Fiche de réception des marchandises

Établissement _____ Mois _____ Année _____

Réfrigérés : une tolérance de 2 °C en surface au-dessus de la température du produit est admise, à utiliser sans attendre ; au-delà, prendre la température à cœur ou refuser. Surgelés : -18 °C, jamais au-dessus de -15 °C.

Contrôlez aussi les dates, l'étiquetage, la marque sanitaire et l'emballage. En cas de refus, notez le motif et prévenez le fournisseur.

Date	Fournisseur	Produit	Réfrig. °C	Surgelé °C	Dates OK ?	Emballage OK ?	Accepté ?	Action	Visa

Modèle gratuit de everlongapps.com/fr/cheflog. Les limites sont un point de départ : vérifiez-les avec votre propre plan de maîtrise sanitaire.

Cheflog tient ces enregistrements sur tablette, avec rappels, enregistrements signés et un PDF pour l'inspecteur.