

RECOMMANDATION

Aménager une zone délimitée d'échange des marchandises.



Désinfecter l'emballage avant de le placer dans la zone de stockage.



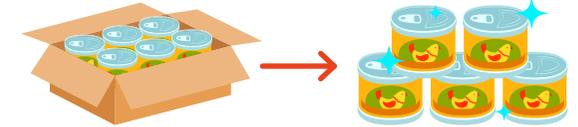
Il est nécessaire de s'assurer que les matières premières reçues respectent les prescriptions sanitaires et de qualité établies.



Les bons de livraison doivent être laissés sur la table pour éviter le contact avec le fournisseur.



Retirer les emballages des matières premières reçues (boîtes en carton, sacs en plastique).



Après la réception des paquets, on doit **nettoyer et désinfecter la zone** et le personnel doit se **laver les mains**.



AUTRES CONSIDÉRATIONS



On doit se conformer aux dispositions du système HACCP.



L'établissement doit disposer d'un plan de contrôle des fournisseurs.



Les aliments réceptionnés doivent être contrôlés pour garantir la température, l'étiquetage, la durée de vie utile du produit et les conditions d'hygiène.



Lorsque les produits réceptionnés seront transférés dans des récipients qui appartiennent à l'établissement, s'assurer que les récipients sont propres et désinfectés.



Identifier les récipients utilisés qui permettent la traçabilité de tous les produits.



Tenir des registres qui démontreront les vérifications réalisées à la réception des produits.



Ne pas entrer d'emballages de transport des matières premières dans les zones de préparation.