**Mise en place du poste de travail :** Vérifier les DLC peser les denrées, sélectionner le matériel nécessaire. Laver et désinfecter le matériel et le poste de travail en suivant les protocoles.

**Déconditionnement :** Se laver soigneusement les mains après le déconditionnement. Porter une tenue adaptée aux travaux et aux manipulations. Organiser le travail, selon le principe de la marche en avant. Débarrasser les produits de leur emballage avant de les introduire dans les locaux de fabrication. Ne pas mettre en contact la denrée ou le produit avec l'extérieur de l'emballage. Lors du déconditionnement, le personnel doit contrôler l'odeur, la couleur et la consistance du Produit. Nettoyer les couvercles des conserves avant ouverture. N'utiliser que des ouvre-boîtes propres. Effectuer le déconditionnement au fur et à mesure des besoins dans des contenants désinfectés avant chaque emploi. Réaliser le déconditionnement en moins d’une heure. Placer les produits déconditionnés au froid

**Décongélation :** Protéger les produits en décongélation. Si possible, mise en cuisson directe du produit

Décongeler à température comprise entre 0 et 3°C Etiqueter avec la date de mise en décongélation afin de maîtriser la durée de décongélation

**Préparations froides :** Surveiller l'hygiène des mains. Utilisation des gants et veiller à un lavage fréquent des mains. Utiliser des masques bucco-nasaux, portés correctement et changés régulièrement. Nettoyer et désinfecter le matériel et les surfaces de travail avant fabrication des préparations. Planifier le travail pour éviter toute attente inutile. Maintenir à température inférieure à 3°C Veiller à ce que les DLC des matières premières couvrent largement celles des produits finis.

**Déconditionnement – reconditionnement de produits**

(Cette catégorie comprend également les viandes cuites sur place puis refroidies avant tranchage qui sont par conséquent remanipulées avant leur remise en température). Les opérations de transvasement, assemblage, tranchage etc. doivent être effectuées en moins d’une heure.. Produit froid transvasé : conservation possible jusqu’au lendemain à condition d’être remis au froid positif dès la fin des opérations. Entreposage entre 0°C +3°C jusqu’à la jusqu’à distribution.

**Préparations froides mixées :**

**Hachage Cutterage :** - Utiliser du matériel nettoyé et désinfecté avant chaque utilisation - Respecter les règles d'hygiène du Personnel. **Conditionnement :** 1 HEURE MAX PAR PRODUIT - Veiller à la propreté des contenants - Travailler en salle de préparation froid (12°C max) **- Organisation du travail,** travailler en série afin de ne pasdifférer le stockage. **- Stockage froid :** - Stocker à 3°C maximum **-Allotissement :** - Ne pas dépasser 2 h à 10°C Max

**Conditionnement à froid :** Surveiller l'hygiène des mains et se laver les mains régulièrement. Si nécessaire, utiliser des masques bucco-nasaux, portés correctement et changés régulièrement. Surveiller la propreté du matériel utilisé. Eliminer les suremballages des barquettes jetables avant introduction dans la salle de conditionnement. Refroidir préalablement les contenants. Si le conditionnement est différé, maintenir à température inférieure à 3°C.

**Mise sous vide et conservation sous-vide :** N'utiliser que des films aptes au contact des denrées alimentaires. Vérifier et valider régulièrement les réglages de l'appareil. Valider la durée de vie des produits par un plan de contrôle par analyses microbiologiques.

**Cuissons :** mettre en place des barèmes de cuisson par catégories de produits et respecter les couples temps-température. Appliquer les mesures d'hygiène générale. Débarrasser les plans de travail de tout matériel inutile ; désinfecter. Limiter l'attente du produit cuit avant refroidissement ou conditionnement.

**Débarrassage et conditionnement à chaud :** Veiller à l'hygiène des manipulations. N'utilisez que des contenants désinfectés avant chaque emploi. Eliminer les suremballages des barquettes jetables avant introduction dans la salle de conditionnement. Utiliser des récipients contenant une faible épaisseur de produit. Les produits chauds sont à entreposer à une température supérieure à +63°C. en attendant le conditionnement. Les produits froids sont à entreposer à une température comprise entre 0 et +3°C. Respecter la règle du Premier entré, Premier sorti.

**Refroidissement rapide :** Mise en place de cellule de refroidissement, vérifier la sonde de température. Nettoyer, désinfecter, rincer avant utilisation les récipients réutilisables. Etablir pour chaque catégorie de produits les conditions du refroidissement. Etablir des protocoles spécifiques de refroidissement pour les grosses pièces de viande Planifier les passages en cellule de refroidissement Contrôler la température de réception des produits (en provenance du poste cuisson ou des chambres froides). Refroidir à +10°C en moins de 2 heures (liaison froide). Contrôler la température de sortie des produits. Couvrir les denrées (couvercles, film…) en cellule de refroidissement Maintenir les produits refroidis à une température inférieure à 3°C jusqu'à remise en température. Assurer la maintenance de la cellule de refroidissement.

**Entreposage des produits fabriqués :** Protéger les produits finis entreposés. Les produits froids sont à entreposer à une température comprise entre 0 et +3°C. Respecter la règle du Premier entré, Premier sorti ; vérifier les DLC régulièrement.

**Allotissement :** Respecter les règles d'hygiène applicables aux zones de production. Eviter la circulation du personnel de la zone d'allotissement vers la zone de fabrication. S'assurer de la propreté du matériel et de la vaisselle avant utilisation. Surveiller la propreté des locaux (murs, plafond). Protéger les denrées alimentaires pendant l'allotissement selon le besoin. Déconditionner les plats froids multi portions le plus près possible du départ des produits. Stockage en chambre froide à 3°C ou chargement véhicule réfrigéré.