

Frise journée protocole HACCP

⇒ 8h :

- Contrôle de la commande
- Contrôle température de frigo
- Prise de température d'un seul plat (contrôle : coupure d'électricité, mauvaise température livreur...)
- Lavage des mains
- Désinfecter le plan de travail en 3D et les ustensiles (cuillère, couteau, thermomètre...)
- Lavage des mains
- Equipement EPI (charlotte, gants, tablier, masque)
- Désinfecter les fruits avec de l'eau et du vinaigre (10 minutes) puis les rincer
- Préparation des plats froids (fromage, compote, fruit)
- Filmer et mettre au frigo
- Ranger et désinfecter le plan de travail

⇒ 9h45 / 10h :

- Mise en chauffe du four
- Prise de température de tous les plats à froid : désinfecter le plan de travail en 3D, équipement en EPI, lavage des mains, nettoyer la sonde entre chaque plat, nettoyage du plan de travail
- Chauffe des plats (63°C à cœur en moins d'une heure)

⇒ 10h50 / 11h :

- Lavage des mains
- Désinfection du plan de travail en 3D
- Lavage des mains
- Equipement EPI
- Sortir les plats du four
- Prise de température de tous les plats à chaud : doit être à 63°C minimum sinon remettre en chauffe (nettoyage de la sonde entre chaque plat : lingettes contact alimentaire + essuie tout)
- Servir les assiettes
- Délimiter une zone propre et une zone sale pour anticiper la fin du repas

⇒ 11h45 :

- Ranger et désinfecter le plan de travail
- Mettre le lave-vaisselle avec un cycle à 65°C minimum
- Bien mettre à sécher ce qui ne serait pas sec jusqu'à séchage complet

⇒ 15h :

- Lavage des mains
- Désinfection du plan de travail en 3D
- Lavage des mains
- Equipement EPI
- Préparation du gouter (compotes, fromage...)
- Filmer et mettre au frigo
- Désinfection du plan de travail

⇒ 16h :

- Service du gouter : lavage des mains, équipement EPI, désinfecter le plan de travail sur lequel on va sortir le gouter
- Délimiter une zone propre et une zone sale pour anticiper la fin du gouter
- Ranger et désinfecter le plan de travail si besoin
- Mettre le lave-vaisselle avec un cycle à 65°C minimum

⇒ 18h :

- Jeter tout ce qui est ouvert et n'a pas été consommé
- Vérifier les dates et jeter tout ce qui est dépassé