

**araven**

FOOD SAFETY INNOVATION

# SYSTÈME DE RÉUTILISATION

Processus de **réception, manipulation, conservation, distribution** dans la cuisine et nettoyage





**Le remplacement des emballages originaux des fournisseurs évite l'introduction de nouvelles contaminations dans la chambre.** Dans le cas des œufs, cette pratique est particulièrement importante car traditionnellement les œufs sont un foyer de transmission de la Salmonella (aussi bien l'œuf luimême que les cartons), par conséquent, il convient de changer l'emballage.

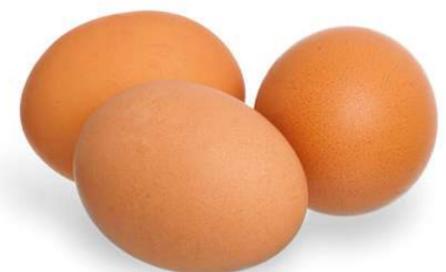


## Solutions araven:

Coquetier  
Ref. 00959  
30 ●

Récepteur  
GN 2/3  
Ref. 00378  
120 ●  
4 plateaux  
+  
4 plateaux de remplacement

Les matériaux poreux tels que **le bois ou le carton ne sont pas autorisés** par la réglementation visant les **chambres frigorifiques**, s'agissant de méthodes totalement antihygiéniques, **ils doivent être remplacés par d'autres matériaux comme le plastique**. De même, **il est recommandé de disposer de chambres différentes par types d'aliment** et d'introduire les œufs dans la chambre à légumes frais.





**Les œufs reçus du producteur** sont transférés des cartons dans les plateaux à **œufs en plastique réutilisables d'ARAVEN** (et les cartons jetés).

**Le produit est introduit en chambre froide dans un conteneur ARAVEN** de l'établissement, réutilisable. Ainsi, les œufs sont conservés avec toutes les garanties, jusqu'à leur utilisation.



**Sur l'étiquette permanente du conteneur ARAVEN**, les données d'origine du lot sont notées afin de contrôler la durée de **conservation du produit**.



**Le produit est transporté à la cuisine** pour son utilisation.

**Après utilisation en cuisine, les plateaux à œufs sont retournés aux points de nettoyage.**  
Ils sont aptes au lave-vaisselle.



Enfin, ils sont renvoyés **propres dans la zone de stockage,**  
prêts à être réutilisés.

**araven**  
FOOD SAFETY INNOVATION



**En savoir plus sur notre site web**

[www.araven.com](http://www.araven.com)