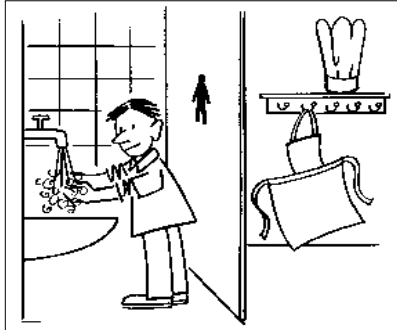




Les 7 règles de l'hygiène alimentaire

| | |
|-----------|--|
| 1. | Se laver les mains ! Les agents pathogènes passent de main à main - des mains et des ongles propres évitent le risque de transmission |
| 2. | Porter des habits de travail propres ! Les agents pathogènes se fixent dans les habits de travail sales et peuvent contaminer d'autres aliments |
| 3. | Maintenir propre le lieu de travail et les équipements ! La saleté contient un grand nombre d'agents pathogènes dangereux pour la santé |
| 4. | Restez en bonne santé ! Les agents pathogènes d'origine alimentaire peuvent être transmis par certaines maladies |
| 5. | Maintenir des températures adaptées ! A des températures comprises entre 20°C et 50°C, les aliments se gâtent plus rapidement. Ne pas interrompre la chaîne du froid |
| 6. | Séparer les aliments crus et cuits ! Les agents pathogènes passent facilement des aliments crus (viande, pommes de terre, fruits, légumes, etc.) aux aliments déjà cuits ou plats cuisinés |
| 7. | Éliminer rapidement et correctement les déchets ! Les déchets et les aliments avariés contiennent des bactéries qui peuvent provoquer une intoxication alimentaire |

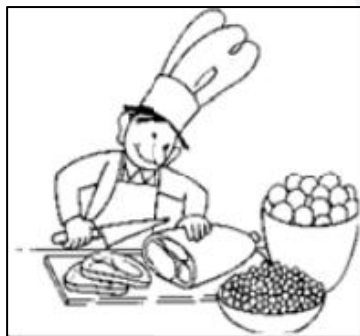
Petite formation d'hygiène



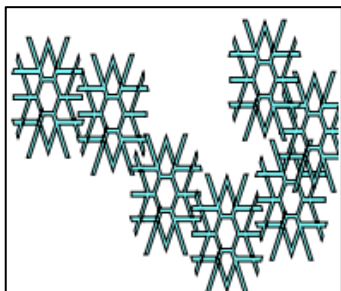
HYGIENE - personnelle



HYGIENE - d'entreprise



HYGIENE - de fabrication



Congélation et chaîne du froid

Un comportement adéquat dans le domaine de l'alimentation

1. Hygiène personnelle

⇒ Soins du corps

⇒ Se doucher

⇒ Cheveux propres

⇒ Ongles propres

⇒ Habits propres

⇒ Souliers propres



1.1 Lavage et désinfection efficaces des mains

Ne pas porter de bracelets ou de bagues (à l'exception des alliances) dans la production d'alimentaire

Se laver correctement les avant-bras et les mains

⇒ Avant le début du travail

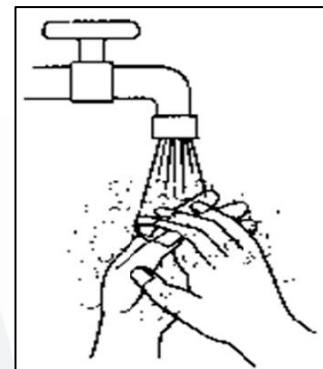
⇒ Après la pause

⇒ Après le traitement des matières premières

⇒ Après le contact avec des saletés et des déchets

⇒ Après un contact manuel fréquent avec de l'argent

⇒ Après être allé au WC



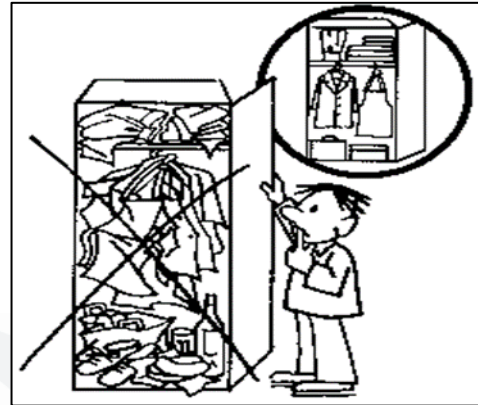
Remarque:

Se nettoyer d'abord soigneusement les mains avec de l'eau et du savon, puis désinfectez-les !

1.2 Vestiaires propres

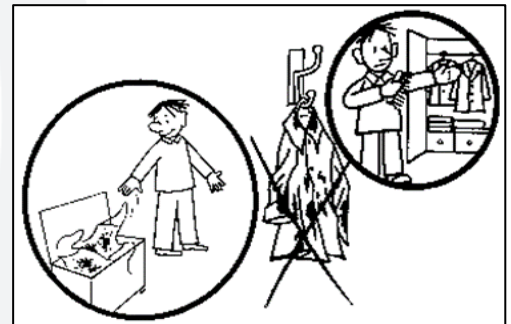
⇒ Maintenir les vestiaires propres

Pas de linge sale dans les vestiaires



1.3 Habits de travail propres

⇒ Les habits de travail restent propres et se changent régulièrement



Remarque:

Ne porter les habits de travail que dans l'entreprise !

1.4 Blessures / Maladies

Même les plus petites blessures peuvent devenir un grand danger

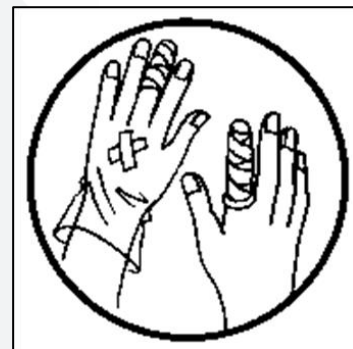
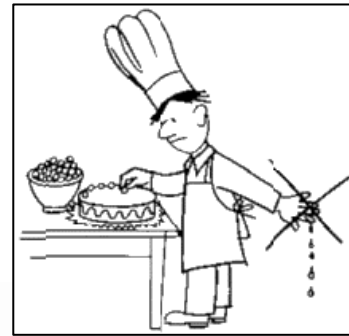
⇒ Soigner/protéger les blessures

⇒ Porter des protège-doigts

⇒ Porter des gants

⇒ En cas d'eczéma, contactez un dermatologue

⇒ Les plaies ouvertes sont porteuses de bactéries

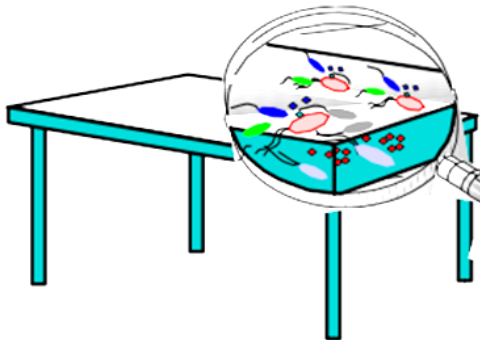


Remarque:

En cas de maladie, en particulier de fièvre et de diarrhée, il y a obligation de se référer à la personne responsable pour l'entreprise. (danger de salmonelles) !

2 Hygiène d'entreprise et de production

2.1 La propreté visuelle seulement ne suffit pas



Les microbes ne sont pas visibles à l'oeil nu

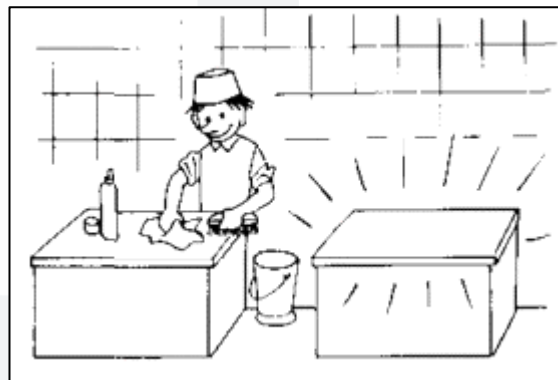
Visible

⇒ Nettoyage

Invisible

⇒ Désinfection

Avec de la chaleur (au moins 80°C)
ou avec un désinfectant



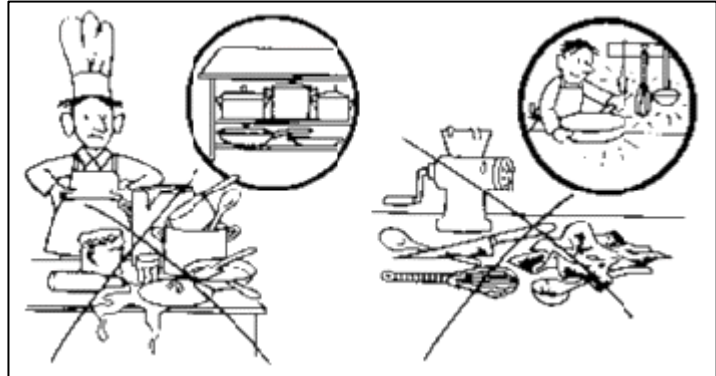
Remarque:

Ne pas désinfecter sans un nettoyage préalable efficace, un dosage et une durée de traitement conformes aux instructions du fabricant !

2.2 Propreté

⇒ Surfaces de travail

⇒ Locaux de stockage



⇒ Chambres froides et congélateurs

⇒ Tirroirs

⇒ Armoires

⇒ Caisses de livraison

⇒ Véhicules de livraison



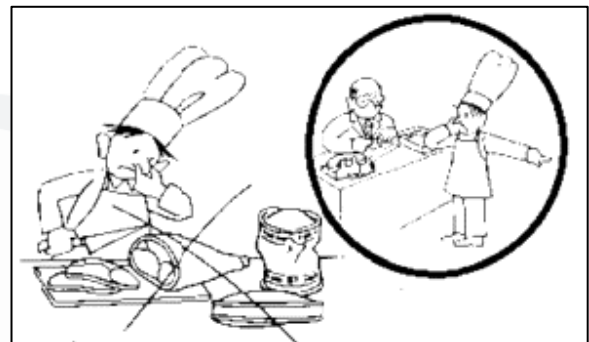
Remarques:

Un lieu de travail propre et hygiénique est plaisant et apporte de la sécurité. Les clients sont également les bienvenus à jeter un coup d'œil dans les "coulisses" !

2.3 Matières premières

Chaque employé porte une responsabilité personnelle. Lors de la livraison, les produits doivent être contrôlés par rapport à la quantité, la qualité, la date et la température. **Ne pas interrompre la chaîne du froid**

⇒ Les défauts doivent être signalés à la personne responsable.



⇒ Contrôler à nouveau les matières premières avant la production

⇒ Seulement des produits irréprochables

⇒ Mettez sur la qualité



Remarque:

A tout moment, nous garantissons à nos clients une qualité alimentaire hygiéniquement parfaite.

2.4 Stockage

Des contrôles réguliers de la température doivent être effectués dans les chambres froides et les congélateurs ainsi que dans les vitrines réfrigérées

Température:

⇒ Chambre froide et vente 5°C ou moins

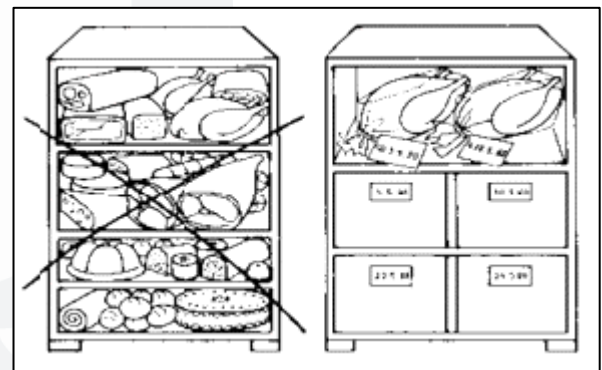
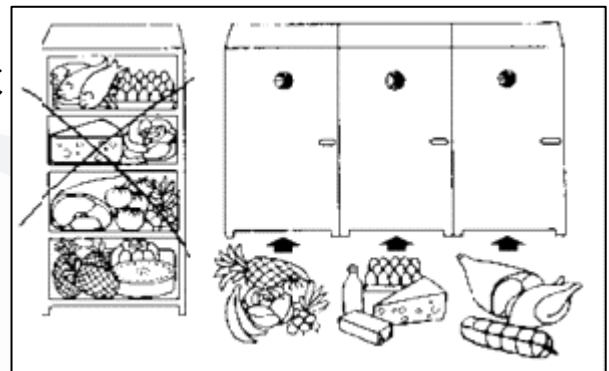
⇒ Congélateur min. -18°C

Règles du stockage:

⇒ Les produits critiques stockés au-dessus, les produits non critiques au-dessous

Ne jamais stocker les produits finis directement à côté de matières premières, pâte et/ou levure

⇒ Bien emballer/ conditionner les produits surgelés et les dater



Remarque:

Stockage : nouveaux produits à l'arrière, produits déjà en place à l'avant. "first in - first out"

2.5 Autres règles de fonctionnement

⇒ Ne pas fumer sur la place de travail



⇒ Ne pas éternuer ou tousser sur les produits alimentaires

⇒ Séparer/évacuer proprement les déchets des zones de stockage et de production



Remarque:

Chaque employé(e) contribue de manière significative à la sécurité alimentaire par son comportement exemplaire !