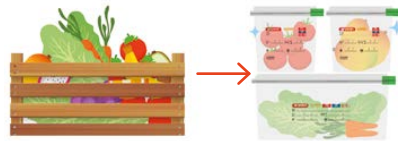


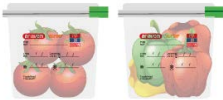
LÉGUME

Dans le cas des produits frais, comme les légumes, il faut **changer le conteneur du fournisseur par un conteneur propre et désinfecté** dans la zone de réception.



Pour la bonne conservation, choisir un conteneur d'une capacité suffisante:

Taille moyenne:
Pommes, tomates, etc...



Grande taille:
Pastèque, papaye, etc...

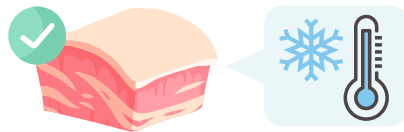


Légumes à feuille:
Salade, scarole, etc...

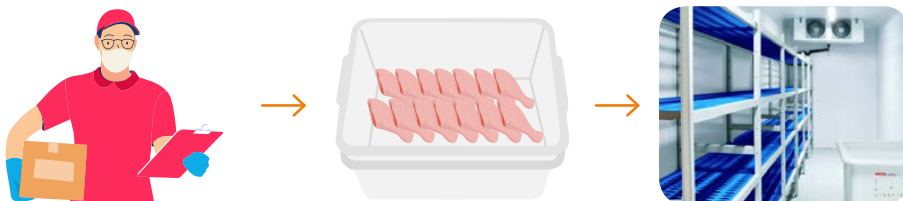


VIANDES ET POISSONS

À la réception des viandes et des poissons, il faut **s'assurer que leur température est correcte**.

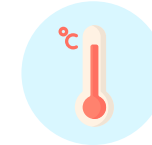


Il est important de **s'assurer que la chaîne du froid** des aliments est maintenue et de transférer les aliments le plus rapidement possible vers les chambres froides.



ALIMENTS SECS

La zone de réception doit avoir une température inférieure à 25 °C.



Concernant les produits en vrac, **ne pas mélanger** dans un même récipient la matière première de différents lots.



Lorsque les produits préparés sont reçus et transférés vers des systèmes de stockage de l'établissement, il faut les identifier avec les informations de l'étiquette originale.

Réaliser des contrôles visuels.

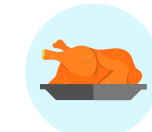


Vérifier l'étiquetage des produits (dates de consommation).

L022/14
01/2020

PRODUITS PRÉPARÉS

Les produits préparés doivent être maintenus au froid jusqu'à leur cuisson.



Vérifier l'étiquetage des produits (dates de consommation).

N° DE LOT 1411
CONGLAIR PRÉPARÉ/PRÊT À CUIRE
03 2020

Lorsque les produits préparés sont transférés vers des systèmes de stockage de l'établissement, il faut les identifier avec les informations de l'étiquette originale.

