Stockage et étiquetage interne

Contrôle des zones de stockage · Cocher OK ou N/A, puis consigner les écarts

Établissement _____ **Zone / enceinte** _____ **Date / heure** _____

IDENTIFICATION ET ROTATION

	OK	N/A
Produit identifiable et étiquette lisible.	☐	☐
Date d’ouverture ou de préparation indiquée si prévue.	☐	☐
Date limite applicable renseignée selon le PMS.	☐	☐
Lot ou justificatif de traçabilité retrouvable.	☐	☐
Produits à échéance proche placés en priorité.	☐	☐
Produits non identifiables mis à l’écart pour décision.	☐	☐

RANGEMENT ET PROTECTION

	OK	N/A
Denrées couvertes dans des contenants adaptés.	☐	☐
Produits crus séparés des denrées prêtes à consommer.	☐	☐
Aucun contenant stocké directement au sol.	☐	☐
Circulation d’air préservée, enceinte non surchargée.	☐	☐
Déversements traités, zone propre et rangée.	☐	☐
Écarts signalés et action consignée.	☐	☐

Écart / action ou référence au registre 10 _____ **Nom et visa** _____

Étiquettes internes à découper

Reporter les dates applicables selon les conditions du produit et le PMS du site. Conserver le lien avec l'étiquette fournisseur quand nécessaire.

Produit : _____ Lot / référence : _____

Ouvert / préparé le : _____ Heure si utile : _____

À utiliser jusqu'au : _____ Conditions : _____

Initiales : _____ Zone : _____

Produit : _____ Lot / référence : _____

Ouvert / préparé le : _____ Heure si utile : _____

À utiliser jusqu'au : _____ Conditions : _____

Initiales : _____ Zone : _____

Produit : _____ Lot / référence : _____

Ouvert / préparé le : _____ Heure si utile : _____

À utiliser jusqu'au : _____ Conditions : _____

Initiales : _____ Zone : _____

Produit : _____ Lot / référence : _____

Ouvert / préparé le : _____ Heure si utile : _____

À utiliser jusqu'au : _____ Conditions : _____

Initiales : _____ Zone : _____