

















40 - 60
secondes

<p>Avant de se laver les mains, se remonter les manches (ne pas porter de bijoux, de montre...)</p>	<p>① Mouiller les mains, poignets et avant bras</p> 	<p>② Déposer une dose de savon liquide</p> 	<p>③ Se frotter 15 secondes au minimum en insistant sur les espaces interdigitaux jusqu'aux poignets</p> 
<p>④ Se nettoyer les ongles à la brosse ou dans le creux de la main</p> 	<p>⑤ Rincer abondamment</p> 	<p>⑥ Sécher complètement avec un essuie-mains à usage unique</p> 	<p>⑦ Jeter l'essuie main papier sans toucher la poubelle</p> 



40 - 60
secondes

<p>Avant de se laver les mains, se remonter les manches (ne pas porter de bijoux, de montre...)</p>	<p>① Mouiller les mains, poignets et avant bras</p> 	<p>② Déposer une dose de savon liquide</p> 	<p>③ Se frotter 15 secondes au minimum en insistant sur les espaces interdigitaux jusqu'aux poignets</p> 
<p>④ Se nettoyer les ongles à la brosse ou dans le creux de la main</p> 	<p>⑤ Rincer abondamment</p> 	<p>⑥ Sécher complètement avec un essuie-mains à usage unique</p> 	<p>⑦ Jeter l'essuie main papier sans toucher la poubelle</p> 

Contrôle à la réception des matières premières

Fiche des produits réceptionnés

Les contrôles doivent s'effectuer en priorité sur les produits à risque Surgelés, frais et sous vide, viande, poisson, BOF

DATE	FOURNISSEURS	PRODUITS FRAIS	PRODUITS SURGELES	TEMPERATURES	SIGNATURE
00/00/00	xxx	x		4	



Dates de changement des huiles de friteuse

Chaque utilisation d'un bain de friture entraîne obligatoirement le filtrage de celui-ci de même que tout changement du bain de friture implique le nettoyage méticuleux de la friteuse

DATE	FRITEUSE 1	FRITEUSE 2	FRITEUSE 3	SIGNATURE

Les allergènes et leurs exclusions

Liste des allergènes	Exclusions
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	<ul style="list-style-type: none"> • Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose • Maltodextrines à base de blé • Sirops de glucose à base d'orge • Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
Crustacés et produits à base de crustacés	
Oeufs et produits à base d'oeufs	
Poissons et produits à base de poissons	Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin
Arachides et produits à base d'arachides	
Soja et produits à base de soja	<ul style="list-style-type: none"> • Huile et la graisse de soja entièrement raffinées • Tocophérols mixtes naturels • Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja • Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	<ul style="list-style-type: none"> • Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques • Lactitol
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)	Fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
Céleri et produits à base de céleri	
Moutarde et produits à base de moutarde	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)	
Lupin et produits à base de lupin	
Mollusques et produits à base de mollusques	



PROCÉDURE D'UTILISATION, D'ENTRETIEN DE LA TRANCHEUSE

Avant l'utilisation :

- S'assurer que support sur lequel la trancheuse est déposée est solide et stable pendant l'utilisation, et est placé hors d'une zone de circulation et dans un endroit bien éclairé
- S'assurer que le fil électrique de l'appareil est en bon état et est placé hors d'une zone de circulation
- S'assurer que le dispositif de protection autour de la lame est présent, que la poignée est présente et que le poussoir a un ressort bien tendu
- Vérifier le fonctionnement conforme du bouton d'arrêt d'urgence de l'appareil avant chaque utilisation (faire fonctionner l'appareil pour faire un test quand tous les dispositifs sont vérifiés et l'arrêter après 5 secondes)
- S'assurer d'utiliser l'appareil en adoptant de bonnes postures de travail, sinon procéder aux réajustements qui s'imposent
- Porter les EPI (équipements de protection individuelle) à savoir : gants de boucher ou en Kevlar, filets, uniformes, tabliers, lunettes, chaussures de sécurité

Pendant l'utilisation :

- Régler le trancheur pour l'épaisseur voulue
- Utiliser le protège doigt installé à l'avant du trancheur pour faire le mouvement de va et vient
- Utiliser le poussoir pour approcher l'aliment à trancher du couteau rotatif lors de la coupe et pousser le chariot avec la poignée prévue à cette fin.

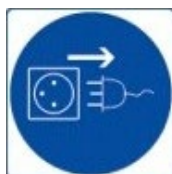
Après l'utilisation :

- Débrancher l'appareil après chaque utilisation

Nettoyage :

Seuls les travailleurs autorisés et formés à cette fin peuvent procéder au nettoyage de l'équipement. Avant de le nettoyer, s'assurer que l'équipement est hors tension, que sa fiche d'alimentation électrique est débranchée et cadenasée.

- S'assurer que la manivelle de mise à niveau (pour épaisseur de viande) est à zéro avant de le nettoyer pour éviter tout risque de blessures et de coupures
- Nettoyer le trancheur en portant des gants de boucher ou en Kevlar, uniformes, tabliers, filets, chaussures de sécurité, lunettes de sécurité en prenant soin de bien démonter le plateau ainsi que l'unité de coupe et nettoyer chaque partie minutieusement
- Laver à l'eau courante avec du savon à vaisselle et ensuite assainir avec du désinfectant en faisant attention à la lame
- Après le nettoyage, toujours recouvrir l'appareil (dispositif de protection) pour éviter tout contact ou accès facile quand l'appareil n'est pas utilisé.



**Protection
obligatoire
des pieds**

**Protection
obligatoire
des mains**

**Protection
obligatoire
des cheveux**

**Vigilance
obligatoire**

Relevés des températures des enceintes de froid

Mois de :

Enceinte N°

Date	Températures relevées		Nom de la personne	Signature
	MATIN	SOIR		
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

A archiver 6 mois

Les températures réglementaires à respecter

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENREES CONGEELES

Nature des denrées	TEMPÉRATURE de conservation
Glaces, crèmes glacées	-18°C
Viandes hachées et préparation de viandes congelées	-18°C
Produits de la pêche congelés	-18°C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	-9°C
Autres denrées alimentaires congelées	-12°C

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation
Viandes hachées	+ 2 °C
Abats	+ 3 °C
Préparations de viandes	+ 4 °C
viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage	+ 4 °C
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	+ 2 °C
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	+ 8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C

Denrées alimentaires très périssables : toute denrée alimentaire périssable qui peut devenir rapidement dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.

Denrées alimentaires périssables : toute denrée alimentaire qui peut devenir dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée

TEMPÉRATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+ 63 °C
---	----------------

Toutefois, et pour autant que la sécurité des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant soit assurée, il est admis de soustraire les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, congelés, ainsi que les glaces et crèmes glacées aux températures mentionnées dans le tableau :

a) Dans la mesure où la différence de température n'excède pas + 3 °C en surface, lorsque cela s'avère nécessaire, pour de brèves périodes, lors du chargement-déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant et lors de leur présentation à la vente ;

b) Lors de l'exposition des glaces et crèmes glacées pour leur consommation immédiate dans la mesure où leur approvisionnement s'effectue en quantités adaptées aux besoins du service.

Cette liste n'est pas reprise par l'arrêté abrogateur qu'est l'arrêté du 21 décembre 2009 :

Nous distinguons 2 types de denrées alimentaires, une qui contient **les aliments très périssables** et l'autre ayant **les aliments périssables**.

Les aliments très périssables sont :

les denrées animales ou végétales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante

les préparations froides non stables à base de denrées animales (viandes froides, pâtes farcies, sandwiches, salades composées, fonds de sauce)

les produits transformés non stables à base de viande (abats, volailles, lapins, découpes de viandes, produits de la pêche fumés ou saumurés non stables)

les préparations non stables à base de crème ou d'oeuf (pâtisseries à la crème, crèmes pâtisseries, entremets)

le lait cru

les produits frais au lait cru

la crème chantilly non stable

les fromages découpés ou râpés préemballés

les végétaux crus prédécoupés et leurs préparations

les jus de fruits ou de légumes crus de pH supérieur à 4,5

les produits décongelés

les produits non stables en distributeur automatique

Alors que les aliments périssables sont :

les produits laitiers frais autres que les laits pasteurisés

les desserts lactés

les beurres et matières grasses

les desserts non stables à base de substituts de lait

les produits stables à base de viande tranchée