

Dossier HACCP

Instructions COMMUNAUTE FRANCAISE DE Belgique

SOMMAIRE

Dossier HACCP

7. MAITRISE DES RISQUES ALIMENTAIRES

7.1. Maîtriser les risques communs

7.1.1. Points critiques

7.1.2. Autocontrôle, notification obligatoire et traçabilité

7.2. Maîtriser les risques particuliers

7.2.1. Pratique de la cuisine froide

7.2.2. Fabrication du filet américain

7.2.3. Fabrication des mousses de jambon, poisson, ...

7.2.4. Fabrication de mayonnaise

7.2.5. Fabrication de salades à base de mayonnaise

7.2.6. Fabrication de desserts aux oeufs crus sans traitement thermique

7.2.7. Fabrication de pâtisseries à la crème

7.2.8. Congélation des viandes hachées

7.2.9. Lavage des fruits

7.3. Contrôler

7.3.1. Marchandises à l'entrée

7.3.2. Hygiène du personnel

7.3.3. Hygiène du matériel

7.3.4. Hygiène de l'infrastructure

7.3.5. Contaminations du propre par le sale

7.3.6 A. Température des frigos

7.3.6 B. Température des congélateurs

7.3.7. Maintien des températures des denrées alimentaires

7.3.8. Stockage

7.3.9. Lutte contre les nuisibles.

Annexe 1 Avis de fourniture non conforme

Annexe 2 Check-list quotidienne

Annexe 3 Check-list hebdomadaire

Annexe 4 Tableau de synthèse des anomalies détectées

Annexe 5 Formulaire de détection d'anomalie

Annexe 6 Formulaire « intervention urgente »

Fiche

7 1 1

MAÎTRISE DES RISQUES COMMUNS

Maîtriser

POINTS CRITIQUES

POURQUOI

Le législateur impose que l'on recoure à une méthode de contrôle des points critiques afin d'assurer la santé des consommateurs.

C'est la méthode communément appelée HACCP :

Hazards Analysis Critical Control Points

Dangers Analyse Critiques Maîtrise Points

Par point critique, on entend toute opération dans le processus qui, non ou mal maîtrisée, peut entraîner une conséquence, plus ou moins grave, au niveau de la santé du consommateur (intoxication, blessure, ...).

Dans le domaine de la restauration de collectivités, on a identifié les points critiques suivants :

- 1. Matières : l'utilisation de matières premières conformes;*
- 2. Main d'oeuvre : les règles d'hygiène personnelle;*
- 3. Matériel : les règles d'hygiène relatives aux équipements;*
- 4. Milieu : les règles d'hygiène relatives à l'infrastructure;*
- 5. Méthodes : les contaminations du propre par le sale;*
- 6. Matériel : le fonctionnement des équipements frigorifiques;*
- 7. Méthodes : le maintien des denrées à bonne température;*
- 8. Méthodes : le stockage de toutes les denrées alimentaires;*
- 9. Matériel : la lutte contre les nuisibles.*

COMMENT

Pour s'assurer de la maîtrise de ces points critiques :

- des règles sont à respecter (les règles de bonnes pratiques de fabrication et les règles de bonnes pratiques d'hygiène);
- le respect de ces règles est contrôlé;
- les non-conformités sont corrigées.

Ces points critiques feront l'objet d'une attention de tous les moments par l'ensemble du personnel de la cuisine, par le chef de cuisine et par la direction de l'établissement. Il y aura lieu de suivre scrupuleusement les consignes établies dans les fiches d'hygiène des chapitres 3 à 6.

En outre, les auditeurs de EUROFOOD CONSULTANTS surveilleront la bonne application de ces consignes et vous donneront, le cas échéant, les conseils nécessaires pour vous aider à respecter ces règles.

Pour le point critique n° 1 (l'utilisation de matières premières conformes), le personnel chargé de la réception des marchandises devra inspecter toute marchandise entrante en se conformant à la procédure 7.3.1 et retourner au(x) fournisseur(s) toute marchandise non conforme en utilisant l'avis de fourniture non conforme présenté en annexe 1 au présent volume.

Les points critiques n° 2 à 9 seront mis sous contrôle par le chef de cuisine par application des procédures 7.3.2 à 7.3.9 en utilisant les check-lists de contrôle quotidienne (annexe 2) et hebdomadaire (annexe 3).

On entend par "mettre sous contrôle" que, si le résultat est non satisfaisant, une action corrective doit être entamée, de toute urgence, à l'initiative du chef de cuisine. Toutefois, même si le résultat est satisfaisant, il est de la responsabilité du chef de cuisine de faire entreprendre des actions correctives pour les fautes repérées à l'occasion des contrôles.

Un tableau de synthèse des anomalies détectées (en annexe 4 au présent volume) sera rempli une fois par semaine afin de servir d'outil de fixation des priorités en matière d'amélioration durable de la qualité.

NOTE SUR LA FABRICATION DE FONDS DE SAUCE :

Vu le risque microbiologique élevé lié à ce type de fabrication (cuisson lente et longue d'os), il est interdit de réaliser ce type de préparation.

QUI

Tous les travailleurs.

Le responsable de la réception des marchandises pour le contrôle du point critique n° 1.

Le chef de cuisine pour le contrôle des points critiques n° 2 à 9.

OU

Dans toutes les zones concernées.

Fiche

7 1 2

MAÎTRISE DES RISQUES COMMUNS

Maîtriser

AUTOCONTRÔLE, NOTIFICATION ET TRACABILITE

POURQUOI

L'Arrêté royal du 14 novembre 2003 impose l'autocontrôle, la notification obligatoire et la traçabilité dans la chaîne alimentaire pour tous les opérateurs.

L'autocontrôle, la traçabilité et la notification doivent essayer de prévenir les accidents dans la chaîne alimentaire.

COMMENT

Mettre en place des systèmes d'autocontrôle fiables basés sur une étude HACCP.

Assurer une grande transparence à l'égard des services de contrôle officiels et notamment notifier sans délai toute information sur des faits susceptibles de mettre en péril la sécurité de la chaîne alimentaire.

L'instaurer un moyen traçabilité des produits de manière à organiser rapidement leur rappel en cas de nécessité et, le cas échéant, à retrouver la source de contamination.

Pour l'**autocontrôle**, l'opérateur doit contrôler et enregistrer :

- La température des meubles réfrigérés (frigos, chambres froides, comptoirs froids) et des congélateurs (bahuts et chambres de congélation) selon la procédure 7.3.6.A et B ;
- L'état des marchandises livrées en se conformant à la procédure 7.3.1 et retourner au(x) fournisseur(s) toute marchandise non conforme en utilisant l'avis de fourniture non conforme présenté en annexe 1 au présent volume.
- La prévention contre les nuisibles comme décrit dans la procédure 7.3.9 ;
- Le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux en respectant les procédures 7.3.3 et 7.3.4.

La **notification** implique d'informer l'AFSCA lorsque l'établissement a des raisons de penser que les plats servis peuvent être préjudiciables à la santé du consommateur. Elle doit se faire conformément à l'Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire.

Lors d'un doute quant à la qualité d'une denrée ou d'une préparation alimentaire ou lors d'une suspicion d'intoxication alimentaire, nous vous invitons à prévenir **EUROCONSULTANTS (010/84 22 93)** qui vous aidera à analyser le problème et à décider de notifier ou non.

Pour faciliter cette analyse, nous vous invitons à compléter, éventuellement avec les plaignants, le formulaire « *INTERVENTION URGENTE* » mis en annexe 6.

Ce formulaire permet, dans un premier temps, de rassembler les informations relatives à la plainte (nombre de plaignants, type de consommateurs, symptômes ressentis, ...) et celles concernant le produit incriminé (type de plat, ingrédients,

mode de préparation,...) et, dans un second temps, d'orienter les analyses à effectuer sur les échantillons d'aliments prélevés.

La **Traçabilité** doit permettre de retracer, au sein même de la cuisine, l'histoire et le cheminement des produits alimentaires tout au long de leur transformation. Elle a pour but final de retrouver l'origine et la destination d'un produit défectueux, de déterminer les causes du dysfonctionnement et d'éviter la répétition du problème.

En ce qui concerne le service au consommateur final dans les établissements de la Communauté française, la traçabilité se réduira à l'enregistrement des produits à risques entrants (viandes et produits de viande, produits de la mer, produits de IVème gamme, pâtisseries) et à la conservation des feuilles de menu. Pour plus de facilité, la traçabilité sera couplée avec les contrôles des marchandises livrées comme décrit en supra.

Les enregistrements des marchandises livrées se feront sur un formulaire de contrôle complet (voir exemplaire en annexe) qui portera sur :

- la date de réception,
- l'identification du fournisseur,
- la nature du produit livré,
- la quantité,
- le n° de lot (ou la date limite de consommation),
- la température de réception pour les produits frais
- et l'état des emballages.

Tous les documents d'enregistrement se rapportant à l'autocontrôle et à la traçabilité doivent être conservés durant 2 ans.

QUI

Tous les travailleurs / le chef de cuisine / le responsable de la réception des marchandises et le service interne ou externe responsable du contrôle des appâts contre les nuisibles.

OU

Dans toutes les zones concernées.

MAÎTRISE DES RISQUES PARTICULIERS

Maîtriser

PRATIQUE DE LA CUISINE FROIDE

POURQUOI

La pratique de la cuisine froide se définit comme étant les opérations :

- de préparation des sauces froides,
- du dressage des assiettes froides, des hors d'oeuvres, de préparations froides destinées au buffet froid,
- de la préparation des salades de fruits, de sandwiches et aussi des garnitures de légumes telles que les crudités qui accompagnent les plats chauds.

Idéalement, ces opérations doivent être réalisées dans un local séparé de celui où l'on pratique la cuisine chaude, local climatisé à 14-16 °C pour assurer une meilleure qualité bactériologique et organoleptique.

Malheureusement, dans la plupart des cuisines, la cuisine froide n'est pas séparée de la cuisine chaude. On est alors confronté tant aux problèmes visuels et organoleptiques (viande et fromage qui suent, sauces qui tournent, salades qui fanent, ...) qu'aux problèmes bactériologiques.

COMMENT

C'est l'organisation du travail qui permettra de travailler sous contrôle. Quelques règles de base s'imposent :

- n'exécuter les préparations suivant la pratique de la cuisine froide que lorsque la température dans la cuisine n'excède pas 25°C,
- mettre au frigo la veille les ingrédients qui entrent dans les préparations et qui sont normalement stockés à température ambiante (ex : le thon en boîte pour la préparation d'une mousse au thon),
- lors de la mise en place du poste de travail, ne sortir les différents ingrédients qu'en petites quantités et approvisionner le poste de travail au fur et mesure des besoins (ex : préparer les divers ingrédients pour la réalisation de l'américain préparé et ne sortir l'américain nature qu'au moment d'y mélanger les ingrédients),
- ne dresser que des petits nombres de plats ou d'assiettes à la fois,
- protéger de couvercles ou de film alimentaire et stocker IMMÉDIATEMENT les produits finis en chambre froide, même si ils seront ultérieurement présentés en comptoirs réfrigérés au restaurant (en effet, le comptoir réfrigéré maintiendra le produit à température, mais il ne permettra pas de faire descendre la température du produit).

Comme dans la pratique de la cuisine froide, il n'y a pas de traitement thermique ultérieur (traitement destructeur des micro-organismes), il y a lieu de veiller tout spécialement aux règles d'hygiène dont on a parlé dans les instructions d'hygiène :

- respecter l'hygiène du personnel : manipuler les denrées avec des mains propres et gantées. Attention aux manipulations contaminantes lors

de l'utilisation des gants à usage unique. Ne vous déplacez pas avec des mains gantées !

- vérifier la propreté du matériel que vous allez utiliser,
- protéger les plans de travail de toute dépose d'objet souillé tels que les cartons, cageots, ...
- si nécessaire, identifier à l'aide d'une étiquette (nature et date de préparation) les produits dont la consommation va être étalée sur plusieurs jours,
- empêcher les contaminations croisées en évitant les contact des denrées propres avec des denrées sales ou du matériel sale, en effectuant des nettoyages intermédiaires du matériel entre chaque opération, en respectant l'ordre de tranchage :
- d'abord les produits faiblement contaminés (charcuteries cuites comme le jambon cuit, le rosbif, le filet de poulet ou de dinde, le saucisson cuit, le saucisson de jambon, ...)
- puis seulement les charcuteries crues (jambon cru fumé ou non, saucisson sec, salami, ...) et les fromages. Un essuyage intermédiaire de la trancheuse s'impose entre chaque produit.

QUI

Le personnel de cuisine.

OU

En zone propre.

Fiche

7 2 2

MAÎTRISE DES RISQUES PARTICULIERS**Maîtriser****FABRICATION DU FILET AMÉRICAIN****POURQUOI**

Le risque bactériologique est élevé du fait que l'on travaille de la viande crue avec divers ingrédients et que le produit qui en résulte est consommé cru, sans traitement thermique.

COMMENT

1. La préparation du filet américain doit se faire obligatoirement en zone propre, de préférence en cuisine froide. Le matériel est propre et désinfecté.

2. Le travail du mélange des différents ingrédients se fait au batteur universel avec le batteur plat ou bien avec le crochet.

Pour maîtriser la température, il est souhaitable de mettre le bol du batteur au frigo pendant la nuit avant la préparation. Si l'on travaille de petites quantités, il faut mettre le récipient de préparation dans un gastronorme rempli de glace pilée.

3. Le filet américain préparé est stocké en vrac, operculé au moyen de film alimentaire, en chambre froide ou au frigo pour un maximum de 24 heures.

4. Pour le portionnement, il faut travailler rapidement, mains gantées et rangement rapide au frigo. Ce produit ne peut jamais être recyclé (ne jamais mélanger du "vieil américain" de la veille à du "nouvel américain" du jour).

QUI

Le personnel de cuisine.

OU

En zone propre.

Fiche 7 2 3

MAÎTRISE DES RISQUES PARTICULIERS

Maîtriser

**FABRICATION DES MOUSSES DE JAMBON,
POISSON, ...**

POURQUOI

Le risque bactériologique est élevé du fait que l'on travaille des denrées à risques, hachées finement et que le produit qui en résulte est consommé froid, sans traitement thermique.

COMMENT

1. La préparation des mousses doit se faire obligatoirement en zone propre, de préférence en cuisine froide. Le matériel est propre et désinfecté.
2. Les différents ingrédients sont préparés en fonction de la quantité de mousse à préparer.
3. Les ingrédients sont transformés en mousse à l'aide du cutter. Ne jamais laisser des restes de mousse dans le cutter.
4. Une fois la mousse terminée, elle est immédiatement versée dans un récipient de conservation, operculé à l'aide de film alimentaire et stocké en chambre froide ou frigo. La durée de vie est de maximum 24 heures.
5. Pour le portionnement, il faut travailler rapidement, mains gantées, avec la pince à glace ou la cuiller. Le rangement rapide au frigo est impératif. Ce produit ne peut jamais être recyclé (ne jamais mélanger du "vieux produit" de la veille à du "nouveau produit" du jour).

QUI

Le personnel de cuisine.

OU

En zone propre.

Fiche

7 2 4

MAÎTRISE DES RISQUES PARTICULIERS**Maîtriser****FABRICATION DE MAYONNAISE****POURQUOI**

Le risque bactériologique est élevé du fait de la présence d'œufs crus.

COMMENT

1. La mayonnaise est montée au batteur universel ou au mixsoep, en zone propre. Le matériel est propre et désinfecté.
2. Les différents ingrédients sont préparés en fonction de la quantité de mayonnaise à produire.
3. Les œufs constituent l'ingrédient de base. Il est conseillé d'utiliser des ovoproduits sous forme de jaunes d'œufs neutres ou salés, réfrigérés ou congelés. Dans ce dernier cas, ils auront été dégelés en chambre froide.
4. Monter la mayonnaise et la conditionner en vrac, dans un récipient operculé à l'aide de film alimentaire, dater la production et stocker au frigo. La durée de vie est de maximum 72 heures.
5. Il ne faut jamais mettre en cuisine ou à disposition de la clientèle la production complète mais il faut éclater la production en petits conditionnements en fonction du besoin.
6. La mayonnaise exposée à la vente ne peut jamais être recyclée (ne jamais mélanger du "vieux produit" de la veille à du "nouveau produit" du jour).
7. Si les œufs utilisés sont frais :
 - 7.1. Casser les œufs en légumerie ou sur une surface propre en zone sale.
 - 7.2. Casser les œufs, un par un, en les frappant sur le bord du plat ou à l'aide d'un couteau.
 - 7.3. Le jaune est séparé du blanc à l'aide d'une cuiller et non à l'aide de la coquille qui est toujours fortement contaminée.
 - 7.4. Se laver les mains.
 - 7.5. Le récipient contenant les jaunes est acheminé près du batteur en zone propre.

QUI

Le personnel de cuisine.

OU

En zone propre.

Fiche

7 2 5

MAÎTRISE DES RISQUES PARTICULIERS**Maîtriser****FABRICATION DE SALADES À BASE DE MAYONNAISE****POURQUOI**

Le risque bactériologique est élevé du fait que l'on travaille des denrées à risque, des denrées recyclées et que le produit qui en résulte est consommé froid, sans traitement thermique.

COMMENT

1. La préparation des salades doit se faire obligatoirement en zone propre, de préférence en cuisine froide. Le matériel est propre et désinfecté.
2. Les différents ingrédients stockés en chambre froide sont sortis et mis en place rapidement.
3. La découpe est soit manuelle au moyen du couteau chef ou du couteau d'office, soit elle est mécanisée (robot).
4. Si des ingrédients tels que le thon, le crabe, ... sont en boîte, les boîtes nettoyées sont ouvertes en légumerie et leur contenu est versé dans des récipients propres.
5. Les différents ingrédients sont mélangés soit avec le crochet au batteur universel, soit à l'aide d'une spatule en plastique.
6. Choisir de préférence une mayonnaise ou une sauce dressing industrielle.
7. Une fois la salade terminée, elle est immédiatement versée dans un récipient de conservation, operculé à l'aide de film alimentaire et stocké en chambre froide ou frigo. La durée de vie est de maximum 24 heures.
8. Pour le portionnement, il faut travailler rapidement, mains gantées et le rangement doit être immédiat au frigo. Ce produit ne peut jamais être recyclé (ne jamais mélanger du "vieux produit" de la veille à du "nouveau produit" du jour).

QUI

Le personnel de cuisine.

OU

En zone propre.

Fiche

7 2 6

MAÎTRISE DES RISQUES PARTICULIERS**Maîtriser****FABRICATION DE DESSERTS AUX OEUFS
CRUS SANS TRAITEMENT THERMIQUE****POURQUOI**

Le risque bactériologique est élevé du fait de la présence d'œufs crus et l'absence de cuisson.

COMMENT

1. Le tiramisu, la mousse au chocolat, la mousse de fromage blanc, ... sont des préparations montées au batteur universel avec le fouet. La préparation se fait en zone propre. Le matériel est propre et désinfecté.
2. Les différents ingrédients sont préparés en fonction de la quantité à produire.
3. Il est conseillé d'utiliser des ovoproduits (jaunes et blancs séparés), réfrigérés ou surgelés. Dans ce dernier cas, ils auront été dégelés en chambre froide.
4. Les différents ingrédients sont versés dans le bol du batteur en fonction de la recette et le batteur est mis en fonctionnement.
5. La préparation terminée est portionnée rapidement à la louche.
6. Les ravier individuels sont operculés à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire et stockés en chambre froide. La durée de vie est de 24 heures.
7. Si les œufs utilisés sont frais :
 - 7.1. Casser les œufs en légumerie ou sur une surface propre en zone sale.
 - 7.2. Casser les œufs, un par un, en les frappant sur le bord du plat ou à l'aide d'un couteau.
 - 7.3. Le jaune est séparé du blanc à l'aide d'une cuiller et non à l'aide de la coquille qui est toujours fortement contaminée.
 - 7.4. Se laver les mains.
 - 7.5. Les récipients contenant d'une part les jaunes et d'autre part les blancs sont acheminés près du batteur en zone propre.

QUI

Le personnel de cuisine.

OU

En zone propre.

Fiche 7 2 7

MAÎTRISE DES RISQUES PARTICULIERS

Maîtriser

FABRICATION DE PÂTISSERIES À LA CRÈME

POURQUOI

Le risque bactériologique est élevé d'une part à cause de l'utilisation de matières premières à risque et d'autre part à cause des nombreuses manipulations. La croûte, le support est un produit cuit qui ne pose que peu de problèmes mais c'est le fourrage, les garnitures qu'il faut maîtriser.

COMMENT

1. Le meilleur moyen de diminuer le risque est d'utiliser la chantilly en bombe, les crèmes portionnées par l'industrie en poches à douille à usage unique, qui sont stockées en chambre froide, DLC respectées.
2. Si on utilise les garnitures maison, il faut battre, vanner, fouetter au batteur universel propre et désinfecté.
3. Stocker immédiatement les produits en pochon operculé à l'aide de film alimentaire, en chambre froide.
4. Les opérations de fourrage, de garnitures doivent se réaliser dans la zone propre de la pâtisserie, four éteint ou en cuisine froide, mains propres et gantées.
5. Utiliser des poches à douilles à usage unique.
6. Utiliser des spatules propres et désinfectées.
7. Le travail terminé, stocker les produits operculés en chambre froide. La durée de vie est de 24 heures.

QUI

Le personnel de cuisine.

OU

En zone propre.

Fiche 7 2 8

MAÎTRISE DES RISQUES PARTICULIERS

Maîtriser

CONGÉLATION DES VIANDES HACHÉES

POURQUOI

La descente en température à cœur du produit dans des conditions incorrectes, associée à un produit haché (augmentation de la surface, production de jus, utilisation de bas morceaux, ...) présente un risque bactériologique particulièrement important.

C'est pourquoi la congélation des viandes hachées n'est permise que dans le cas où l'unité possède soit une cellule de réfrigération rapide, soit une cellule de congélation rapide.

COMMENT

1. Soit la viande réceptionnée dans de bonnes conditions, soit la viande stockée correctement en chambre froide est conditionnée en emballage individuel à usage unique d'un poids maximum d'un kg de produit.
L'opérateur doit avoir les mains propres
2. Fermer le plus hermétiquement possible.
3. Placer une étiquette avec :
 - la dénomination du produit
 - la date de la congélation
 - la date limite d'utilisation (max 1 mois)
4. Placer les conditionnements dans la cellule de réfrigération ou de congélation rapide.
5. Actionner la cellule afin de faire descendre la température du produit à -12°C en moins de 2 heures si l'unité dispose d'une cellule de réfrigération rapide ou à -15°C en moins de 2 heures si l'unité dispose d'une cellule de congélation rapide.
6. Retirer les conditionnements de la cellule de réfrigération ou de congélation rapide et les ranger en respectant le FIFO sur les étagères de la chambre négative ou dans le bahut de conservation.
7. Ne pas prolonger la conservation inutilement et jamais plus d'un mois.

QUI

Le personnel de cuisine.

OU

En zone propre.

Fiche

7 2 9

MAÎTRISE DES RISQUES PARTICULIERS**Maîtriser****LAVAGE DE FRUITS****POURQUOI**

Il existe un risque toxicologique et microbiologique du fait de la cueillette, du transport et du stockage des fruits.

COMMENT

1. Tous les produits destinés aux consommateurs doivent être lavés en légumerie à l'exception des fruits dont on ne consomme pas la pelure: banane, kiwi, orange, mandarine, ...
Pour les citrus destinés à être servis garnis en déserts ou farcis comme des pamplemousses, des citrons, des avocats, il faut les laver.
2. Les pommes, poires, prunes, pêches, raisins, nectarines, .. peuvent être lavés aisément en les conditionnant en vrac dans des bacs en plastique perforés et arrosés au jet ou avec la douchette à l'aide d'eau potable bien froide.
3. Laisser égoutter 15 à 20 minutes, puis gerber les bacs et stocker en chambre froide propre.
4. Les petits fruits rouges (groseilles, myrtilles, fraises, ...) sont lavés :
 - soit à la main deux fois au moins en bac de plonge;
 - soit mécaniquement une fois en machine.
 Ils sont ensuite égouttés, conditionnés et stockés en chambre froide propre.
5. Tous les fruits présentant des moisissures sont éliminés.

QUI

Le personnel de cuisine.

OU

En zone de légumerie.

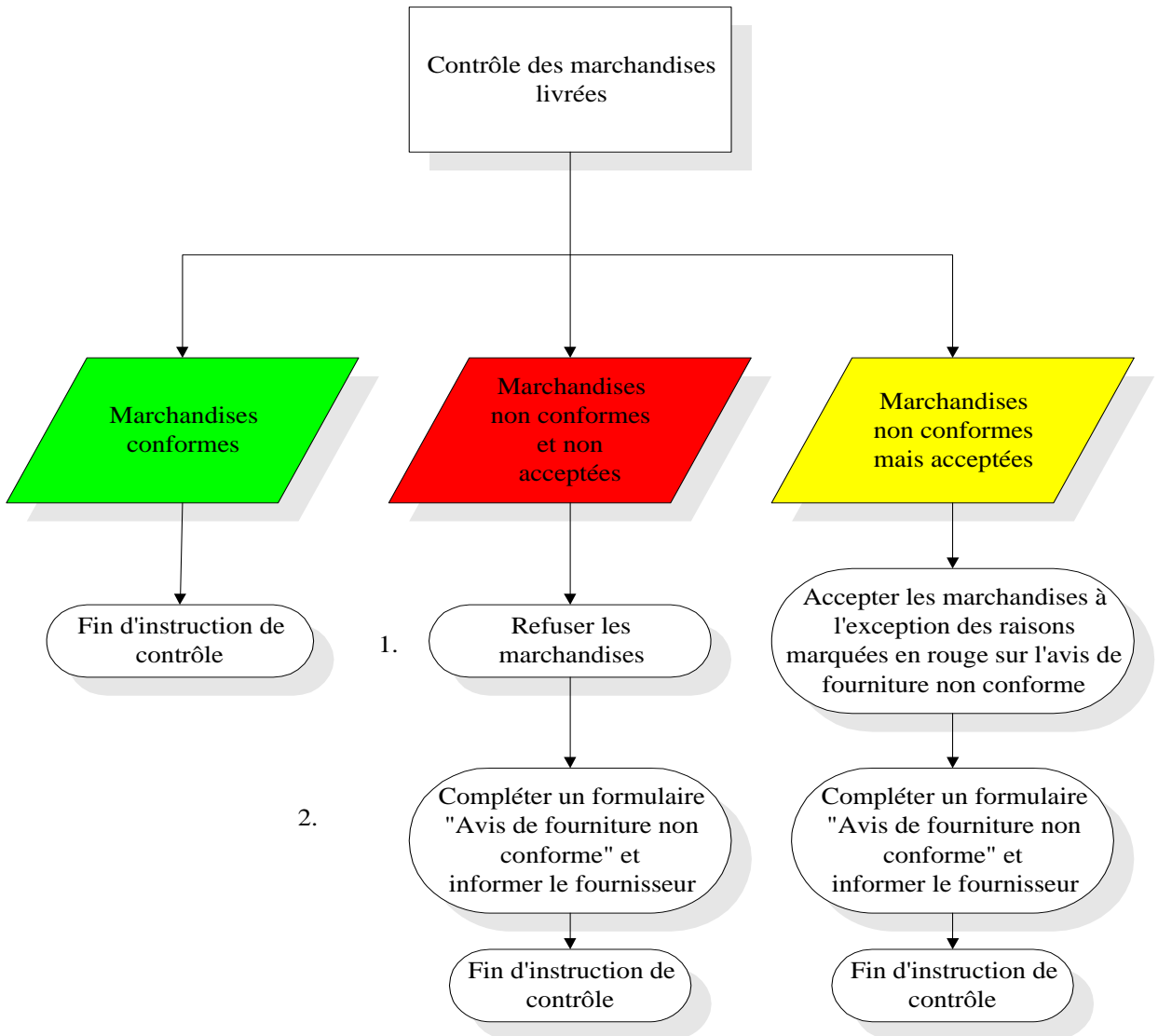
Fiche

7 3 1

CONTROLER

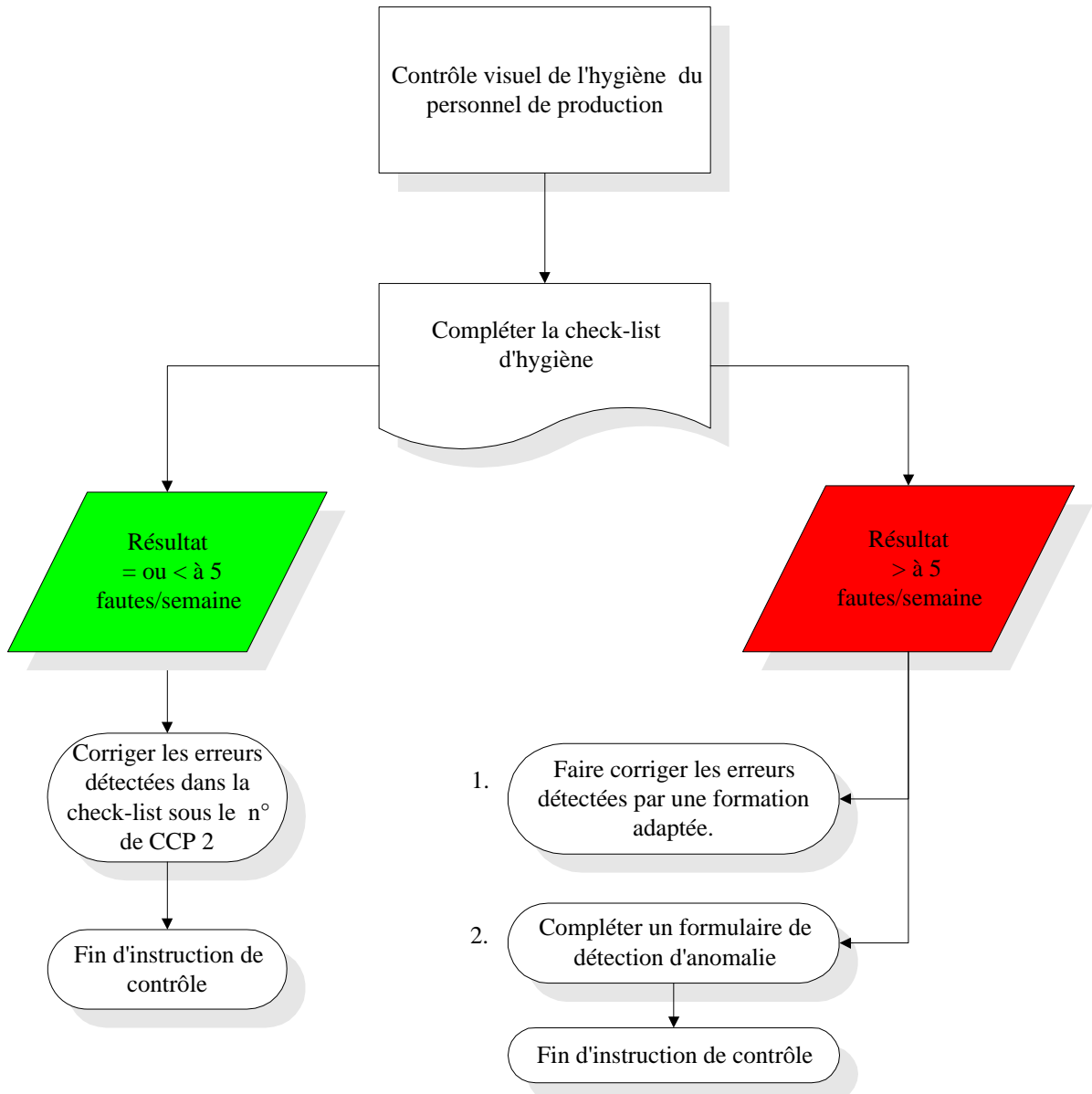
Contrôler

MARCHANDISES À L'ENTRÉE



Fiche

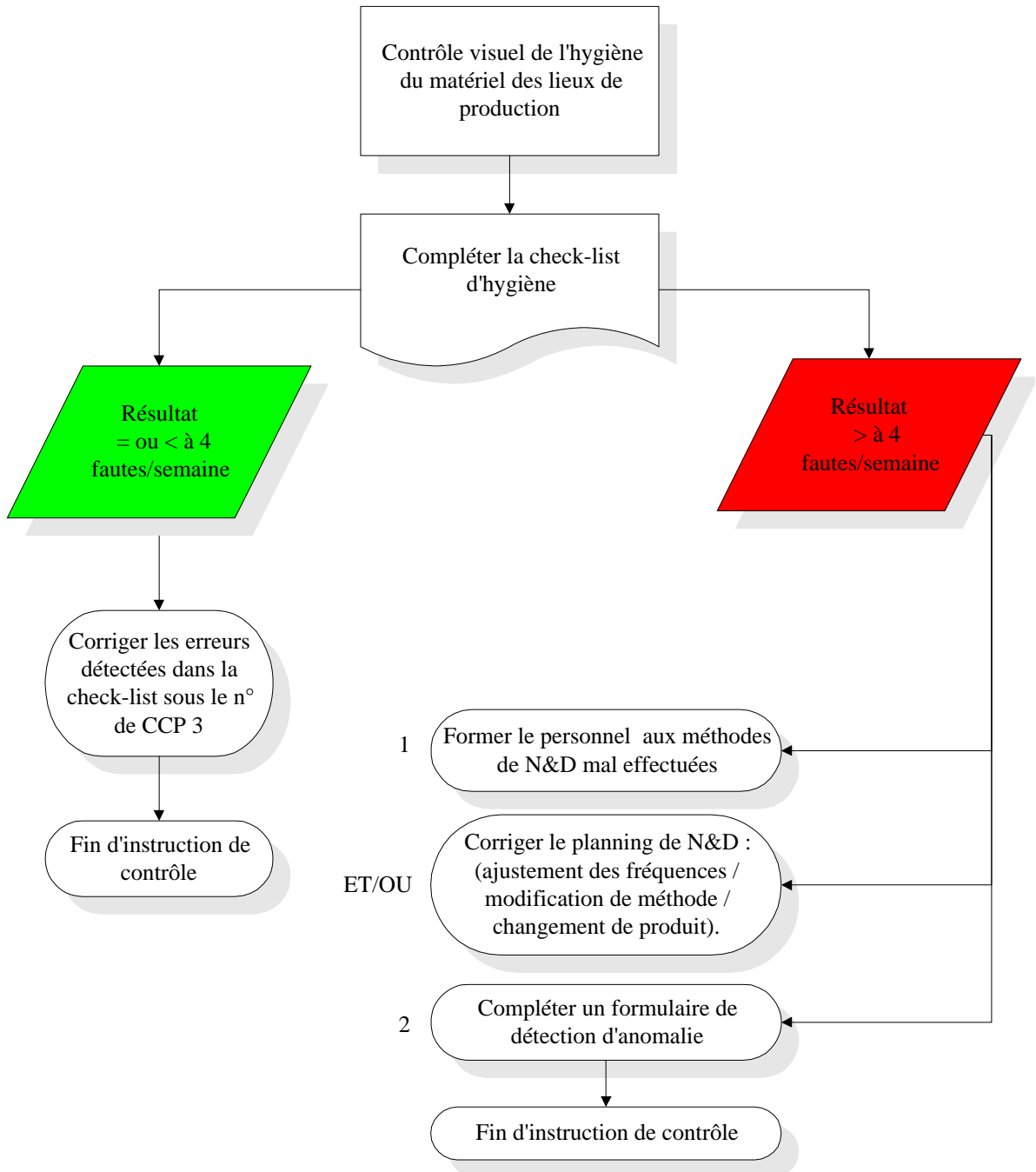
7 3 2

CONTROLER**Contrôler****HYGIENE DU PERSONNEL**

CONTROLLER

Contrôler

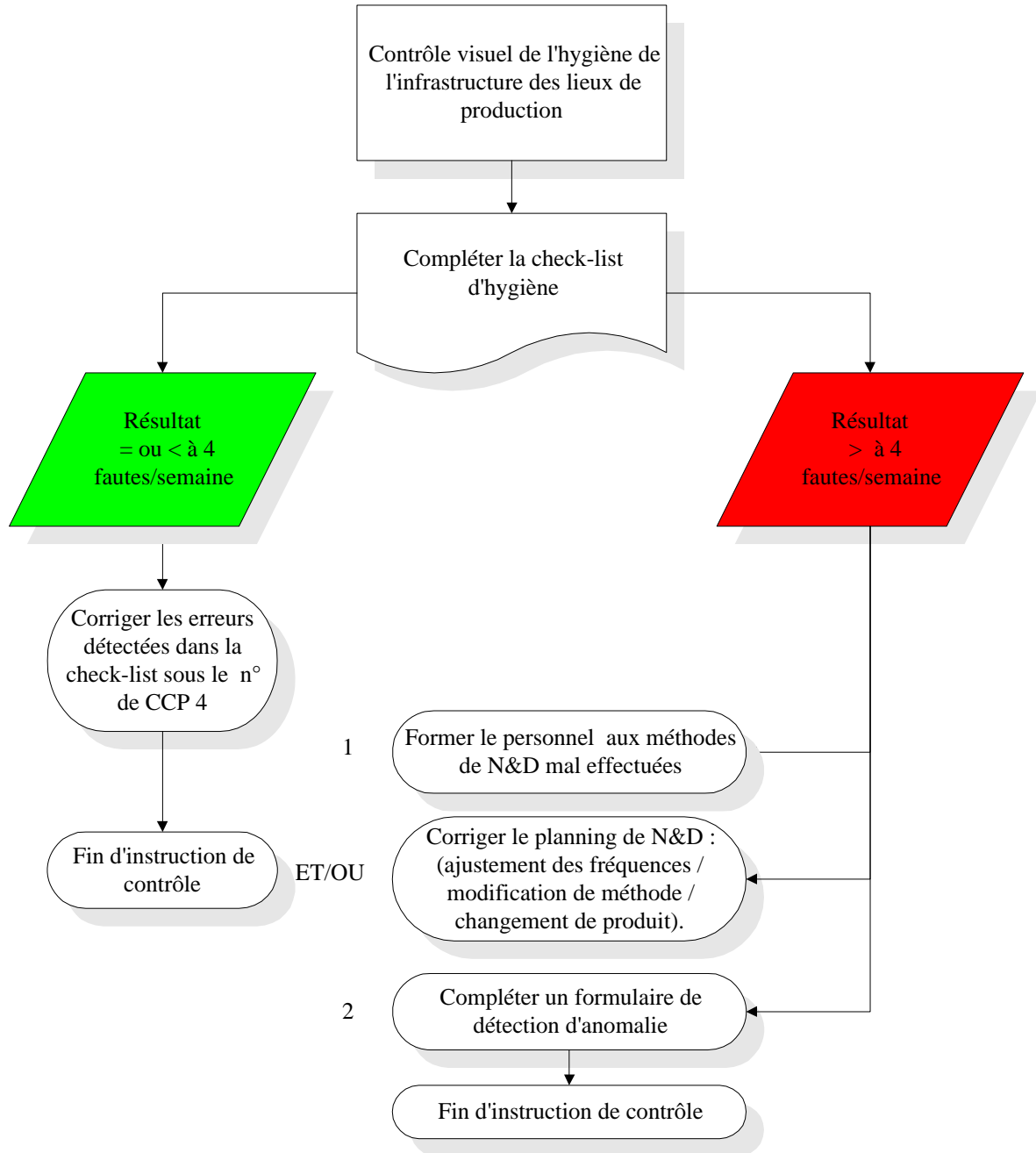
HYGIENE DU MATERIEL



CONTROLLER

Contrôler

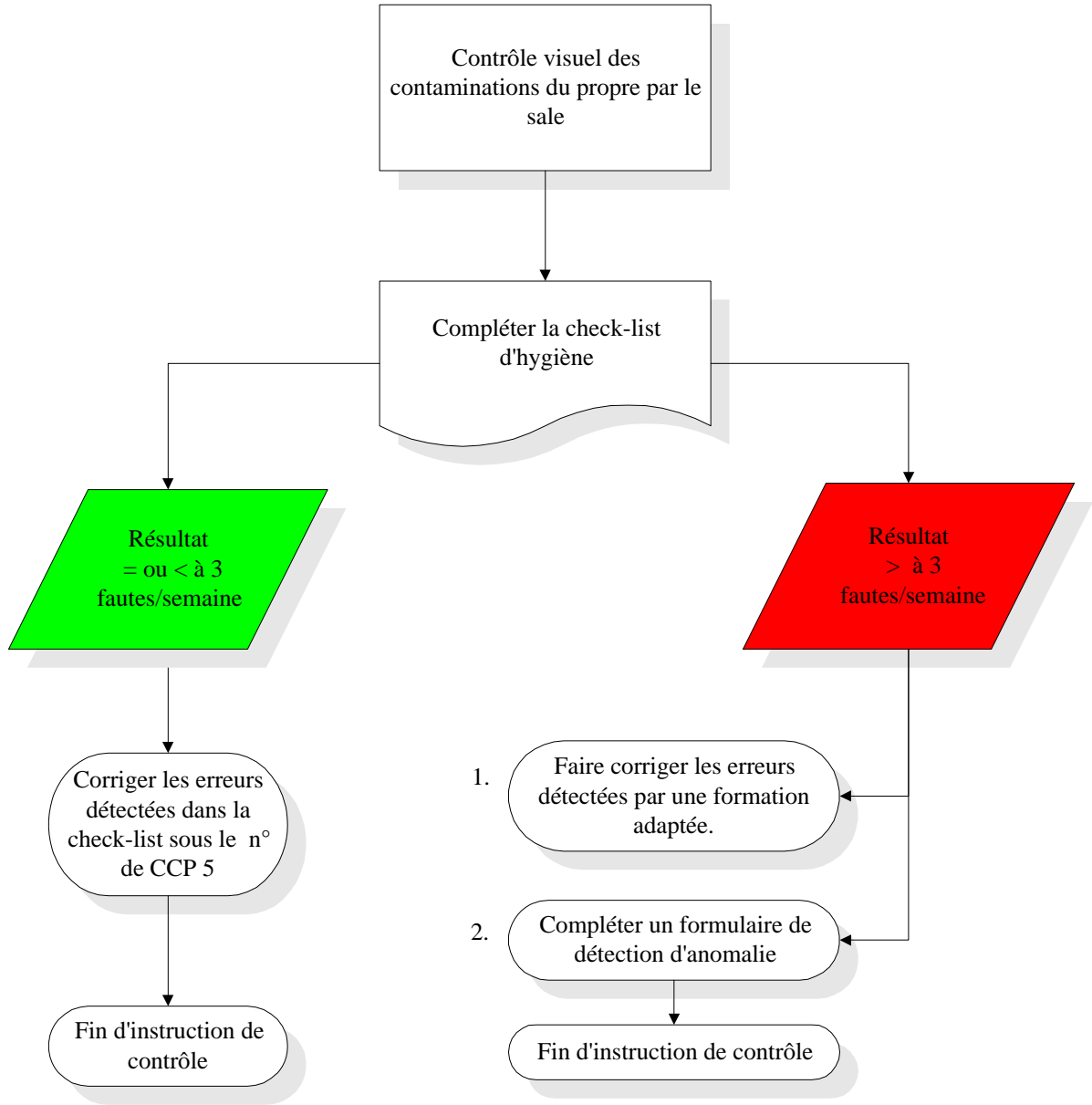
HYGIENE DE L'INFRASTRUCTURE



CONTROLLER

Contrôler

CONTAMINATIONS DU PROPRE PAR LE SALE



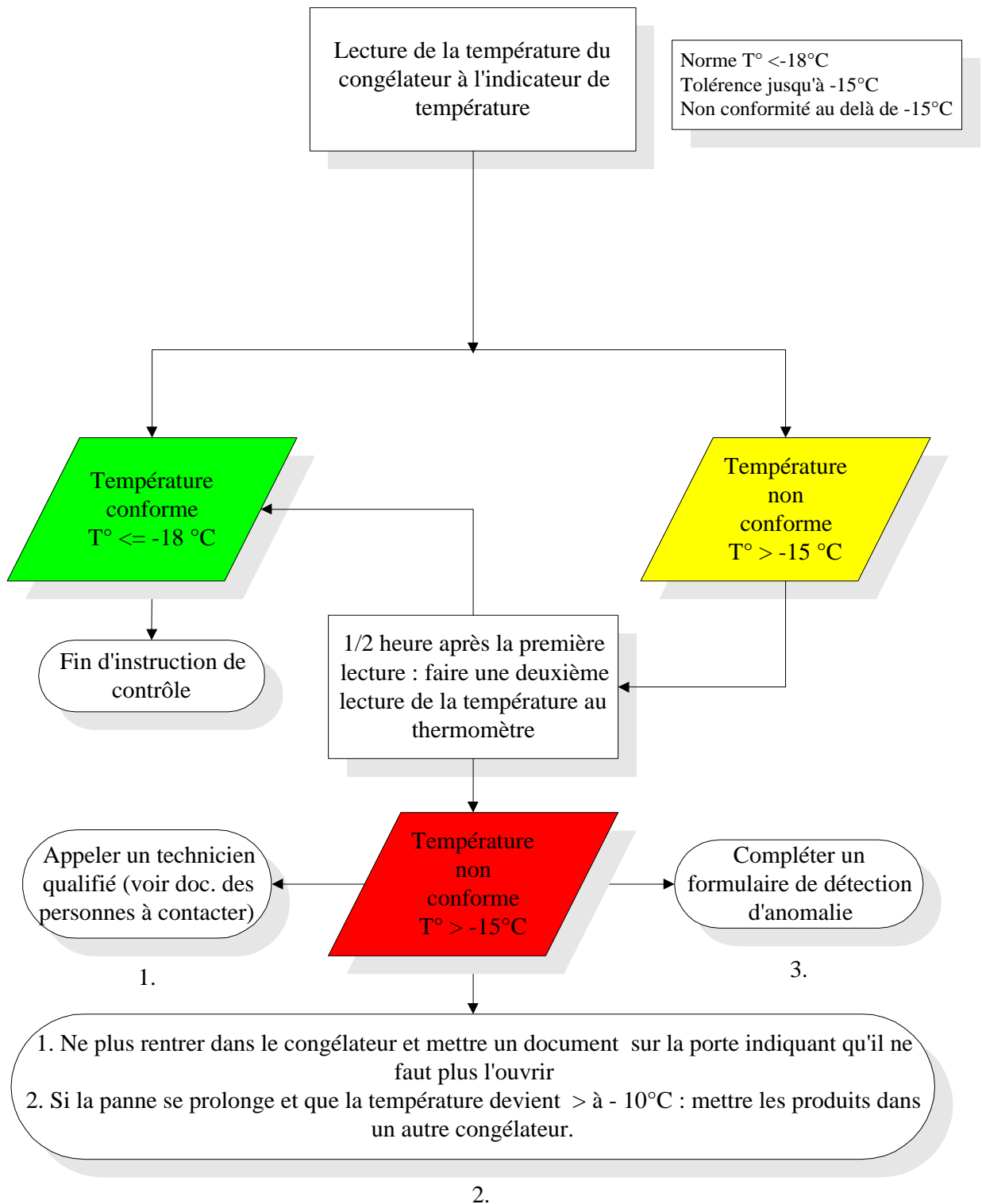
CONTROLLER

Contrôler

TEMPERATURE DES FRIGOS ET CONGELATEURS



**Si il y a lieu de conserver de la viande hachée plus de 12 heures :
TEMPERATURE DU FRIGO A 2°C.**



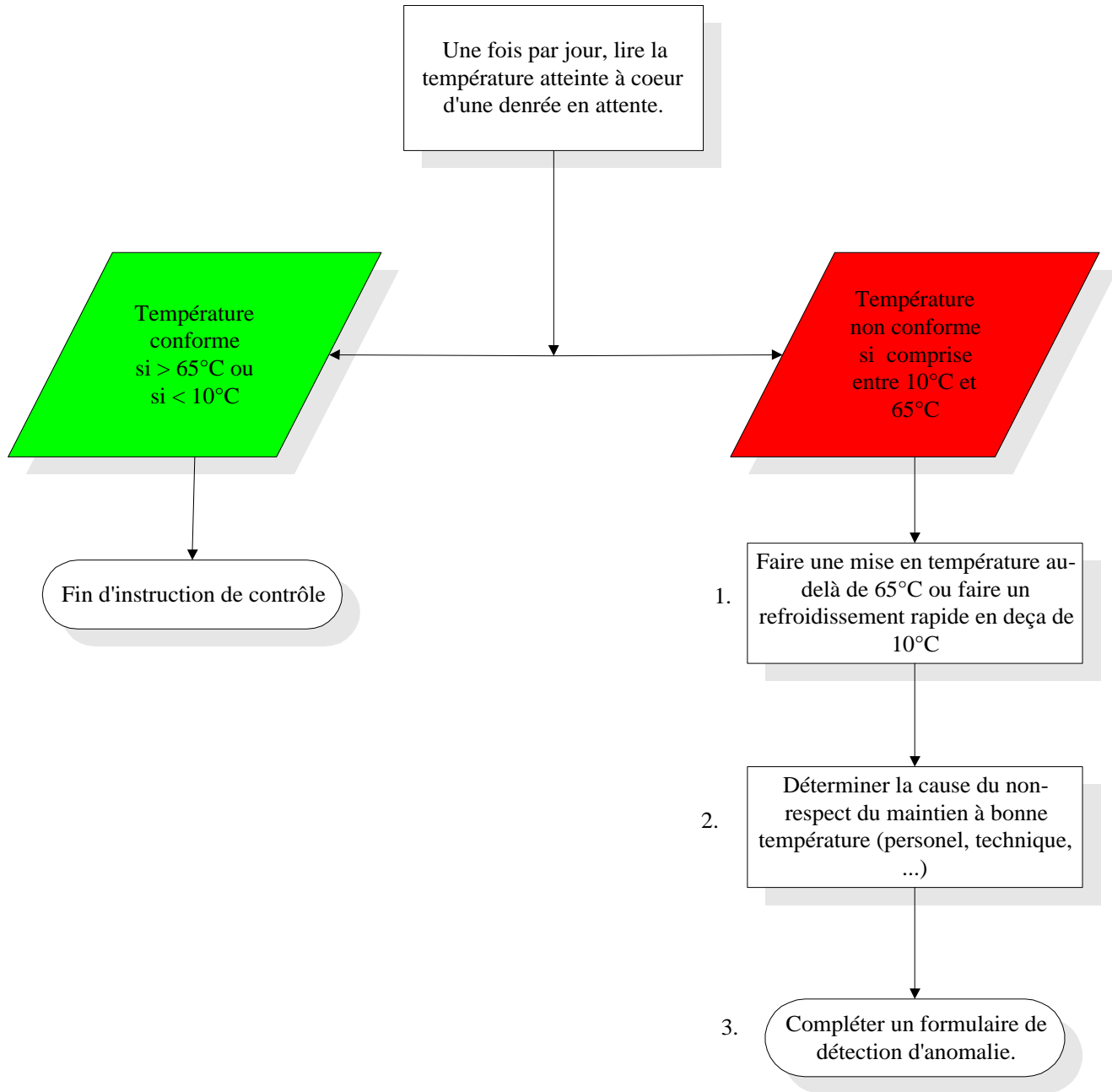
Fiche

7 3 7

CONTROLLER

Contrôler

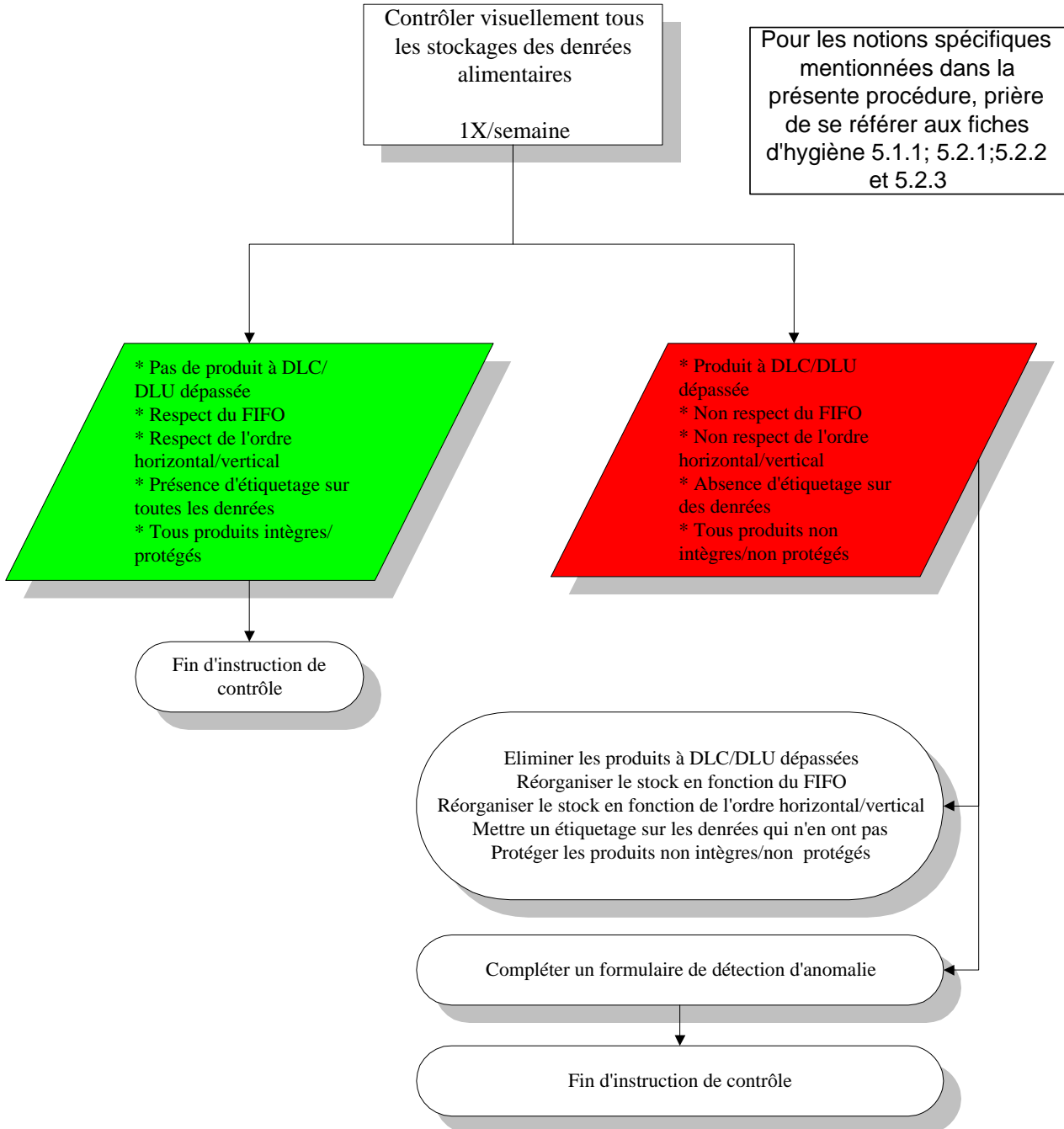
MAINTIEN DES TEMPERATURES DES DENREES



CONTROLLER

Contrôler

STOCKAGE



CONTROLLER

Contrôler

LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

