



FOOD SAFETY INNOVATION

# HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

**PRODUITS  
RECOMMANDÉS  
POUR LA  
MANIPULATION ET  
LA CONSERVATION  
DE LÉGUMES**



# HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La sécurité alimentaire doit être garantie tout au long de la chaîne alimentaire. Dans le secteur HORECA pour la gestion et le traitement des aliments en cuisine, les phases suivantes sont identifiées :



Réception des marchandises



Stockage et conservation des aliments



Manipulation et transformation des aliments



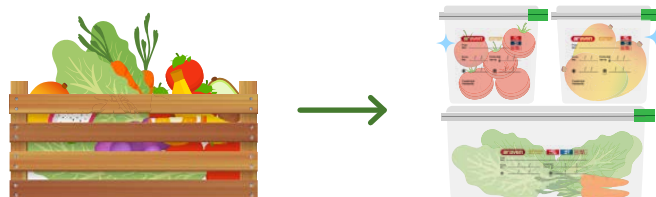
Présentation ou service des aliments

Il faut renforcer les mesures d'hygiène dans toutes les phases de la manipulation des aliments.

Le guide ci-après est centré sur les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire en ce qui concerne la manipulation et la conservation des fruits et légumes.

## LA RÉCEPTION DES LÉGUMES

- » les denrées alimentaires reçues doivent être contrôlées pour s'assurer de l'intégrité de l'emballage, de la température correcte des aliments, de l'étiquetage et la durée de conservation corrects du produit, des conditions hygiéniques de transport et de la conformité avec les bons de livraison.
- » **Retirer les emballages** des matières premières reçues (caisses en carton, sachets plastiques). L'emballage est l'enveloppe la plus extérieure de l'aliment, conditionné ou pas, utilisé durant la distribution et le transport.
- » Il faut effectuer une **désinfection** des **emballages qui ne peuvent pas être retirés** et qui ont été en contact avec l'extérieur durant le processus d'approvisionnement.
- » 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**.



# NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DES LÉGUMES

Après la réception des fruits et légumes frais, il faut procéder à leur **lavage et désinfection ultérieure**. L'objectif du lavage des légumes est d'éliminer les restes de terre, pierres, insectes, pesticides, etc. , qui peuvent les accompagner. Pour réduire ou supprimer les microorganismes, de même que pour tout autre éventuel contaminant, présents dans les fruits et les légumes, il faut les laver et les désinfecter.



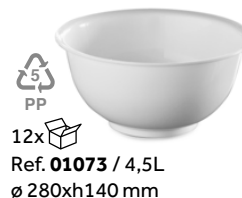
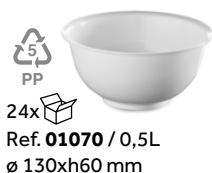
Laver fruits et légumes à l'eau froide courante, notamment, ceux qui se consomment crus et sans épluchage.

- » Eliminer les parties de l'aliment en mauvais état.
- » Désinfecter les légumes et les fruits qui se consomment crus, y compris les fruits qui ne s'épluchent pas.
- » Ne pas manipuler les fruits et les légumes lavés sur la même surface que ceux qui ne sont pas lavés.
- » Après la désinfection des fruits et légumes, il faut les consommer immédiatement ou les stocker dans des conteneurs propres et désinfectés. La réfrigération est essentielle pour maintenir la qualité microbologique des fruits et des légumes propres .



Bacs perforés de ARAVEN pour faciliter l'essorage lors des procédés de nettoyage.

## • BOWLS ET PASSOIRES



# STOCKAGE ET CONSERVATION DES LÉGUMES

- » Lorsque les produits reçus passent à des **conteneurs** appartenant à l'établissement, il faudra s'assurer que ces derniers sont **propres et désinfectés**.
- » Une bonne conservation des aliments répondra à un double objectif :
  - ✓ Assurer une qualité hygiénique-sanitaire optimale.
  - ✓ Réduire le niveau de pertes dues à leur détérioration.



**ÉTAGÈRES SUPÉRIEURES:**  
Fruits et légumes à  
consommer crus.



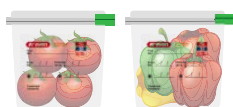
**ÉTAGÈRES INFÉRIEURES:**  
fruits et légumes crus à  
consommer préparés avec un  
traitement thermique ultérieur.



- » Pour la bonne conservation, choisir un conteneur d'une capacité suffisante. Il faudra tenir compte du type de légume pour estimer le volume qu'une quantité déterminée occupe (Voir Figure/Tableau).

## LÉGUME

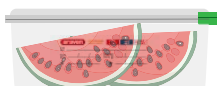
\* Tableau d'équivalence estimative pour la conversion poids-volume de quelques légumes.



### Taille moyenne

- Pommes, carottes, tomates, avocats, oranges, etc.

1 **KG** → 2,3 litres 



### Grande taille

- Pastèque, papaye, melon, ananas, etc.

1 **KG** → 2,2 litres 



### Légumes à feuille en pièces entières

- Salade, scarole, bettes, chou, etc.

1 **KG** → 4,5 litres 

## ● BACS AVEC COUVERCLE

Ref.  
 ○ Ref. **01** ---  
 ● Ref. **91** ---

○ HDPE ● PP



6x ○ ●  
 Ref. **172** / 30L  
 530x396xh159 mm



HDPE  
 12x   
 Ref. **01178**  
 432x332xh12 mm



6x ○ ●  
 Ref. **173** / 40L  
 530x396xh225,5 mm



23L



HDPE  
 6x   
 Ref. **03171** / 35L  
 530x396xh205,5 mm



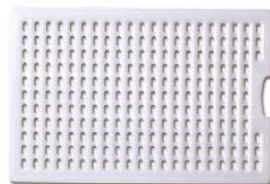
6,8L



4x ○ ●  
 Ref. **183** / 60L  
 530x396xh378,5 mm



HDPE  
 12x   
 Ref. **01180**  
 416x262xh10 mm



6x ○ ●  
 Ref. **00545** / 40L  
 830x460xh180 mm

## ● FOOD-BACS

Bacs avec des zones de ventilation qui peuvent s'ouvrir ou se refermer selon besoin afin d'assurer une conservation optimale des fruits et légumes.



6x   
 Ref. **01850** / 50L  
 600x395xh410 mm



4x   
 Ref. **01870** / 70L  
 655x435xh455 mm



4x   
 Ref. **01890** / 90L  
 705x465xh480 mm





## • BACS À INGRÉDIENTS

Recommandés pour la conservation de gros légumes à la rotation élevée : pommes de terre, oignons, etc.



GN 1/3

GN 2/3

GN 1/1 SISTEMA FIFO · SYSTÈME FIFO · FIFO SYSTEM



Il est recommandé de gérer les légumes, qu'ils soient réfrigérés/congelés ou à température ambiante, **selon le système FIFO/PEPS (First in, First out /Premier à entrer, Premier à sortir)**, rangés et séparés dans des bacs appropriés faits de matériaux aptes pour le contact alimentaire.

Systèmes qui facilitent une rotation ordonnée des aliments : ce qui rentre en premier, sort en premier.



Accès facile à l'intérieur même en piles.



Plus grand contrôle des stocks et réduction des pertes via système FIFO, avec couvercle de chargement et déchargement.



Accessibilité sur l'étagère. Permet l'empilement, optimisation de l'espace.

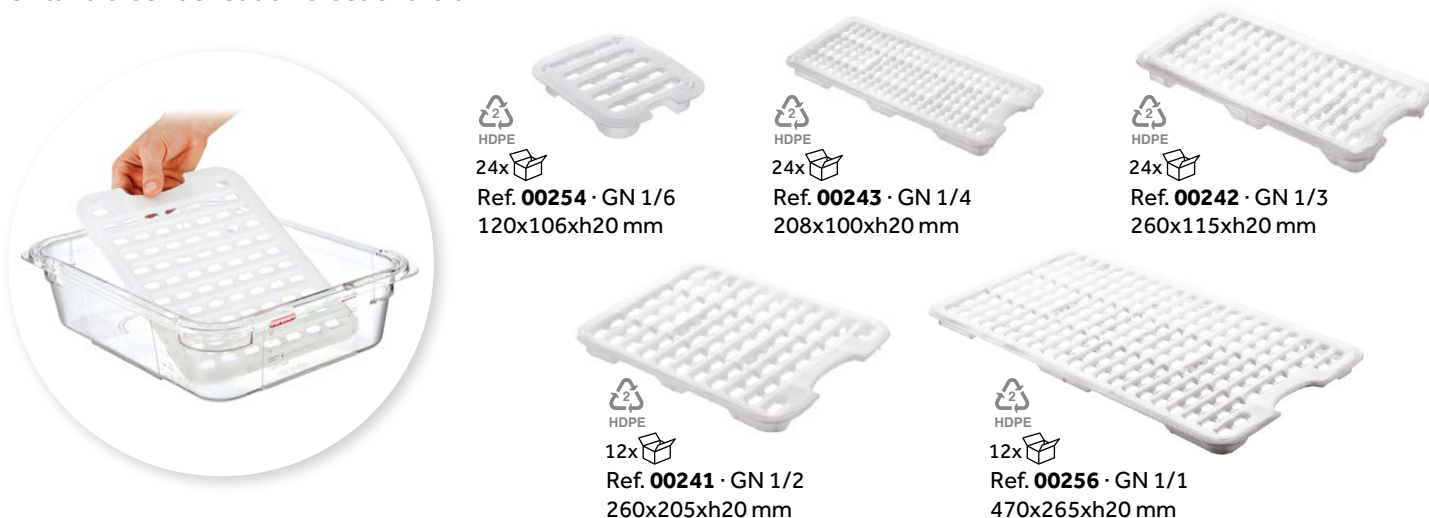


## ● GRILLES ET BACS PERFORÉS GASTRONORM

Les fruits et les légumes frais ont une grande teneur en eau. Cette caractéristique sera cruciale pour leur bonne conservation car, avec le temps, cette eau se libère et, sous forme d'humidité, peut se condenser sur les parois et le fond du conteneur d'aliments, provoquant l'apparition de moisissures et le démarrage d'un processus de putréfaction.

Les récipients destinés à conserver ce type de denrées alimentaires **ne doivent pas être hermétiquement fermés et devraient être munis de zones de ventilation** permettant d'évacuer l'eau évaporée sans qu'il ne se produise de la condensation.

L'emplacement des grilles ARAVEN au fond du conteneur permet aussi la circulation de l'air dans la partie inférieure, évitant la condensation à cet endroit.



## ● BACS PERFORÉS GASTRONORM

GN 1/6



Ref. **94073** / 1,9L  
176x162xh130 mm



0,53L

GN 1/3



Ref. **94075** / 4,6L  
325x176xh130 mm

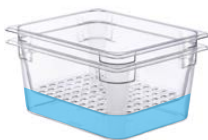


1,35L

GN 1/2



Ref. **94076** / 7,8L  
325x265xh130 mm



2,3L

GN 1/1



Ref. **94078** / 17,2L  
530x325xh130 mm



5,8L



## ● BACS GASTRONORM

GN 1/3



GN 1/2



GN 1/1



## ● TOURS BACS

La tour de bacs ARAVEN assure une conservation optimale des aliments humides (fruits et légumes). La propre structure de la tour sert également de couvercle au bac, le bac n'a donc pas besoin d'un couvercle supplémentaire, ce qui permet à la tour des zones de ventilation pour obtenir que les courants d'air refroidissent les aliments rapidement, tout en conservant des températures adaptées de réfrigération et en évitant que l'humidité ne s'accumule à l'intérieur, empêchant la prolifération de champignons.



Recommandé pour la conservation de légumes plus délicats : champignons, fraises, germes.



## ● BACS GASTRONOM 2/1

Recommandé pour la conservation de légumes de taille importante et pour l'essorage lors des procédés de nettoyage des légumes à feuilles.



### Position emboîtable

Fully Nested  
Posición encajable



17L



17L

### Position empilable sans couvercle

Stacked without lid  
Posición apilable sin tapa




49L




68L



2x   
Cod. **04069** / 70L  
650x530xh300 mm




2x   
Cod. **04070** / 90L  
650x530xh380 mm

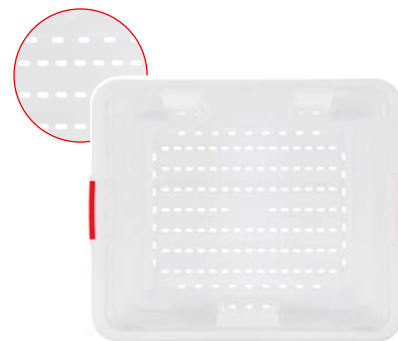



2x   
Couvercle d'appui  
Tapa de apoyo  
Contact lid

Cod. **04071**  
650x530xh20 mm



2x   
Cod. **04079** / 70L  
650x530xh300 mm



2x   
Cod. **04080** / 90L  
650x530xh380 mm



**Position emboîtable**  
Fully Nested  
Posición encajable



17L



17L

**Position empilable sans couvercle**  
Stacked without lid  
Posición apilable sin tapa



49L



68L

+80°C | +176°F  
-40°C | -40°F

+90°C  
+194°F



2x  
Cod. **74069** / 70L  
650x530xh300 mm



2x  
Cod. **74070** / 90L  
650x530xh380 mm



2x  
**Couvercle d'appui**  
Tapa de apoyo  
Contact lid  
Cod. **74071**  
650x530xh20 mm



2x  
Cod. **74079** / 70L  
650x530xh300 mm



2x  
Cod. **74080** / 90L  
650x530xh380 mm

# SYSTÈME INTÉGRAL D'IDENTIFICATION

## FEUTRE ARAVEN + ÉTIQUETTE PERMANENTE INCORPORÉE



Identifier Identifier les conteneurs utilisés pour la conversion et le stockage avec l'information nécessaire permettant la traçabilité de tous les produits.

Les conteneurs ARAVEN disposent d'étiquette permanente de traçabilité sur la cuve, de façon à permettre l'identification du contenu et de préserver l'information associée à son origine. Vous pouvez noter la provenance de l'aliment, le type de produit, l'élaboration, les conditions de conservation, la date de conservation, etc.

## CLASSIFICATION PAR TYPE D'ALIMENTS

Les Conteneurs ARAVEN, grâce à leur système d'identification de couleur (ColorClip), contribuent à la prévention de la Contamination Croisée, en garantissant que le contenu de ce récipient sera toujours de la même nature. Dans le cas des légumes, il sera vert.



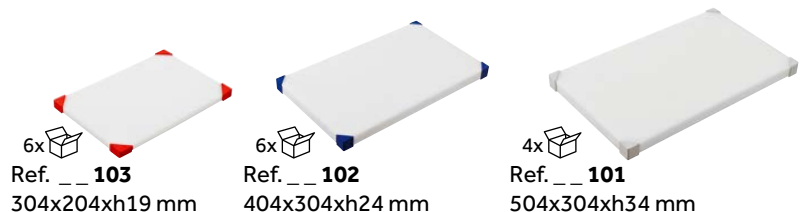
## PLANCHES À DÉCOUPER POUR MANIPULATION DES ALIMENTS



**Code couleur:**  
le coin de la planche identifie le type d'aliments à manipuler.

La planche à découper ARAVEN possède des coins à la couleur permanente qui permettent de différencier les surfaces de travail selon des groupes d'aliments à manipuler, évitant ainsi la contamination croisée. En particulier, cela prend plus d'importance pour les aliments crus et élaborés.

- Ref. 00 \_\_\_
- Ref. 02 \_\_\_
- Ref. 03 \_\_\_
- Ref. 05 \_\_\_
- Ref. 07 \_\_\_
- Ref. 22 \_\_\_
- Ref. 60 \_\_\_
- Ref. 08 \_\_\_



- Ref. 00 \_\_\_
- Ref. 22 \_\_\_
- Ref. 03 \_\_\_
- Ref. 05 \_\_\_
- Ref. 07 \_\_\_
- Ref. 32 \_\_\_
- Ref. 60 \_\_\_





# BACS DE MANUTENTION

## BACS GN



12x   
Ref. **00283** / 13L · GN 1/1  
530x325xh100 mm



12x   
Ref. **00256** · GN 1/1  
470x265xh20 mm



12x   
Ref. **00282** / 9L · GN 1/1  
530x325xh65 mm

## BACS SANS COUVERCLE



03171 01170 1171



24x   
Ref. **01129** / 2L  
300x205xh60 mm



24x   
Ref. **01130** / 3L  
345x235xh75 mm



12x   
Ref. **01131** / 5L  
435x285xh80



12x   
Ref. **01179**  
370x215xh10 mm



12x   
Ref. **01132** / 8L  
485x335xh80 mm



12x   
Ref. **01180**  
416x262xh10 mm



12x   
Ref. **01133** / 10L  
540x385xh80 mm



12x   
Ref. **01134** / 20L  
440x350xh160 mm



12x   
Ref. **01182**  
375x300xh12 mm



6x   
Ref. **03171** / 35L  
530x396xh205,5 mm



6x   
Ref. **01170** / 25L  
530x396xh139 mm



12x   
Ref. **01178**  
432x332xh12 mm



6x   
Ref. **01171** / 35L  
530x396xh205,5 mm

### ARAVEN S.L.

Pol. Ind. San Miguel  
C/ Río Martín nº 6  
50830 Villanueva de Gállego, Zaragoza (Spain)  
T. (+34) 976 46 52 00

### ARAVEN EQUIPMENT, LLC.

3325 N.W. 70th Avenue  
Miami, Florida 33122-1332 (USA)  
T. (+1) (305) 777 - 7498  
F. (+1) (305) 777 - 7499

### ARAVEN EQUIPMENT, S.A CV

Darwin 74 Int.301,  
Col. Anzures, Deleg. Miguel Hidalgo  
11590 Ciudad de México (Mexico)  
T. (+52) 5202 32 07/ 5202 27 62

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



**araven**  
GROUP

PASSION TO INNOVATE