

**araven**

FOOD SAFETY INNOVATION

# HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

**PRODUITS  
RECOMMANDÉS  
POUR LA  
MANIPULATION ET  
LA CONSERVATION  
DES VIANDES ET  
DES POISSONS**



# 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.

## RÉCEPTION DES VIANDES ET POISSONS

- » **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.
- » **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.

# STOCKAGE ET CONSERVATION DES VIANDES ET POISSONS

Après avoir reçu les matières premières, 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.



La conservation correcte des aliments riches en protéines est essentielle pour plusieurs raisons :

- ✓ Elle garantit l'hygiène et la sécurité alimentaire ainsi que la santé des consommateurs, dans le respect de la réglementation. **Elle évite des contaminations bactériologiques** qui, dans le cas des protéines, peuvent avoir des graves conséquences.
- ✓ **Elle réduit les pertes ou le gaspillage de ce type d'aliments** qui sont généralement les plus chers parmi ceux stockés dans une cuisine.
- ✓ Elle garantit la qualité des préparations et leur résultat final. **Elle conserve les propriétés organoleptiques** des aliments (couleur, saveur, texture...) assurant qu'ils parviennent au client en parfait état après leur préparation.



“ Les produits ARAVEN sont pourvus d'éléments qui visent à l'excellence opérationnelle car ils facilitent la gestion de la matière première stockée, assurant la conservation optimale des propriétés organoleptiques de ces aliments. ”

Pour assurer une bonne conservation de la viande et du poisson, il est recommandé d'utiliser:

- ✓ Des conteneurs à parois lisses et sans coins qui permettent de les nettoyer facilement.
- ✓ Des systèmes de drainage et d'évacuation de l'exsudat dégagé de la protéine fraîche ou en phase de décongélation.
- ✓ Des conteneurs avec de couvercles pour éviter les contaminations croisées entre les différents types d'aliments. Ce système est plus durable que l'utilisation de film plastique ou de papier aluminium. Par ailleurs, il évite que les aliments se dessèchent et qu'ils absorbent ou dégagent des odeurs qui pourraient détériorer leur qualité.
- ✓ Des systèmes de classification et d'organisation des protéines stockées basés sur des critères de date de stockage, de transformation et de décongélation

**Les Conteneurs ARAVEN**, grâce à leur identification de couleur (ColorClip), **contribuent à prévenir la Contamination Croisée**, assurant que le contenu de ce récipient sera toujours de la même nature.



Pour la bonne conservation des viandes et des poissons, il est recommandé d'introduire la denrée dans des conteneurs qui s'adaptent mieux à la portion ou ration qui sera utilisée ultérieurement lors de la préparation.

Vous trouverez ci-après, des données approximatives et indicatives qui permettent d'estimer les besoins en conteneurs en fonction des volumes de denrées alimentaires à stocker. Ces quantités recommandées sont fortement dépendantes non seulement du type d'aliment à stocker et sa géométrie, mais aussi de l'état dans lequel il se trouve (frais ou congelé).

## PROTÉINES



### Ailes ou Cuisses de Poulet

- ▶ Congelées et rangées: 1  $\text{KG}$  → 2 litres
- ▶ Fraîches et en vrac non rangées: 1  $\text{KG}$  → 3,2 litres



### Poitrines de poulet

- ▶ Congelées et rangées: 1  $\text{KG}$  → 2 litres
- ▶ Fraîches et en vrac non rangées: 1  $\text{KG}$  → 2,8 litres



### Viande de Bœuf/Veau

- ▶ Filet congelé en vrac non rangé: 1  $\text{KG}$  → 2,8 litres
- ▶ Filet frais en vrac non rangé: 1  $\text{KG}$  → 2,6 litres



### Viande de Porc

- ▶ Filet congelé en vrac non rangé: 1  $\text{KG}$  → 2,8 litres
- ▶ Filet frais en vrac non rangé: 1  $\text{KG}$  → 2,6 litres
















### Poisson

- ▶ Filet congelé en vrac non rangé: 1  $\text{KG}$  → 2,8 litres
- ▶ Filet frais en vrac non rangé: 1  $\text{KG}$  → 2,4 litres

## ● PROTÉINES DÉJÀ PORTIONNÉES (TRANCHÉES)

Dans le cas de protéines déjà portionnées/tranchées, l'utilisation d'un récipient hermétique avec une grille au fond est recommandée tant que pour éviter la déshydratation de la surface des aliments comme pour éviter le contact des aliments avec leur exsudat.

**65mm** 2-10 LITRES / 1kg-5kg 


GN1/2	 Ref.03032 · 4L	 Ref.09292 · 9L	 Ref.09855	 Ref.09821 · 2,8L	 Ref.07821 · 2,8L	 Ref.94034 · 4L
	 Ref.03044 · 8,3L	 Ref.09292 · 9L	 Ref.09856	 Ref.09826 · 6,25L	 Ref.07826 · 6,25L	 Ref.94058 · 8,6L

**100mm** 2-10 LITRES / 1kg-5kg 

GN1/3	 Ref.00242	 Ref.03030 · 4L	 Ref.09854	 Ref.09819 · 3L	 Ref.07819 · 3L	 Ref.94026 · 3,7L
	 Ref.00241	 Ref.03033 · 6,5L	 Ref.09855	 Ref.09822 · 4,85L	 Ref.07822 · 4,85L	 Ref.94035 · 6,2L

**150mm** 2-10 LITRES / 1kg-5kg 

GN1/6	 Ref.00254	 Ref.03025 · 2,6L	 Ref.09852	 Ref.09798 · 1,9L	 Ref.07798 · 1,9L	 Ref.94017 · 2,3L	 Ref.94073 · 1,9L
	 Ref.00243	 Ref.03028 · 4,3L	 Ref.09853	 Ref.09818 · 3,3L	 Ref.07818 · 3,3L	 Ref.94021 · 3,8L	
GN1/3	 Ref.00242	 Ref.03031 · 6L	 Ref.09854	 Ref.09820 · 4,7L	 Ref.07820 · 4,7L	 Ref.94027 · 5,5L	 Ref.94075 · 4,6L
	 Ref.00241	 Ref.03034 · 10L	 Ref.09855	 Ref.09823 · 7,9L	 Ref.07823 · 7,9L	 Ref.94036 · 8L	 Ref.94076 · 7,8L

**200mm** 2-10 LITRES / 1kg-5kg 

GN1/3	 Ref.09854	 Ref.09831 · 6L	 Ref.07831 · 6L

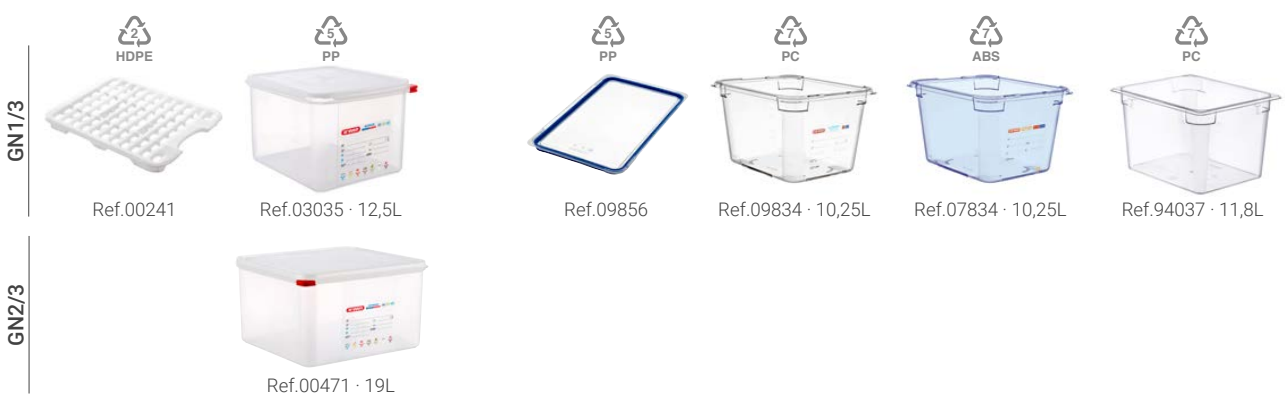
100mm 10-20 LITRES / 4.5kg-10kg



150mm 10-20 LITRES / 4.5kg-10kg



200mm 10-20 LITRES / 4.5kg-10kg



150mm 20-30 LITRES / 10kg-15kg



200mm 20-30 LITRES / 10kg-15kg





**Les viandes et les poissons frais dégagent un liquide appelé exsudat.** Cet exsudat contient des nutriments et de l'humidité élevée qui favorisent la prolifération bactérienne et la détérioration rapide des aliments.

Pour une conservation correcte de ces aliments, **il est recommandé d'utiliser des grilles au fond des bacs ou des perforés qui permettent de séparer l'exsudat** de l'aliment lui-même.



**Les bacs perforés et les grilles ARAVEN permettent de conserver les viandes et les poissons sans que les liquides n'entrent en contact avec les aliments.** Leur utilisation permet une bonne conservation des aliments qui dégagent des liquides et permet de réduire les pertes d'aliments dues à la détérioration des derniers.

GN 1/6 · h 130mm



Ref. **94073** / 1,9L

GN 1/3 · h 130mm



Ref. **94075** / 4,6L

GN 1/2 · h 130mm



Ref. **94076** / 7,8L

GN 1/1 · h 130mm



Ref. **94078** / 17,2L



**ARAVEN dispose de grilles adaptées à ses récipients alimentaires** (GastroNorm et autres tailles) et ont été conçues en tenant en compte en compte l'évacuation de l'exsudat, permettant ainsi une conservation de qualité des aliments.



Ref. **00254** · GN 1/6



Ref. **00243** · GN 1/4



Ref. **00242** · GN 1/3



Ref. **00241** · GN 1/2



Ref. **00256** · GN 1/1

● **PROTÉINE PIÈCE ENTIÈRE**

2-10 LITRES  / 1kg-4kg 

 PP	 Ref.91860 · 2L	 Ref.91861 · 4L	 Ref.91862 · 6L	 Ref.91863 · 8L	
	 Ref.91851 · 2L	 Ref.91852 · 4L	 Ref.91853 · 6L	 Ref.91854 · 8L	

10-30 LITRES  / 4kg-8kg 

 PP	 Ref.91864 · 12L	 Ref.91865 · 18L	 Ref.91866 · 22L	 PC	 Ref.91855 · 12L	 Ref.91856 · 18L	 Ref.91857 · 22L
--	---	---	---	---	--	---	---

30-60 LITRES  / 12kg-24kg 

 HDPE	 Ref.01172 · 30L	 Ref.01173 · 40L	 Ref.00545 · 40L	 Ref.00446 · 30L	 Ref.01850 · 50L
	 Ref.91172 · 30L	 Ref.91173 · 40L			

60-100 LITRES  / 24kg-40kg 

 PP	 Ref.91183 · 60L	 HDPE	 Ref.01183 · 60L	 Ref.00448 · 60L	 Ref.01870 · 70L	 Ref.01890 · 90L
--	--	---	--	---	--	--



# CONGÉLATION DES VIANDES ET DES POISSONS

» Les chambres de congélation ou à froid négatif doivent avoir des **températures inférieures à -18 °C**.



- ✓ Congeler l'aliment en portions adaptées à l'unité de consommation.
- ✓ **Utiliser des récipients appropriés** qui permettent de protéger et de séparer les produits congelés.



Protéger les aliments durant la congélation aide à éviter l'apparition de "brûlures par le froid"

# DÉCONGÉLATION DES VIANDES ET DES POISSONS

Pour la décongélation des viandes et des poissons, il faut passer les produits du congélateur à la chambre froide. La décongélation à des températures inférieures ou égales à 5-7 °C réduit la vitesse de prolifération des microorganismes.



Il faut décongeler les aliments à température de réfrigération

 -18°C



 0°C

Il convient de placer l'aliment à décongeler dans la partie inférieure de la chambre froide, hors du récipient d'origine et dans un récipient avec un couvercle de support pour éviter que l'exsudat libéré lors de la décongélation ne se renverse sur d'autres aliments. De préférence l'aliment doit être placé sur un bac avec une grille en dessous ou des bacs perforés pour les séparer des exsudats.

● **PRODUITS POUR LA DÉGIVRAGE DE LA VIANDE ET DU POISSON**



Les conteneurs, bacs, grilles et couvercles ARAVEN ont été conçus suivant des critères d'hygiène et de sécurité alimentaire qui permettent à la fois l'évacuation de l'exsudat et la mise sous couvercle pour permettre la conservation correcte des protéines animales.

**GN1/2**

PC  
Ref. 94038 · GN 1/2

PC  
Ref. 94036 · 8L · h150mm

PC  
Ref. 94076 · 7,8L · h130mm

■ 2,3L

---

**GN1/1**

PC  
Ref. 94062 · GN 1/1

PC  
Ref. 94060 · 20L · h150mm

PC  
Ref. 94078 · 17,2L · h130mm

■ 5,8L

↑ 150mm ↓ 10 KG PROTÉINE / 17-20L

**GN1/1**

HDPE  
KIT · Ref. 01828 · 17,5L

■ 4,4L

PC  
Ref. 09829

Ref. 09828 · 19,6L

Ref. 09825 · 17,5L

285mm 20 KG PROTÉINE / 35L

GN1/1

HDPE

KIT · Ref. 01260 · 35L

6,8L

300mm 40 KG PROTÉINE / 70L / MON TUE WED

GN2/1

HDPE

Ref.04071 + Ref.04069 · 70L + Ref.04079 · 70L = 17L

ABS

Ref. 74071 + Ref. 74069 · 70L + Ref. 74079 · 70L = 49L

380mm 50 KG PROTÉINE / 90L / MON TUE WED

GN2/1

HDPE

Ref.04071 + Ref. 04070 · 90L + Ref. 04080 · 90L = 17L

ABS

Ref. 74071 + Ref. 74070 · 90L + Ref. 74080 · 90L = 68L

# ORGANISATION DANS LES CHAMBRES DE CONSERVATION

- » **Les chambres froides ou à froid positif doivent être à des températures comprises entre 0 et 8 °C**, en fonction du type de produit. Les températures idéales de réfrigération se trouvent entre 0 °C et +4 °C, mais la température que doit avoir une chambre froide contenant divers produits sera adaptée au produit qui a besoin de plus froid.



- » **Il est recommandé de stocker en différentes chambres les produits préparés, les produits d'origine animale et ceux d'origine végétale.** Lorsque la séparation en différentes chambres par type d'aliments n'est pas possible, il faut maintenir la séparation physique entre eux.



Pour éviter les contaminations croisées, il est important de maintenir une séparation physique entre les aliments crus et les aliments cuisinés et entre les différents types d'aliments.

**Une bonne organisation** de la chambre de conservation **réduit les risques hygiéniques-sanitaires**, améliore la productivité dans la cuisine, contribue à une gestion efficace et à la mise en place du système HACCP.

Introduire les aliments dans des conteneurs hermétiques permet d'optimiser l'espace, de contrôler les dates de conditionnement, la transformation et le pré-traitement et, l'identification des aliments.

Organisation dans les chambres de conservation:



**ÉTAGÈRES SUPÉRIEURES:** Placer les aliments préparés dans la partie supérieure des chambres froides. Ainsi, nous empêcherons tout type de résidu susceptible de générer une contamination croisée de tomber sur un aliment qui a déjà subi un traitement thermique.

**ÉTAGÈRES INTERMÉDIAIRES:** Viandes et poissons crus seront placés sur les étagères intermédiaires dans les chambres de conservation.

**ÉTAGÈRES INFÉRIEURES:** Les aliments qui dégagent plus de liquide seront placés sur les étagères inférieures, de sorte qu'en cas de déversement de ce liquide il n'y ait pas de contamination croisée.

# MANIPULATION DES VIANDES ET DES POISSONS

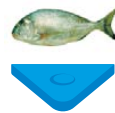
Durant la manipulation des viandes et des poissons, il faut veiller tout particulièrement à les maintenir hors de la fourchette de températures qui posent danger de prolifération bactérienne (8 °C à 65 °C). Ils doivent être cuits ou conservés au froid le plus rapidement possible, en évitant de travailler dans des environnements trop chauds.

Il faut utiliser différents ustensiles de cuisine (fourchettes, couteaux, assiettes, planches à découper, etc.) pour manipuler les aliments crus et cuisinés. L'utilisation de planches à découper différentes pour chaque aliment permet d'éviter la contamination croisée.

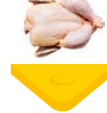


L'angle coloré de la planche d'ARAVEN identifie le type d'aliment à manipuler. La planche à découper ARAVEN a des angles en couleur permanentes (qui s'enlèvent pas), ce qui permet de différencier les surfaces de travail en fonction des groupes d'aliments et d'éviter la contamination croisée.

POISSONS



VOLAILLES



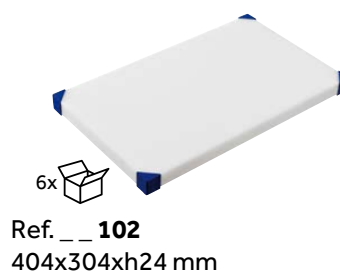
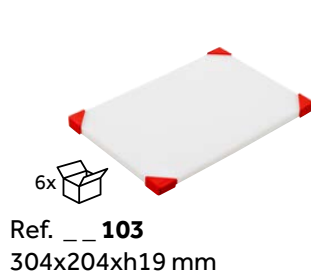
VIANDES ROUGE



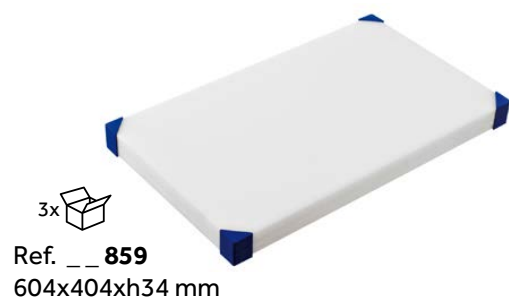
VIANDES CUISINÉES



- 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

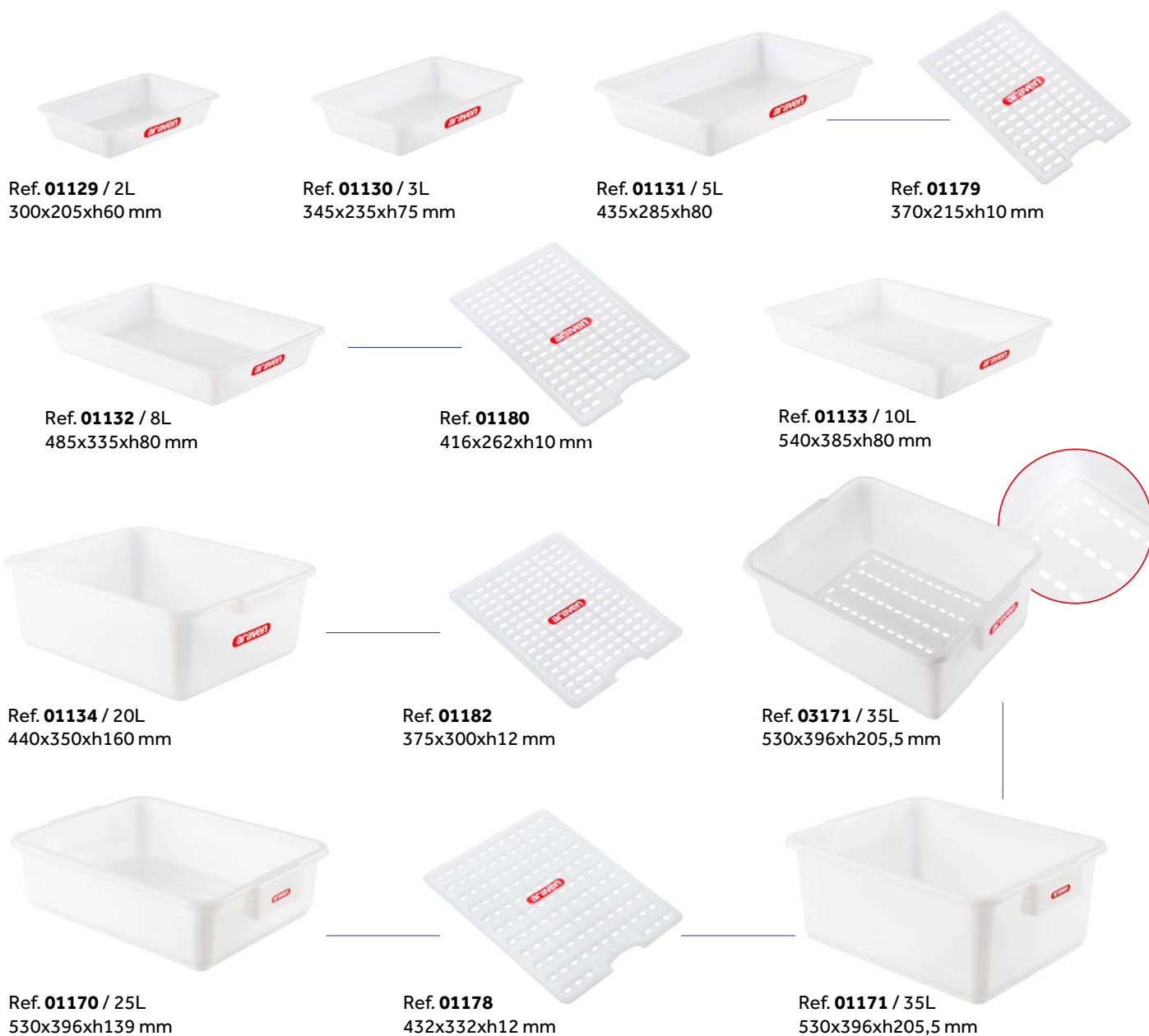


Ref. **00283** / 13L · h100 mm

Ref. **00256**  
470x265xh20 mm

Ref. **00282** / 9L · h65 mm

### BACS SANS COUVERCLE



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

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

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

Ref. **01179**  
370x215xh10 mm

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

Ref. **01180**  
416x262xh10 mm

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

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

Ref. **01182**  
375x300xh12 mm

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

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

Ref. **01178**  
432x332xh12 mm

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