06 35 45 35 61
contact@hpa-solutions.fr

Bonnes pratiques d'hygiène
Boucherie et charcuterie

Laboratoire de découpe, chambres froides et vente à la coupe. Document de synthèse à afficher en cuisine ou à joindre à votre plan de maîtrise sanitaire.



Le laboratoire de découpe : hachoir et trancheuse sont les points les plus contrôlés.

Points propres à la boucherie

- Le hachoir se démonte entièrement à chaque nettoyage : c'est le point le plus souvent non conforme lors des contrôles.
- Les viandes hachées se consomment le jour de leur fabrication.
- Séparer strictement les circuits viande crue et produits cuits ou prêts à consommer.
- La trancheuse à charcuterie se nettoie entre chaque type de produit.
- Le local à déchets carnés est le premier foyer d'attraction pour les nuisibles.

Réception des marchandises

- Contrôler la température à la livraison : 0 à +4 °C pour les denrées très périssables, +4 à +8 °C pour les autres produits réfrigérés, −18 °C pour les surgelés.
- Vérifier l'état des emballages, les dates et l'aspect des produits avant de signer.
- Refuser et noter par écrit tout produit non conforme : le bon de livraison annoté est votre preuve.
- Retirer les cartons et suremballages de transport avant d'entrer en réserve.
- Ranger immédiatement : jamais de palette ni de bac au sol dans une zone de stockage.

Stockage

- Respecter la règle du premier entré, premier sorti pour toutes les denrées.
- Protéger, filmer et dater chaque produit entamé ou déconditionné.
- Séparer les produits crus des produits prêts à consommer, crus en bas.
- Ne rien stocker à même le sol ni directement contre les murs.
- Relever et enregistrer les températures des enceintes au moins une fois par jour.

Document gratuit — à adapter à votre établissement. Ne remplace pas le guide de bonnes pratiques d'hygiène officiel de votre secteur.

06 35 45 35 61
contact@hpa-solutions.fr

Préparation

- Se laver les mains à l'entrée en cuisine, après chaque changement de poste, après manipulation de déchets et après passage aux toilettes.
- Séparer les circuits propres et sales, dans l'espace ou à défaut dans le temps.
- Sortir les produits du froid par petites quantités, pour limiter le temps à température ambiante.
- Utiliser un matériel distinct pour les denrées crues et les produits finis.
- Décongeler au réfrigérateur, jamais à température ambiante, et ne jamais recongeler.

Cuisson et refroidissement

- Atteindre une température à cœur suffisante et la vérifier à la sonde.
- Refroidir rapidement : de +63 à +10 °C en moins de deux heures.
- Remettre en température en moins d'une heure, jusqu'à +63 °C à cœur.
- Ne jamais remettre en température deux fois le même produit.
- Enregistrer les températures relevées, avec l'action corrective en cas d'écart.

Nettoyage et désinfection

- Suivre un plan écrit : quelle zone, quel produit, quelle dilution, quelle fréquence, quelle personne.
- Distinguer nettoyage et désinfection : ce sont deux opérations successives.
- Respecter le temps de contact indiqué sur la fiche technique du produit.
- Démonter les équipements complexes : trancheuse, hachoir, robot, siphons.
- Conserver les fiches techniques et les fiches de données de sécurité des produits.

Personnel

- Tenue propre, changée chaque jour, réservée à la cuisine.
- Cheveux attachés et couverts, ongles courts, sans vernis, sans bijou aux mains.
- Signaler toute plaie, toute maladie et tout trouble digestif au responsable.
- Un salarié présentant des symptômes digestifs ne manipule pas de denrées.
- Former les nouveaux arrivants dès leur prise de poste, et le tracer par écrit.

Déchets et nuisibles

- Sortir les déchets chaque soir, dans des conteneurs fermés.
- Nettoyer et désinfecter le local à déchets régulièrement.
- Vérifier les postes d'appâtage et signaler toute trace de passage.
- Colmater les points d'entrée : bas de portes, gaines, siphons, soupiraux.
- Trier les biodéchets conformément à l'obligation en vigueur.

Ce document ne remplace pas le guide officiel. Le guide de bonnes pratiques d'hygiène de votre secteur est validé par l'administration et publié par la Documentation française. Ce mémo en reprend les principes les plus courants pour un usage quotidien, mais il ne s'y substitue pas. Procurez-vous le guide correspondant à votre activité.

Document gratuit — à adapter à votre établissement. Ne remplace pas le guide de bonnes pratiques d'hygiène officiel de votre secteur.

Besoin d'aller plus loin ? HPA Solutions forme vos équipes à l'hygiène alimentaire (14 heures, dans votre établissement), réalise vos analyses microbiologiques et vos prélèvements de surface, et assure la lutte contre les nuisibles. Un seul interlocuteur pour l'ensemble de votre plan de maîtrise sanitaire. **06 35 45 35 61** — contact@hpa-solutions.fr

Document gratuit — à adapter à votre établissement. Ne remplace pas le guide de bonnes pratiques d'hygiène officiel de votre secteur.