

	Nom du document :	Service alimentaire Gordon Canada Ltée EXIGENCES RELATIVES À LA RÉCEPTION DES PRODUITS DE SERVICE ALIMENTAIRE GORDON			
	N° de document :	CSOP0500		Révision n° : 06	Page 1 de 7
	Création : Révision : Entrée en vigueur :	2011-09-08 2025-02-27 2025-02-27		Auteur : équipe de salubrité alimentaire et d'assurance qualité	

OBJECTIF : Définir les exigences relatives à la réception des produits dans les centres de distribution de Service alimentaire Gordon. Ces exigences s'appliquent aux livraisons à pleine charge et à charge partielle.

PORTÉE : Le présent document vise tous les fournisseurs et expéditeurs, ainsi que tous les préposés à la réception ou l'inspection de qualité des centres de distribution de Service alimentaire Gordon.

RÉFÉRENCES : Réglementation nationale, provinciale et locale en vigueur; spécifications et critères de qualité des produits de Service alimentaire Gordon; exigences de réception propres à certains produits; *Règlement sur les fruits et les légumes frais* (CRC, c, 285); CWI0500 – Procédures de manutention des caisses présentant des fuites; CWI0521 – Procédures d'inspection de la réception de produits; CWI0527 – Formulaire d'inspection de réception d'une cargaison; CWI0512 – Procédures de calibrage des thermomètres.

RESPONSABILITÉS :

- Les fournisseurs et les expéditeurs doivent livrer les produits conformément aux exigences de Service alimentaire Gordon en matière de sécurité, de température, de conditionnement, de qualité et de durée de conservation.
- Les préposés à la réception ou à l'inspection de qualité de Service alimentaire Gordon doivent vérifier, au moment de la réception des produits, si la sécurité, la température, le conditionnement, la qualité et la durée de conservation sont conformes aux exigences prescrites.

EXIGENCES :

1.0 TRANSPORT – SÉCURITÉ, TEMPÉRATURE ET ENREGISTREURS DE TEMPÉRATURE :

1.1 Sécurité

- Il sera documenté sur le document CWI0527 – Formulaire d'inspection de réception d'une cargaison si le chargement est arrivé verrouillé, non verrouillé ou scellé (cette information peut être documentée par le chauffeur ou par le réceptionnaire). Si des scellés sont en place, les numéros de scellé doivent également être inscrits sur le formulaire.
- Les documents de transport susceptibles d'avoir été altérés feront l'objet d'une investigation approfondie.

1.2 Transport – Température et enregistreurs de température :

- Des enregistreurs de température doivent être utilisés pour les cargaisons de légumes et de fruits frais, ainsi que les denrées réfrigérées présentant des risques afin de vérifier le maintien des températures adéquates à leur conservation au cours du transport.
 - Les enregistreurs de température doivent indiquer que la température durant le transport de la cargaison a été maintenue sans dévier des plages de températures de transport appropriées.

	Nom du document :	Service alimentaire Gordon Canada Ltée EXIGENCES RELATIVES À LA RÉCEPTION DES PRODUITS DE SERVICE ALIMENTAIRE GORDON			
	N° de document :	CSOP0500		Révision n° : 06	Page 2 de 7
	Création : Révision : Entrée en vigueur :	2011-09-08 2025-02-27 2025-02-27		Auteur : équipe de salubrité alimentaire et d'assurance qualité	

- Lorsque le camion transporte plusieurs cargaisons, un enregistreur de température doit accompagner chaque livraison de manière à ce que chaque centre de distribution puisse examiner les conditions de transport de cette livraison à sa réception.
- S'il n'y a pas d'enregistreur de température accompagnant la cargaison, ou si l'enregistreur indique des écarts trop grands durant le transport, les préposés à la réception ou à l'inspection de qualité de Service alimentaire Gordon devront inspecter davantage la cargaison et prendre une décision en fonction des critères énoncés dans la procédure CWI0521 – Procédures d'inspection de la réception de produits.
- Le chauffeur ou le préposé à la réception doit vérifier la température ambiante des compartiments congélateur et réfrigérateur d'une remorque et l'inscrire au Formulaire d'inspection de la réception d'une cargaison CWI0527 avant le déchargement.
- Au déchargement, chaque article doit être dans le compartiment qui lui est propre (les produits surgelés dans le congélateur, les produits réfrigérés dans le réfrigérateur et les produits secs dans le compartiment des aliments secs).
- Les fruits et légumes sensibles à la chaleur qui sont transportés dans le compartiment réfrigéré de 0,6 m sur 0,6 m (2 pi sur 2 pi) directement devant la cloison réfrigérée de la remorque ne doivent pas être déchargés, ni acceptés.
- La température de transport en camion des produits réfrigérés doit être maintenue entre 1 °C et 4 °C (34 °F et 39,2 °F).
 - Les exceptions à cette règle pour certains fruits et légumes frais sont les suivantes :

— bananes	13 °C et 18 °C (56 °F et 65 °F).
— pommes de terre	4 °C et 10 °C (40 °F et 50 °F).
— tomates	10 °C et 16 °C (50 °F et 60 °F).
— melons miel	1 °C et 13 °C (34 °F et 56 °F).
— oranges de Floride ou d'Arizona	4 °C et 10 °C (40 °F et 50 °F).

2.0 INSPECTIONS DE LA RÉCEPTION :

2.1 Exigences générales de qualité :

- Selon le type de produits, les préposés à la réception ou à l'inspection de qualité de Service alimentaire Gordon vérifieront que chaque article de chaque cargaison répond aux exigences en matière de sécurité, de température, de conditionnement, de qualité et de durée de conservation. Les procédures à cet effet sont détaillées dans le document CWI0521 – Procédures d'inspection de la réception de produits.
- Les produits non conformes aux critères de qualité ou aux normes relatives aux produits de Service alimentaire Gordon seront rejetés.
 - Tout rejet d'un produit sera consigné dans les registres de la réception.
 - L'inspecteur de la qualité ou le préposé à la réception consignera les rejets causés par des températures non conformes ou d'autres altérations visibles liées à la température.

	Nom du document :	Service alimentaire Gordon Canada Ltée EXIGENCES RELATIVES À LA RÉCEPTION DES PRODUITS DE SERVICE ALIMENTAIRE GORDON			
	N° de document :	CSOP0500		Révision n° : 06	Page 3 de 7
	Création : Révision : Entrée en vigueur :	2011-09-08 2025-02-27 2025-02-27		Auteur : équipe de salubrité alimentaire et d'assurance qualité	

- La remorque doit être propre, en bon état (sans trous, ni autres imperfections qui pourraient causer de la contamination ou attirer des animaux nuisibles), sans odeurs nauséabondes, sans infestation d'animaux, ni verre apparent.
- L'expéditeur ou le courtier est responsable des problèmes liés à la qualité des produits.
- Le transporteur ou l'expéditeur est responsable des situations et des dommages causés par des ruptures dans la chaîne du froid.
- Les produits non stockés par Service alimentaire Gordon sont rejetés.

2.2 Conditionnement :

ÉTIQUETAGE :

- Les caisses, boîtes ou emballages intérieurs, ainsi que les contenants non ou mal étiquetés seront rejetés.
- Code à barres : un code de contenant d'expédition doit être affiché sur chaque caisse ou boîte. Un code à barres indiquant le poids doit être affiché sur les produits à poids variables. Les codes à barres doivent apparaître en formats lisibles par l'humain et codés; ils doivent répondre aux exigences de GS1 en matière de taille, d'emplacement et de lecture optique.
- Lorsqu'un même article parmi les légumes et les fruits frais stockés chez Service alimentaire Gordon est livré en plusieurs grosseurs, ou dont la quantité par kilo diffère d'un lot à l'autre, la grosseur et la quantité par kilo doivent apparaître clairement sur la caisse ou la boîte, sans quoi, celle-ci sera rejetée.
- Les produits transformés à base de légumes et de fruits frais dont la date limite de consommation n'est pas indiquée sur la caisse ou la boîte et sur l'emballage intérieur seront rejetés.
- Les autres étiquettes de légumes et de fruits frais peuvent être remplacées par l'étiquette Markon suite à l'approbation du leader de catégorie de Service alimentaire Gordon.

INTÉGRITÉ :

- Les caisses, boîtes ou emballages intérieurs, les contenants ou les produits contaminés par d'autres substances ou qui montrent des signes de sabotage ou d'altération seront rejetés.
- Il incombe au fournisseur d'utiliser des emballages résistant aux rigueurs de la distribution alimentaire, allant du fournisseur jusqu'au consommateur.
- Les caisses, boîtes ou emballages intérieurs et conteneurs qui fuient, sont endommagés, déchirés ou très abîmés seront refusés.
 - Les caisses qui fuient seront rejetées.
 - Les caisses souillées seront rejetées. Concernant les caisses ou boîtes souillées par des fuites provenant d'autres articles, le superviseur de la réception peut, à sa discrétion, déterminer si les traces de contamination sont mineures et peuvent vraisemblablement être essuyées; il est alors possible d'envisager cette option, conformément au document CWI0500 – Procédures de manutention des caisses présentant des fuites. Cette décision relève strictement de la réception de Service alimentaire Gordon.
 - Les caisses qui présentent des traces d'humidité (p. ex. taches transparentes, pas de larges taches ni de traces de sang) sont acceptées. S'il n'est pas possible de déterminer le type d'humidité (p. ex. couche fine partout sur la caisse) mais que d'autres caisses de la même palette ont des

	Nom du document :	Service alimentaire Gordon Canada Ltée EXIGENCES RELATIVES À LA RÉCEPTION DES PRODUITS DE SERVICE ALIMENTAIRE GORDON			
	N° de document :	CSOP0500		Révision n° : 06	Page 4 de 7
	Création : Révision : Entrée en vigueur :	2011-09-08 2025-02-27 2025-02-27		Auteur : équipe de salubrité alimentaire et d'assurance qualité	

traces de sang, il est raisonnable de conclure que cette substance inconnue est également du sang. Nous ne voulons pas exposer les employés, les clients et les autres produits à des risques liés à la salubrité des aliments.

- o Les caisses qui ont de petites taches (environ 1 po de diamètre) sèches sont acceptées.
- Toutes les caisses ou boîtes déjà reçues dont on s'apercevra ultérieurement qu'elles portent des traces de fuite seront immédiatement retirées des installations de Service alimentaire Gordon et rétrofacturées au fournisseur.
- Les articles mis en sacs doivent être déposés sur des palettes avec feuilles-palettes avant d'être mis en stock.
- Les produits endommagés par des températures inadéquates seront rejetés.
- Les cartons ou boîtes dont les couvercles ou rabats ne sont pas fermés de façon sécuritaire peuvent, à la discrétion de la gestion du centre de distribution, être rejetés ou remaniés aux frais du fournisseur.

2.3 Température :

- Les aliments congelés ne doivent pas rester plus de 30 minutes sur les débarcadères où la température de l'air, réfrigérée, n'excède pas 4 °C (39,2 °F).
- Les aliments congelés **ne doivent pas** être déchargés sur des débarcadères dont la température n'est pas contrôlée.
- La température de la pulpe doit être mesurée à l'aide d'un thermomètre calibré.
- Le réceptionnaire et vérificateur effectuera les contrôles de température des produits sensibles à la température à l'aide de son lecteur portatif comme indiqué par le système de gestion de l'entrepôt (WMS).
 - Le système WMS exige de mesurer la température au moins une fois par article; le relevé doit se situer à l'intérieur de la plage acceptable avant la réception de l'article.
 - Dans le cas d'une cargaison complète composée d'un seul produit, le système indique au réceptionnaire de mesurer la température de spécimens déchargés de l'avant, du milieu et du fond de la remorque.
 - Le système WMS indique au réceptionnaire les plages de températures acceptables pour chaque article.
 - Pour les cargaisons réfrigérées qui ne contiennent pas de produits «sensibles à la température» exigés par le système WMS, le système demandera au réceptionnaire et vérificateur de mesurer au moins trois températures (avant, milieu et fond) de la cargaison pour s'assurer que les températures appropriées des produits ont été maintenues tout au long du transport. Ces températures sont mesurées à l'aide du lecteur portatif.
 - Conformément au processus de vérification à la réception, le système WMS du centre de distribution enregistre, dans l'ordinateur, les relevés de température associés à chaque article et aux bons de commande.
 - La température doit être maintenue dans la plage acceptable préétablie pour chaque article.
 - La plupart des articles réfrigérés doivent être conservés entre 1 °C et 4 °C (34 °F et 39,2 °F), mais le préposé à la réception doit suivre les plages de températures précisées par le système

	Nom du document :	Service alimentaire Gordon Canada Ltée EXIGENCES RELATIVES À LA RÉCEPTION DES PRODUITS DE SERVICE ALIMENTAIRE GORDON			
	N° de document :	CSOP0500		Révision n° : 06	Page 5 de 7
	Création : Révision : Entrée en vigueur :	2011-09-08 2025-02-27 2025-02-27		Auteur : équipe de salubrité alimentaire et d'assurance qualité	

WMS. Le détail des températures exigées pour les légumes et les fruits frais apparaît dans la procédure CWI0521 – Procédures d'inspection de la réception de produits.

- Les articles congelés doivent être conservés à une température inférieure à -12 °C (10 °F).
- Lorsque la température d'un produit est hors de la plage acceptable établie pour l'article en question, un minimum de deux autres relevés de température de spécimens du même article est exigé.
 - Si un seul des trois relevés est hors de la plage de températures acceptables, aucune autre action n'est requise et le produit peut être reçu.
 - Si deux ou trois des relevés sont hors de la plage de températures acceptables, le produit est rejeté.

2.4 INFESTATION :

- Si Service alimentaire Gordon découvre des rongeurs, des oiseaux, des animaux autres que des insectes ou des cafards **vivants**, elle rechargera immédiatement tous les produits de la cargaison dans le camion, et la cargaison sera refusée.
- Si Service alimentaire Gordon découvre des **signes** d'activité de rongeurs, d'oiseaux, d'animaux autres que des insectes ou de cafards, les superviseurs concernés décideront des mesures à prendre en fonction de la condition de la cargaison. Service alimentaire Gordon se réserve le droit de refuser la cargaison en tout ou en partie afin d'éviter d'introduire des caisses dans une condition inacceptable dans ses installations et ses remorques ou encore chez ses clients.
- Si Service alimentaire Gordon découvre des insectes ou des vers inoffensifs **vivants** (qui ne sont pas nocifs et qui sont souvent présents dans les fruits et légumes) dans une cargaison de **fruits et légumes**, elle appliquera le processus d'échantillonnage défini dans la politique CWI0521 – Procédures d'inspection de la réception de produits.
- Des produits provenant de cargaisons infestées ne peuvent être éliminés sur la propriété de Service alimentaire Gordon sous aucun prétexte.

3.0 DATAGE ET DURÉE DE CONSERVATION :

Les fournisseurs doivent expédier des articles datés qui respectent les points suivants :

- Le format de codage de date convenu.
 - Datage «fermé-production», «ouvert-production» ou «ouvert-expiration», tels que spécifiés par le fournisseur dans le Formulaire de nouveau produit de Service alimentaire Gordon ou par une communication ultérieure à Service alimentaire Gordon. Ceci permet d'assurer la correspondance entre le réglage du système de Service alimentaire Gordon et le type de code de datage inscrit sur les caisses d'expédition.
- La durée de conservation minimum convenue, au moment de la réception chez Service alimentaire Gordon.

	Nom du document :	Service alimentaire Gordon Canada Ltée EXIGENCES RELATIVES À LA RÉCEPTION DES PRODUITS DE SERVICE ALIMENTAIRE GORDON			
	N° de document :	CSOP0500		Révision n° : 06	Page 6 de 7
	Création : Révision : Entrée en vigueur :	2011-09-08 2025-02-27 2025-02-27		Auteur : équipe de salubrité alimentaire et d'assurance qualité	

- Si une palette contient plusieurs codes de date, le fournisseur est tenu d'étiqueter clairement la palette avec une signalisation rapportant ce fait, et de placer le code de date le plus ancien sur la ou les couches du dessus.
- Si un article reçu n'est pas conforme à ces exigences, il peut être rejeté.

4.0 PROCÉDURES D'INSPECTION FÉDÉRALE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS REJETÉS

- Si Markon ou l'expéditeur demande une inspection fédérale de légumes ou de fruits frais rejetés, l'inspecteur de la qualité du centre de distribution appellera l'inspecteur fédéral de sa région et lui fournira l'information sur l'article rejeté, le nombre total de caisses contenant cet article, son origine, le numéro de bon de commande de Service alimentaire Gordon, l'étiquette, le numéro de lot (si disponible), la localisation actuelle du produit et le type d'inspection qui a été demandée (relative à la raison pour laquelle Service alimentaire Gordon a rejeté l'article).
- Service alimentaire Gordon n'est pas tenue de permettre que l'inspection fédérale soit effectuée sur son débarcadère.
- Si Service alimentaire Gordon rejette des légumes ou des fruits frais appartenant à une catégorie spécifiée par Service alimentaire Gordon en vertu du *Règlement sur les fruits et les légumes frais* (CRC, c 285), puis que l'inspection fédérale statue qu'ils répondent aux exigences de la catégorie de qualité spécifiée, Service alimentaire Gordon assume la responsabilité du produit.
 - Si le rapport d'inspection fédérale n'est pas transmis à Service alimentaire Gordon avant la fin du jour ouvrable suivant, le courtier ou l'expéditeur assumera la responsabilité, nonobstant les résultats de l'inspection fédérale. Cette rapidité d'exécution est requise pour permettre à Service alimentaire Gordon de faire valoir ses droits en matière d'élimination du produit.
- Si Service alimentaire Gordon rejette des légumes ou des fruits frais appartenant à une catégorie spécifiée par Service alimentaire Gordon en vertu du *Règlement sur les fruits et les légumes frais* (CRC, c 285), puis que l'inspection fédérale confirme qu'ils ne répondent pas aux exigences de la catégorie de qualité spécifiée, le courtier ou l'expéditeur assume la responsabilité du produit.
 - Il incombe également au courtier ou à l'expéditeur, dans cette situation, de mener une enquête et de mettre en place des correctifs afin d'éviter que la situation se produise à nouveau.
 - Si une cargaison contenant des légumes et des fruits frais provenant de plusieurs expéditeurs est infestée d'insectes ou de vers au-delà d'une limite acceptable, la cargaison complète tombe sous la responsabilité du courtier et des expéditeurs.

5.0 ÉLIMINATION DES PRODUITS REJETÉS :

5.1 Cargaison prépayée :

Les produits rejetés, quelle qu'en soit la raison, seront remis dans le camion du transporteur, à moins que des exigences de clients ou réglementaires l'interdisent.

	Nom du document :	Service alimentaire Gordon Canada Ltée EXIGENCES RELATIVES À LA RÉCEPTION DES PRODUITS DE SERVICE ALIMENTAIRE GORDON			
	N° de document :	CSOP0500		Révision n° : 06	Page 7 de 7
	Création : Révision : Entrée en vigueur :	2011-09-08 2025-02-27 2025-02-27		Auteur : équipe de salubrité alimentaire et d'assurance qualité	

5.2 Cargaison payable à destination :

- A) **Domage causé par le transporteur** – Les produits rejetés, quelle qu'en soit la raison, seront remis dans le camion du transporteur, à moins que des exigences de clients ou réglementaires l'interdisent.
- B) **Domage causé par le fournisseur** (cargaison payable à destination ou transport de retour) :
- 1) Le libellé du protocole d'entente entre Service alimentaire Gordon et chaque fournisseur définit la gestion des rejets. Si l'entente spécifie (sur la base de la valeur financière des biens endommagés) que Service alimentaire Gordon ne gardera pas ces caisses en attendant l'inspection du fournisseur ou leur cueillette, la quantité inscrite à la réception du bon de commande sera «inférieure à la quantité initiale» et la cause de l'altération du produit sera inscrite sur le connaissance. Le coût de ces caisses sera déduit du montant payé au fournisseur pour cette cargaison.
 - 2) Service alimentaire Gordon peut également recevoir l'ensemble de la cargaison. Une note sera ajoutée au connaissance indiquant que Service alimentaire Gordon a gardé la marchandise endommagée par le fournisseur et décrivant la cause de cette altération du produit; le produit sera placé dans le système de retour au fournisseur. Le fournisseur en sera avisé et devra, dans les trois jours suivants, donner une réponse à propos de l'élimination des caisses. Si une cueillette est requise, elle devra se faire dans les cinq jours. Cependant, si les caisses fuient ou présentent un risque sanitaire potentiel, elles seront immédiatement éliminées.

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS :

- Un produit portant l'étiquette Markon ne peut être revendu à un non-membre de Markon. Il ne peut être vendu qu'à un autre membre de Markon, donné ou détruit.

Raison de la révision	Réviseur
a supprimé les références au rejet des produits livrés « mouillés ».	Bernard Gosline