**Chapitre 5**

**16856\_C05\_Synth\_23sa65 La réception des marchandises**

**Synthèse rédigée et audio**

**1. Les dates de consommation des produits**

Sur l’étiquette d’un produit alimentaire, on trouve obligatoirement :

⮊ **Une DDM,** « date de durabilité minimale », que l’on reconnaît par la mention « à consommer, de préférence, avant le… ». Le produit peut être consommé au-delà de cette date mais ses qualités ne sont plus garanties. Par exemple, on trouve une date limite de consommation sur les produits appertisés, congelés et surgelés, les produits lyophilisés, les épices, la farine, le riz, les pâtes.

⮊ **Une DLC,** « date limite de consommation », que l’on reconnaît par la mention « à consommer avant le… ». Lorsque la date est atteinte, le produit présente un danger pour la santé humaine et ne doit pas être consommé. La DLC est apposée sur l’ensemble des denrées périssables.

⮊ **Une DCR,** « date de consommation recommandée »est apposée sur les œufs et indique la date à partir de laquelle il est interdit de les consommer en restauration.

**2. Les contrôles à réception des marchandises**

On distingue :

⮊ **Les contrôles visuels**

Ils permettent de vérifier la fraîcheur du produit ; c’est-à-dire son odeur, son aspect, sa texture, sa couleur. Ils permettent aussi de contrôler l’état des emballages, les dates de consommation, DLC, DDM, DCR et l’ensemble de l’étiquetage.

**⮊ Les contrôles de la température des marchandises**

Ils permettent de contrôler la température des produits livrés avec un thermosonde ou thermomètre infrarouge. Ils permettent de vérifier que la chaîne du froid a été respectée.

⮊ Le contrôle du poids des marchandises s’effectuent grâce à une balance, afin de s’assurer que la quantité livrée est conforme à la quantité indiquée sur le bon de réception.

**3. Les températures et lieux de stockage des marchandises**

⮊ Les glaces, les sorbets, les produits surgelés seront stockés en froid négatif, à une température inférieure ou égale à moins 18 degrés Celsius, dans une armoire frigorifique négative ou dans une chambre froide négative.

⮊ Les produits congelés seront stockés en froid négatif, à une température inférieure ou égale à

moins 12 degrés Celsius, dans une armoire frigorifique négative ou dans une chambre froide négative.

⮊ Les poissons, les coquillages, les crustacés, les viandes hachées seront stockés en froid positif, à une température de plus 2 degrés Celsius, dans une armoire frigorifique ou chambre froide positive.

⮊ Les denrées très périssables seront stockées en froid positif, à une température de plus 4 degrés Celsius dans une armoire frigorifique ou une chambre froide positive.

- 1 -

⮊ Les denrées périssables dont les fruits, les légumes, les œufs et certains fromages seront stockés en froid positif, à une température de plus 8 degrés Celsius, dans une armoire frigorifique ou chambre froide positive.

⮊ Les produits lyophilisés, les pâtes, le riz, la farine, les épices, le lait et les boissons stérilisés UHT, les œufs seront stockés à une température inférieure ou égale à plus15 degrés Celsius à l’économat, appelé parfois « réserve sèche ».

**4. Le déconditionnement des marchandises**

Le **déconditionnement des marchandises** doit être fait pour éviter toute contamination des aliments. Il faut alors enlever les emballages « primaires », qui ont été en contact avec l’extérieur, comme les cartons, les cagettes, les films, tout en préservant l’intégrité de l’emballage « secondaire » ; c’est-à-dire celui qui est en contact avec l’aliment.

Ces opérations se réalisent en dehors de la cuisine et dans une zone appelée « **zone de réception »**.

**5. La traçabilité**

La traçabilité est la possibilité d'identifier l'origine et de reconstituer le parcours d'un produit, de la production à la distribution. Les étiquettes des denrées alimentaires périssables doivent être conservées pendant **6 mois.** Les étiquettes des denrées alimentaires non périssables doivent être conservées pendant **5 ans.**

Pour établir cette traçabilité, le restaurateur peut soit photographier les étiquettes des produits, soit les découper et les conserver dans un cahier ou des pochettes afin de pouvoir les présenter aux services officiels de contrôle sanitaire.

- 2 -