***LES MESURES D’HYGIÈNE PRÉCONISÉES AVANT, PENDANT ET APRÈS LA PRODUCTION***

**AVANT LA PRODUCTION**

Plusieurs actions opérées avant la production permettent d’engager celle-ci dans les meilleures conditions :

\_ le lavage des mains (avant production et reprise du travail) va permettre de vérifier le bon fonctionnement du lave-mains et son approvisionnement en produits,

\_ le port d’une tenue de travail propre et complète (veste, pantalon, chaussures, coiffe) et un niveau élevé d’hygiène corporelle ainsi que le retrait des montres et autres bijoux (bracelets, bagues,) limitent les risques de contamination par l’homme,

\_ avant chaque reprise de travail et avant utilisation du matériel, la vérification visuelle de l’état de propreté des locaux et des équipements ainsi que la surveillance des températures des équipements (enceintes froides positives et négatives) permettent de limiter la contamination par le milieu.

**PENDANT LA PRODUCTION**

**Les mesures d’hygiène préconisées ci-dessous sont à mettre en application à tous les Stades de fabrication et dans tous les secteurs de production par l’ensemble du personnel.**

**Pour tous les postes de travail :**

\_ procédure d’hygiène du personnel : tenue de travail complète spécifique au secteur, propreté des mains, port de gants et masque si nécessaire, accès aux zones de production de l’établissement interdit aux Personnes étrangères au service sans tenue spécifique,

\_ vérification visuelle de la propreté générale des équipements avant utilisation,

\_ respect de la marche en avant et de la séparation des secteurs afin d’éviter toutes contaminations croisées,

\_ respect de l’interdiction de manger (goûter avec une cuillère propre),

\_ temps réduit entre les différentes opérations de fabrication pour maîtriser au mieux les températures,

\_ ouverture des poubelles à l’aide de la pédale prévue à cet effet. 63/188

**Réception des matières premières :**

\_ procédure de contrôle à réception,

\_ temps réduit entre la réception des matières premières et le stockage.

**Décartonnage :**

\_ protocole de décartonnage,

\_ stockage (enceintes frigorifiques ou réserve sèche),

\_ règles de stockage des produits,

\_ procédure de suivi de la température des enceintes froides.

**Déconditionnement :**

\_ protocole de déconditionnement,

\_ gestion de la durée de vie des produits entamés.

**Préparation des produits crus, légumerie :**

\_ protocole de lavage des fruits et légumes.

**Décongélation :**

\_ protocole de décongélation.

**Préparations :**

\_ respect de la marche en avant et séparation des secteurs,

\_ temps d’attente réduit entre chaque opération,

\_ prétraitement des denrées effectué au plus tôt la veille de la consommation,

\_ protocole de tranchage et d’assemblage des préparations froides.

**Cuisson :**

\_ procédures des températures de distribution,

\_ procédure de suivi des huiles de friture.

**Refroidissement rapide :**

\_ procédure de suivi de refroidissement rapide.

**Distribution :**

\_ matériel de distribution réglé à température de conservation du produit avant le chargement,

\_ procédure de suivi des températures de distribution.

**Conservation des plats témoins :**

\_ procédure de conservation des plats témoins.

**Excédents de plats du jour non consommés :**

\_ protocole de gestion des excédents de plats du jour.