

Dans la dernière colonne des différents tableaux figurent différents pictogrammes représentant les méthodes et mesures de maîtrise des risques. L'insertion de ces pictogrammes sert à visualiser les éléments auxquels il faut accorder une attention particulière dans la situation donnée, afin de prévenir le mieux possible tout risque éventuel.



ORGANISATION

- des bâtiments et installations
- du milieu de travail (zones propres / contaminées)
- des ustensiles et machines
- des locaux de travail
- des unités de stockage



VÉRIFICATION A INTERVALLES RÉGULIERS

- du respect des mesures d'hygiène
- de la manutention hygiénique des denrées alimentaires
- de l'entretien hygiénique
- des dates limites de consommation



CONTROLE DES TEMPÉRATURES

- à la réception des produits
- lors des procédés de cuisson, de refroidissement
- lors de la mise à l'étalage des produits
- lors de la conservation des produits (dans une enceinte réfrigérée / sous surveillance, en vue de la livraison)



RESPECT DE L'HYGIÈNE PERSONNELLE

CONTROLE DE LA DURÉE

- de conservation des produits
- du refroidissement des produits
- du procédé de cuisson des produits
- du transport des produits



PLAN D'HYGIÈNE

- respect du plan d'hygiène des éléments concernés (locaux, matériaux, ustensiles et machines)

SPECIMEN

LIVRAISON DES PRODUITS

A la réception des produits, une personne de l'entreprise doit être présente, afin d'en assurer un contrôle direct.

SITUATION DANGEREUSE	TYPE DE RISQUE	MAITRISE DES RISQUES	
Emballages endommagés ou fermés de façon inadéquate	CONTAMINATION	<ul style="list-style-type: none"> contrôle des emballages à la livraison 	
Produits gâtés	CONTAMINATION	<ul style="list-style-type: none"> contrôle des produits relatifs à l'odeur, à leur aspect, d'éventuelles souillures, la constitution de la surface 	
Conditions de transport / livraison non hygiéniques, c-à-d. des véhicules de transport non propres, transport des produits dans des récipients non propres ou inadéquats	CONTAMINATION	<ul style="list-style-type: none"> contrôles au hasard du degré de propreté du véhicule de transport et des récipients de transport 	
Non-respect des températures et des durées de conservation	CONTAMINATION	<ul style="list-style-type: none"> contrôle des conditions de transport, des températures des produits (3°C pour les produits surgelés et 4°C pour les produits réfrigérés) et du respect de la durée de transport 	
Non-respect des dates limites de consommation	CONTAMINATION	<ul style="list-style-type: none"> contrôle des dates limites de consommation à la réception 	
Séparation insuffisante entre les différents groupes de produits	CONTAMINATION	<ul style="list-style-type: none"> contrôle des conditions de transport, séparation entre la viande et les légumes, séparation entre matières premières et produits alimentaires pré-traités, séparation entre produits emballés et produits non emballés (la séparation peut se faire par le transport des produits dans des récipients fermés ou par la division en différents compartiments à l'intérieur du véhicule de transport) 	
L'hygiène personnelle du conducteur	CONTAMINATION	<ul style="list-style-type: none"> veiller à la propreté de la tenue de protection et à l'hygiène personnelle du conducteur 	

SPECIMEN

 **Fiches de contrôle réception EQ01....**
Conserver les certificats de livraison