Éviter la contamination croisée (cru / cuit)

PM

BPHR 2.3.1, 2.3.4, 3.3.6

Objectif

Aucun transfert de germes d'un aliment cru, d'un déchet ou d'un appareil vers un aliment prêt à consommer.

À faire, à respecter

- Séparer propre et sale dans l'espace ou dans le temps ; transformation des aliments crus séparée de celle des produits finis et semi-produits.
- Planches à découper différentes par groupe d'aliments ; code couleur des appareils et documents selon l'usage.
- Nettoyer la surface des aliments et des appareils avant de découper ; les ustensiles (fouets, spatules, couteaux) ne servent que s'ils sont parfaitement propres.
- Ne pas mélanger des denrées issues de lots différents.
- Hygiène des mains entre deux activités (fiche hygiène personnelle).

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Éliminer les aliments prêts à consommer touchés par du cru ; nettoyer et désinfecter ; adapter l'organisation du travail.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Contrôle visuel régulier par le chef de cuisine ; instruction orale à chaque nouvel entrant.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____