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

Bonnes pratiques d'hygiène
Traiteur et cuisine centrale

Production à l'avance, liaison froide, transport et remise en température. Document de synthèse à afficher en cuisine ou à joindre à votre plan de maîtrise sanitaire.



Produire à l'avance impose de refroidir vite, d'étiqueter et de tracer chaque bac.

Points propres au traiteur

- Le refroidissement rapide est le point critique majeur : de +63 à +10 °C en moins de deux heures, enregistré.
- La liaison froide impose 0 à +3 °C pendant tout le transport.
- Conserver des plats témoins de chaque production, au froid, pendant cinq jours.
- Étiqueter chaque contenant : produit, date de fabrication, date limite.
- Contrôler la température à la remise au client ou au livreur.

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.