CHECKLIST
POUR LE FROMAGE / ENSACHAGE

Pour des raisons d'hygiène, les coopérateurs qui préparent le fromage ou ensachent les produits secs doivent répondre aux critères suivants :

MAINS

pas de bagues qui ne s'enlèvent pas

pas de coupures ni de blessures

pas d'ongles longs, synthétiques ou sales

BARBES

oui, si ça rentre dans le cache-barbe

MALADES

jamais de malades en salle de préparation !

Ensacher, découper...
vous ne savez pas ce qu'il y a à faire :
Demandez à un salarié !

PROCÉDURE D'HYGIÈNE

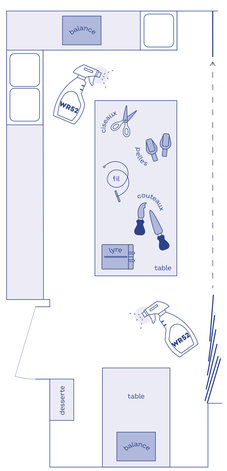
avant de commencer, assurez-vous d'avoir :

un bac en inox propre et sec rempli à moitié de Pro DDN éco
où ça se trouve ? dans le couloir

+ une brosse à vaisselle
où ? près de l'évier

+ des lavettes rouges propres
où ? boîte transparente dans la salle prépa

1. tirer le rideau
2. bien se laver les mains avec le produit "speed soft"
3. laver les surfaces puis rincer à l'eau
4. essuyer avec du papier absorbant bleu
5. désinfecter les objets qui vont vous servir et tous les plans de travail avec le WR52



LAISSER POSER

5 MIN

PENDANT CE TEMPS, ON S'ÉQUIPE !

6. s'équiper du masque et de la charlotte...
7. puis des manchons...
8. ...et du tablier !

les cheveux ne doivent pas dépasser

les manchons ne doivent pas être retroussés et/ou laisser apparaître des accessoires

le tablier ne doit pas être recouvert par les vêtements

9. essuyer les objets et plans de travail désinfectés avec le papier bleu absorbant

10. se relaver et bien se sécher les mains car les bactéries se multiplient avec l'humidité !

ENFIN PRÊTS !

11. une fois habillé, on ne touche plus rien !

ne pas se toucher le visage

ne pas toucher la balance

ne pas toucher son téléphone

ne pas mettre les mains dans les poches

ne pas boire ni manger (et surtout pas les articles !)

ne pas toucher la poubelle

PROCÉDURE D'HYGIÈNE

ENTRE DEUX PRODUITS

⚠ À faire obligatoirement entre deux produits et pour le matériel très sale (découpe des fromages)

FROMAGE

1. laver puis rincer à l'eau
2. essuyer avec du papier absorbant bleu
3. désinfecter et laisser poser 5 min
4. sécher très très bien
5. se relaver les mains

ENSACHAGE

1. désinfecter et laisser poser 5 min
2. sécher très très bien
3. se relaver les mains

À LA FIN DU SERVICE

refaire les mêmes étapes qu'entre deux produits :
1. laver et rincer
2. essuyer
⚠ ne pas désinfecter
3. sécher

4. vider la poubelle
5. mettre un nouveau sac poubelle
6. jeter le sac dans le bac vert dans le local poubelle
7. remonter les cartons et cagettes sur le quai

À LA FIN DE LA JOURNÉE

⚠ Ne pas laver à grandes eaux (évacuation bouchée)

1. laver toutes les surfaces avec le Pro DDN éco et laisser poser 15 min puis rincer à l'eau
2. essuyer avec du papier absorbant bleu
3. balayer le sol
4. frotter le sol avec un balai brosse blanc et laisser poser 15 min
5. rincer avec un balais mop et une lavette

LE CHEF D'ORCHESTRE

le chef d'orchestre a plusieurs missions :

note les informations sur la feuille de traçabilité
⚠ vérifiez la présence de la certification Bio sur l'étiquette de chaque produit

pèse & étiquette les articles emballés

ne touche pas les articles

FROMAGE

15 MIN

garantit le respect de la chaîne du froid (max. 15 min hors du frigo)

ouvre les cagettes

range les fromages étiquetés dans les bacs blancs dans la chambre froide

ENSACHAGE

range et sort les articles de la réserve

sort les sacs des cartons

peut fermer les sachets

ENSACHAGE

1. le chef d'orchestre ouvre le carton sur la desserte avec le cutter
2. il sort le sac du carton, le dépose sur la table et l'ouvre avec les ciseaux
3. avec la taille de sachet dédiée au produit, créer 2 gabarits de tailles différentes
4. fermer les sachets

grand sachet tare = **4g**

petit sachet tare = **2g**

attention à bien coller l'étiquette sur le dessous du sachet, pour faciliter le passage en caisse

⚠ pour connaître la taille de sachet à utiliser, taper le code PLU de l'article à la balance et regarder la tare.

torsader le haut du sachet

replier

ajouter une attache

nouer l'attache

RAPPEL PESÉE :

épices entre 30 et 50g jamais inférieur à 20g	**fruits secs** prix inférieurs à 7€ sauf pour les mangues
thés entre 50 et 120g jamais inférieur à 20g	**chocolats** petits sachets : moins de 100g

vigilance poids/prix !

les chocolats Cluizel ne sont pas BIO : reconditionnez-les à part !

⚠ référez-vous à la procédure de nettoyage après les avoir reconditionnés et avant d'entamer un produit Bio.

FROMAGE

EMBALLAGE

1. le chef d'orchestre sort et ouvre les cagettes

max. 15 min hors de la chambre froide

2. organiser le plan de travail en zones propres et "sales"

exemple d'organisation à titre indicatif

zone "sale" — zone propre — film étirable — cagette

DÉCOUPE

1. le chef d'orchestre sort le fromage et ouvre le sac sur la desserte

max. 15 min hors de la chambre froide

2. organiser le plan de travail pour la découpe et l'emballage

exemple d'organisation à titre indicatif

fromage à découper — film étirable — lyre

3. pour la découpe, se référer aux fiches d'instructions par fromage