence du code du fournisseur : Voir liste des produits MSC/ASC



Exemple d'étiquette

**Logo Biologique Européen obligatoire**

**Logo Biologique Européen facultatif**



Lors de la réception de **produits « BIO »**:

- S'assurer de la présence du logo BIO (au minima logo européen) et du code de l'organisme certificateur sur l'étiquetage
- voir liste produits Bio
- Surligner les références contrôlées sur le BL et mettre ses initiales



Exemple d'étiquette

## Cigle VPF

Lors de la réception de **produits « VPF »**:

- S'assurer de la présence du cigle « VPF » ou « Le Porc Français » sur le BL
- Cohérence entre libellé SAP et libellé fournisseur

