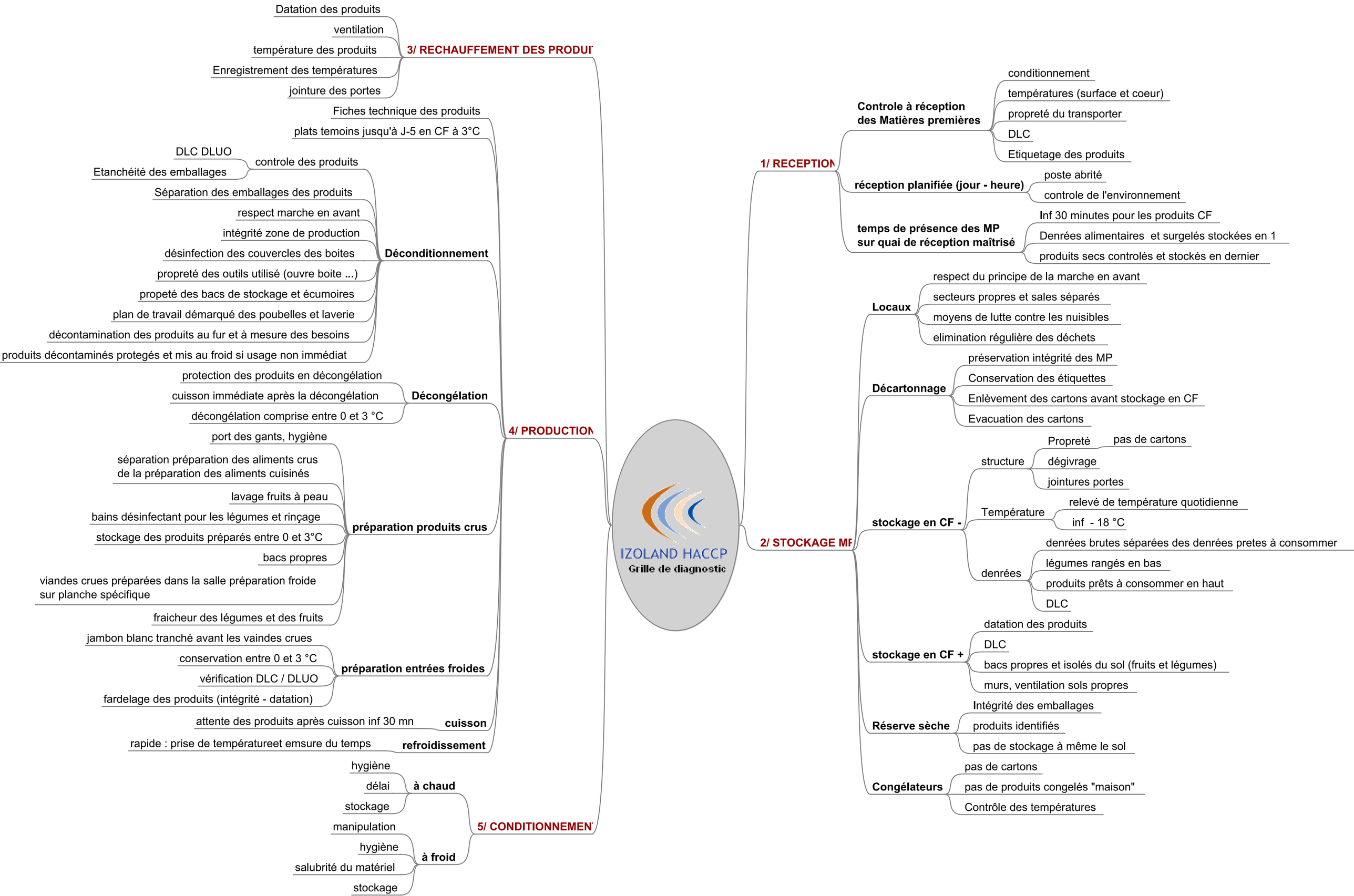
IZOLAND HACCP
Grille de diagnostic
1/ RECEPTION
Controle à réception des Matières premières
conditionnement
températures (surface et coeur)
propreté du transporter
DLC
Etiquetage des produits
réception planifiée (jour - heure)
poste abrité
controle de l'environnement
temps de présence des MP sur quai de réception maîtrisé
Inf 30 minutes pour les produits CF
Denrées alimentaires et surgelés stockées en 1
produits secs controlés et stockés en dernier
2/ STOCKAGE MP
Locaux
respect du principe de la marche en avant
secteurs propres et sales séparés
moyens de lutte contre les nuisibles
elimination régulière des déchets
Décartonnage
préservation intégrité des MP
Conservation des étiquettes
Enlèvement des cartons avant stockage en CF
Evacuation des cartons
stockage en CF -
structure
Propreté
pas de cartons
dégivrage
jointures portes
Température
relevé de température quotidienne
inf - 18 °C
denrées
denrées brutes séparées des denrées pretes à consommer
légumes rangés en bas
produits prêts à consommer en haut
DLC
stockage en CF +
datation des produits
DLC
bacs propres et isolés du sol (fruits et légumes)
murs, ventilation sols propres
Réserve sèche
Intégrité des emballages
produits identifiés
pas de stockage à même le sol
Congélateurs
pas de cartons
pas de produits congelés "maison"
Contrôle des températures
3/ RECHAUFFEMENT DES PRODUIT
Datation des produits
ventilation
température des produits
Enregistrement des températures
jointure des portes
4/ PRODUCTION
Fiches technique des produits
plats temoins jusqu'à J-5 en CF à 3°C
Déconditionnement
controle des produits
DLC DLUO
Etanchéité des emballages
Séparation des emballages des produits
respect marche en avant
intégrité zone de production
désinfection des couvercles des boites
propreté des outils utilisé (ouvre boite ...)
propeté des bacs de stockage et écumoires
plan de travail démarqué des poubelles et laverie
décontamination des produits au fur et à mesure des besoins
produits décontaminés protegés et mis au froid si usage non immédiat
Décongélation
protection des produits en décongélation
cuisson immédiate après la décongélation
décongélation comprise entre 0 et 3 °C
préparation produits crus
port des gants, hygiène
séparation préparation des aliments crus de la préparation des aliments cuisinés
lavage fruits à peau
bains désinfectant pour les légumes et rinçage
stockage des produits préparés entre 0 et 3°C
bacs propres
viandes crues préparées dans la salle préparation froide sur planche spécifique
fraicheur des légumes et des fruits
préparation entrées froides
jambon blanc tranché avant les vaindes crues
conservation entre 0 et 3 °C
vérification DLC / DLUO
fardelage des produits (intégrité - datation)
cuisson
attente des produits après cuisson inf 30 mn
refroidissement
rapide : prise de température et mesure du temps
5/ CONDITIONNEMENT
à chaud
hygiène
délai
stockage
à froid
manipulation
hygiène
salubrité du matériel
stockage