Restes, déchets et élimination

PM

BPHR 2.3.9, 2.2.12, 3.3.10

Objectif

Les déchets ne contaminent jamais les denrées ; les restes réutilisés restent sûrs.

À faire, à respecter

- Réduire au minimum restes et déchets (surproduction).
- Restes revalorisables : bonne température, récipients appropriés, qualité et traçabilité garanties, jamais mélangés aux produits frais, allergènes toujours déclarés.
- Restes des tables et du buffet dont l'état hygiénique n'est pas garanti : éliminer.
- Déchets alimentaires dans des conteneurs fermant hermétiquement, aux endroits prévus ; poubelles vidées régulièrement et toujours après la fermeture.
- Déchets organiques conservés au frais dans des conteneurs fermés ; local à déchets propre, sans vermine, séparé de la réception des marchandises.
- Après avoir manipulé des déchets : changer de tablier et se laver les mains avant la production.
- Les déchets alimentaires d'origine animale ne servent pas à fabriquer des aliments pour animaux.

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Nettoyer et désinfecter la zone ; éliminer les aliments exposés ; revoir la fréquence de vidage.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Contrôle visuel quotidien (séparation aliments / déchets, local à déchets) ; contrat d'enlèvement si applicable. Dans RestEasy : module « Déchets » (jours de collecte).

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____