Stockage : ordre, séparation, datage

PM

BPHR 2.3.3, 2.2.8

Objectif

Aucune altération ni contamination pendant le stockage.

À faire, à respecter

- Ne stocker que des denrées contrôlées ; périssables réfrigérés ou congelés.
- Séparer les aliments crus (non prêts à consommer) des aliments prêts à consommer ; dans la même chambre : les « propres » en haut, les « sales » en bas.
- FIFO (first in – first out) : les nouvelles marchandises derrière les plus anciennes.
- Rien par terre ; caisses de boissons jamais sur les plans de travail ; emballages propres, intacts et adaptés à l'usage alimentaire ; emballages entamés toujours refermés.
- Aucun produit d'entretien ni produit chimique dans les locaux de denrées.
- Étiqueter tout ce qui est reconditionné : date de conditionnement ou de fabrication / limite de consommation, fournisseur. Dater tout aliment non remis dans les 24 h.
- Surgelés : date de congélation, date de durée de conservation minimale, dénomination.
- Utiliser les produits avant la date limite de consommation ; la date de durée minimale peut être dépassée seulement si la santé et la qualité restent garanties (responsabilité, marche à suivre et documentation définies).

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Remettre en ordre ; éliminer les denrées périmées ou avariées ; corriger la température ; réétiqueter.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Contrôle visuel quotidien, inventaire périodique documenté (délais de consommation, dates de durée minimale).

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____