

RÉCEPTION

Fournisseurs accrédités

B C P

- On recommande au détaillant de s'assurer de l'existence d'un **programme efficace** chez le fournisseur pour prévenir les dommages biologiques, physiques ou chimiques, tel le modèle HACCP ou système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques.

Emballage et étiquetage

B C P

- S'assurer que les **conteneurs d'expédition** sont dotés d'étiquettes indiquant le nom courant, la quantité nette, les coordonnées de la personne responsable et la liste d'ingrédients.
- Conserver les **factures, reçus et renseignements sur le codage du lot** pour pouvoir retracer les produits en cas d'éventuel rappel. Cela s'avère particulièrement important lorsque des produits, comme les carcasses, sont fournis sans étiquettes; lorsque les étiquettes sont retirées; ou lorsque les lots sont divisés.

Inspection des remorques

B C P

- Inspecter les remorques transportant les produits de viande pour s'assurer qu'elles sont bien adaptées à la livraison des aliments. Cette inspection permet de vérifier si les **parois, plafonds et planchers** de la remorque sont propres et en bon état et si l'**unité de réfrigération** fonctionne correctement.
- Des **marchandises incompatibles**, telles que les produits chimiques ou autres articles pouvant contaminer les produits alimentaires, ne devraient pas être présentes. Si les conditions s'avèrent non satisfaisantes, ne pas décharger la remorque et retourner le chargement à son point d'origine.

Inspection des produits

B C P

- Rechercher des signes de contamination, des emballages abîmés ou des traces de défauts thermiques dans les **produits**. Lorsque des caissons en plastique servent à transporter les viandes préemballées, s'assurer que ces **caissons** sont propres et en bon état et que les emballages sous vide ne sont pas perforés.
- Autant que possible, utiliser des dispositifs de contrôle de température, comme des **thermographe**s, pour obtenir des renseignements sur les conditions de transit. En cas de rupture dans la chaîne du froid, retourner le produit au point d'origine ou le détruire.

Procédures de déchargement

B C P

- Comme l'**emballage** entre en contact avec l'aliment, il y aurait lieu d'inspecter cet emballage dès son arrivée pour s'assurer qu'il n'a pas été contaminé pendant le transport.
- Ne jamais décharger des produits de viande en même temps que des **nettoyants chimiques** ou d'autres sources de contamination ou en présence de ces derniers.
- Transporter rapidement les produits de viande périssables de la plate-forme de déchargement aux entrepôts réfrigérés ou congelés. Utiliser des rideaux de plastique ou d'autres méthodes pour garantir le **maintien de la température adéquate** pendant le déchargement.
- Pour prévenir tout dommage au produit, former le personnel effectuant les activités de déchargement à l'utilisation des **chariots élévateurs** ou d'autres équipements.

Assainissement et lutte contre la vermine

B

- Nettoyer régulièrement la plate-forme de chargement et **enlever les ordures** quotidiennement. Pour garantir un assainissement adéquat, éloigner les **oiseaux, souris et vermine** de la plate-forme de chargement. Si la présence de vermine est détectée, mettre en place des mesures de contrôle efficaces. Autant que possible, garder les **points d'accès** à la plate-forme de chargement fermés pour prévenir toute infiltration de vermine. Ne pas laisser l'**excédent d'eau** s'accumuler autour des plates-formes de déchargement et placer les **poubelles extérieures** loin des entrées des plates-formes de chargement. Tondre régulièrement le **gazon** à ras pour éviter la création de lieux propices à la prolifération de vermine.

B C P

Danger biologique Danger chimique Danger physique

ENTREPOSAGE

Conditions d'entreposage et assainissement des glacières

B **C** **P**

- Conserver les viandes entreposées en tout temps **couvertes et les protéger** de la vermine, de la poussière, de la condensation et de toute autre condition insalubre. Ne jamais entreposer la viande dans des aires réservées aux vestiaires, toilettes, entreposage d'ordures, salles techniques, sous des tuyaux d'écoulement, ni dans des aires d'entreposage de produits chimiques. Envelopper les viandes fraîches de façon appropriée pour **prévenir tout écoulement** sur d'autres produits. En cas de fuite, nettoyer tout résidu le plus rapidement possible.
- En cas d'utilisation de **palettes** pour l'entreposage, rechercher des clous desserrés ou des planches brisées qui pourraient être dangereux. En cas d'utilisation d'**étagères**, ne pas les fabriquer avec du bois non traité ou avec tout autre matériel rugueux et non lavable.
- Prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter la formation de condensation dans les glacières. Cette condensation pourrait s'écouler sur les boîtes et contaminer les produits. Rechercher un excédent de condensation dans les unités de réfrigération; l'éliminer le cas échéant. Procéder au nettoyage et à l'entretien périodiques des **unités de réfrigération**, en suivant un calendrier établi. Nettoyer et assainir les planchers et **parois des glacières** au besoin.

Mise en place des boîtes

B

- S'assurer de **ne pas placer** les boîtes contre les parois ou directement sur le plancher des glacières. L'utilisation de palettes et un espace d'environ 10 cm (4 pouces) entre le produit et les parois de la glacière permettent une circulation d'air qui favorise un refroidissement plus rapide. Un **espace libre** entre les boîtes et les grilles de séparation des différentes couches d'une palette s'avère également utile. En règle générale, les produits placés à proximité de la porte d'une glacière ou dans sa partie supérieure affichent des températures plus chaudes. Autant que possible, entreposer les **produits hachés et cuits**, plus vulnérables aux températures chaudes, loin des emplacements les plus chauds d'une glacière.

Température d'entreposage et durée de conservation

B

- **Ne jamais entreposer la viande fraîche à plus de 4 °C**, l'entreposer idéalement entre -1,0° et 2 °C. Cela augmente la durée de conservation en ralentissant la croissance des bactéries putréfiantes. (La viande fraîche emballée commence à se congeler à -1,5 °C.) Pour la viande congelée, conserver la température à -18 °C et envelopper le produit correctement pour éviter les brûlures de congélation.

Méthode de rotation
Premier entré,
premier sorti

B

- Un système PEPS est essentiel pour offrir au client le produit **le plus frais et le plus salubre**. Ne pas oublier de disposer les boîtes dans la glacière de manière à rendre le système de rotation du premier entré, premier sorti plus facile.

Température d'entrepose et salubrité alimentaire

B

- La température étant un facteur clé pour la salubrité alimentaire, employer autant que possible des systèmes d'alarme pour **surveiller la température des glacières**. Si les boîtes montrent des signes d'un réchauffement significatif, les faire inspecter par la direction pour déterminer si leur contenu est propre à la consommation. Il est particulièrement important de détruire tout produit de viande hachée ou roulée ayant été exposé longtemps à une température supérieure à **4 °C**.

Installations des glacières et congélateurs

B

- S'assurer que le volume et la température du produit dans la glacière ou le congélateur ne dépassent pas la **puissance frigorifique** de l'appareil selon ses conditions d'exploitation.

B **C** **P**

Danger biologique Danger chimique Danger physique

Avvertimento: I dati compilati provengono da fonti e da documenti ritenuti affidabili. Beef canadien e i suoi partner non garantiscono l'esattezza delle informazioni presentate e declinano tutta la responsabilità, espressa o tacita, decoulante da perdite o danni subiti in ragione di inesattezze o omissioni.

FABRICATION

Surfaces de contact de la viande

B C P

- Rechercher des coupures ou rayures excessives sur les **planches à découper** et les remplacer au besoin. Les **bacs** employés pour l'entreposage ou le transport de produits de viande doivent être de catégorie alimentaire. En général, **aucune surface** ne doit décolorer sur les produits de viande, ni d'y transférer des odeurs, goûts ou produits chimiques dangereux. Les surfaces ne doivent montrer aucun signe de corrosion, d'écaillage de peinture ou de tout autre état pouvant entraver le nettoyage. Il est essentiel qu'une surface d'un équipement en contact avec les produits de viande ne soit pas employée simultanément à une autre fin. **Étiqueter ou identifier par un code couleur** tout équipement pouvant être utilisé autant pour des produits comestibles que pour des produits non comestibles, comme les bacs.

Inspection des produits

B C P

- Pendant les opérations de découpage, rechercher tout défaut dans les muscles qui pourrait gravement nuire à l'utilisation du produit. En cas de présence d'abcès **pouvant avoir contaminé** les autres produits d'une boîte ou d'une planche à découper, détruire ces produits ou les parer, si cela s'avère possible. Si des surfaces, comme les planches à découper, les couteaux ou tout autre équipement, ont été exposées à un produit contaminé, **les nettoyer et les désinfecter** immédiatement. Communiquer avec le superviseur, si d'importants défauts sont détectés.

Chute d'un produit

B

- Advenant **la chute** d'un produit sur le sol ou son contact avec toute autre surface sale, le détruire, à moins de pouvoir éliminer la partie contaminée. Ne placer aucun produit sale sur les planches à découper pour **l'inspecter ou le parer**, à moins de nettoyer ces planches à découper immédiatement après. Si c'est possible, suspendre la viande à un crochet et la parer ensuite.

Opérations d'assainissement

B

- Les **planches à découper** et surfaces de contact sont des foyers éventuels de croissance de **bactéries** putréfiantes et potentiellement dangereuses qui proliféreront au cours de la journée. Il est donc important **de nettoyer ou de retourner** régulièrement les planches à découper, lorsque les températures ambiantes dépassent sensiblement 4 °C.

Assainissement et lutte contre la vermine

B C

- S'assurer que toutes les **ordures humides** sont bien isolées et couvertes; que les moustiquaires des **fenêtres** ouvrant vers l'extérieur n'ont pas été retirées ou ne sont pas déchirées, et garder autant que possible les portes fermées. Exécuter toutes les activités de nettoyage uniquement avec des **produits chimiques approuvés** par l'ACIA, et entreposer ces produits, dans leurs contenants d'origine bien étiquetés, loin des aliments ou des articles entrant en contact avec les aliments. S'assurer de nettoyer les surfaces à fond avec des nettoyeurs chimiques, comme les détergents, **avant d'y appliquer les solutions désinfectantes**; ces dernières pouvant être neutralisées par des matières organiques qui les empêcheraient ainsi de tuer les bactéries. Au cours du nettoyage, s'assurer que le matériel d'emballage, les ingrédients et les **produits de viande sont bien couverts**, les produits chimiques et vaporisateurs pouvant contaminer ces produits.

Hygiène des employés

B

- Recouvrir toute **lésion ou coupure** d'un bandage hermétique sec; porter des gants lorsque les mains sont touchées. Il est essentiel que les employés **se lavent les mains** immédiatement après avoir éternué, utilisé les toilettes, pris leur pause-café ou leur repas, s'être touché les yeux, les cheveux, la bouche, le nez ou toute surface sale. Le personnel travaillant dans les aires de viande crue ne peut manipuler des **produits cuits**, à moins d'avoir changé de vêtements et de s'être nettoyé. Des filets pour cheveux et, le cas échéant, pour barbes sont recommandés.

B C P

Danger biologique Danger chimique Danger physique

Avertissement : Les renseignements compilés proviennent de sources et de documents réputés fiables. Boeuf canadien et ses partenaires ne garantissent nullement l'exactitude des renseignements présentés et déclinent toute responsabilité, expresse ou tacite, découlant de pertes ou dommages subis en raison d'inexactitudes ou d'omissions.

VIANDE HACHÉE

Entreposage
des ingrédients
de viande

B

- **Entreposer** la viande hachée et les parures à **4 °C ou moins** dans des bacs, recouvert de papier pêche ou dans des sacs jusqu'à leur utilisation. Si les **parures sont préparées en magasin**, s'assurer de les manipuler avec soin pour prévenir toute contamination et assurer un contrôle de température adéquat dans les aires de production et d'entreposage. Étiqueter les parures produites en magasin avec la date de production et l'espèce.

Sélection et
préparation des
ingrédients

B

P

- Sélectionner les ingrédients de la viande selon un système de gestion des stocks **Premier entré, premier sorti. Rechercher dans la viande** une odeur désagréable, un suintement excessif, des éclats d'os, des cartilages, un emballage déchiré ou fendu ou toute autre condition qui pourrait rendre la viande hachée ou la parure impropre à la consommation. Faire particulièrement attention à ce que des **agrafes** retirées des tubes plissés n'entrent pas dans le produit. Pour réduire toute probabilité de contamination après avoir ouvert le tube, ne retirer le produit à hacher que lorsque tout est prêt pour l'emballer ou le hacher.

Inspection du
hachoir avant
son emploi

B

C

P

- L'opérateur devrait s'assurer que tous les **boulons, agrafes et autres petites pièces** retirés pendant le démontage sont présents et bien fixés pour qu'ils n'entrent pas dans les produits hachés. S'assurer que le hachoir ne montre aucune trace de rouille excessive, d'eau, de peinture écaillée ou de toute autre condition pouvant contaminer le produit et que ce hachoir a été **adéquatement nettoyé** et ne contient aucun reste de viande visible. Faire **vérifier régulièrement** tous les composants du hachoir, notamment le couteau et le plateau, par un personnel qualifié à la recherche de traces d'usure ou de toute autre condition pouvant entraîner la présence de particules métalliques dans le produit ou rendre le nettoyage difficile.

Production de
viande hachée

B

- Autant que possible, ne hacher **que la quantité nécessaire** dans les prochaines heures. Hacher la viande dans des endroits où la température ambiante ne dépasse pas 10 °C, idéalement à **4 °C ou moins**. Veiller à conserver la viande hachée à 4 °C ou moins, car la température de la viande s'élève pendant qu'elle est hachée en raison de la **chaleur générée par la friction**. S'assurer de placer la viande, une fois hachée, dans des contenants propres et que les mains et toute autre surface de contact avec la viande, notamment **les plateaux, sont très propres**.

Produit retravaillé

B

C

- Si des produits de muscle entier **sont retirés du comptoir** pour être hachés, s'assurer qu'ils sont exempts de tout assaisonnement et que leur date limite n'a pas été dépassée. Si l'on a haché **plus de viande que l'on ne pourra écouler**, on peut congeler le reste sous forme de galettes ou de bœuf haché congelé à vendre dans le comptoir des congelés. **Ne jamais mélanger** des restes de produits hachés avec la production de viande hachée fraîche d'un autre jour.

Désinfection
du hachoir

B

- **Démonter** complètement le hachoir, le **nettoyer** et le désinfecter après chaque jour de production, et plus souvent au besoin. Autant que possible, utiliser un hachoir par espèce, dans le cas contraire un nettoyage complet est nécessaire **entre chaque sorte de viande**.

B C P

Danger biologique Danger chimique Danger physique

SAUCISSSES

Boyaux et ingrédients de viande

B

- Pour empêcher la croissance des bactéries pendant l'entreposage, saler **les boyaux naturels** ou les conserver dans de la saumure à 4 °C ou moins (sans pour autant les congeler) dans des récipients couverts. Pour empêcher la croissance de moisissure après l'ouverture du contenant, ne pas conserver les boyaux **de collagène ou de texture fibreuse** dans des endroits chauds et humides, mais plutôt dans des sacs ou récipients hermétiques dans des glacières sans humidité. Entreposer toujours les **ingrédients de viande** couverts à 4 °C ou moins; lorsque des produits préparés en magasin sont utilisés, s'assurer de les étiqueter avec la date de production.

Épices et assaisonnements

B C

- **Entreposer** les épices et assaisonnements **bien couverts** et les protéger de l'humidité, de la vermine et des produits chimiques. Autant que possible, transférer des **plus petites quantités** dans des bocaux d'épices et d'assaisonnements pour éviter de conserver le produit ouvert sans l'utiliser pendant de longues périodes, au cours desquelles les bactéries ou autres contaminants pourraient se propager.

Sélection et préparation des ingrédients

B P

- Vérifier si **les boyaux naturels** ne contiennent que peu de tissus spongieux pouvant raccourcir leur durée de conservation. Si de la **glace** est utilisée dans la production de saucisses, s'assurer de nettoyer régulièrement la glacière et de n'utiliser que des **cuillers propres**, jamais les mains, pour retirer la glace. **Rechercher dans la viande** une odeur désagréable, des éclats d'os, des cartilages, des glandes, des corps étrangers ou toute autre condition qui pourrait la rendre impropre à la consommation. Sélectionner les ingrédients de viande selon un système de premier entré, premier sorti et, dans la mesure du possible, éviter d'utiliser des produits retravaillés. L'utilisation de coupes de muscle entier dans les produits hachés permet d'augmenter la durée de conservation.

Inspection et assainissement avant la production

B C P

- Avant d'entamer la production, inspecter tous les équipements à la recherche de tout reste de viande visible ou d'eau accumulée; s'assurer que toutes les pièces d'assemblage sont bien fixées à leur place. Chaque jour de production, ou plus souvent au besoin, suivre le mode d'emploi écrit pour le **démontage et l'assainissement** du hachoir, du mélangeur, du poussoir et de tout autre équipement. Si la saucisse est produite à partir d'une **espèce différente** du lot précédent, nettoyer complètement l'équipement. Une fois l'équipement nettoyé, rechercher toute trace de rouille, d'usure excessive ou de toute autre condition pouvant provoquer une contamination ou rendre le nettoyage difficile. Les personnes affectées à la production de saucisses doivent s'assurer d'avoir **les mains et les vêtements** propres.

Production de saucisses

B

- Conserver les aires de production de saucisses à des températures ne dépassant pas 10 °C et, dans la mesure du possible, **4 °C ou plus froid**. Pendant la production, s'assurer que le bloc de viande est suffisamment froid pour que le produit fini quitte le poussoir à 4 °C ou moins. Lorsque l'ajout d'humidité est nécessaire, utiliser de la glace ou des liquides potables froids fournis au moyen de contenants propres et désinfectés. Après la farce, conditionner le produit au moyen de plateaux froids et les placer dans des comptoirs réfrigérés ou dans des glacières le plus rapidement possible.

Contrôle des allergènes

C

- Si d'éventuels allergènes sont utilisés dans la production de saucisses, s'assurer de les déclarer sur **l'étiquetage et les listes d'ingrédients** et de nettoyer l'équipement avant de l'utiliser pour d'autres produits. Suivre toujours les recettes de saucisses et **ne jamais substituer** des ingrédients qui pourraient exiger des modifications d'étiquetage ou de listes d'ingrédients.

B C P

Danger biologique Danger chimique Danger physique

Avertissement : Les renseignements compilés proviennent de sources et de documents réputés fiables. Bœuf canadien et ses partenaires ne garantissent nullement l'exactitude des renseignements présentés et déclinent toute responsabilité, expresse ou tacite, découlant de pertes ou dommages subis en raison d'inexactitudes ou d'omissions.



TRANSFORMATION

Ingrédients

B

- Sélectionner les ingrédients de la viande selon un système de gestion des stocks **Premier entré, premier sorti**; éviter d'utiliser des produits retravaillés qui raccourcissent la durée de conservation. Conserver tous les éléments de viande couverts à l'abri de toute contamination éventuelle, à 4 °C ou moins. Si l'eau figure parmi les ingrédients, s'assurer qu'elle est froide et qu'elle provient uniquement de contenants propres et désinfectés. S'assurer d'entreposer tous les ingrédients ne provenant pas de viande au frais et au sec dans des contenants fermés, à l'abri de la vermine, des produits chimiques et d'autres sources de contamination.

Barattage

B C P

- Autant que possible, baratter la viande à **4 °C** ou à des températures plus froides pour augmenter la salubrité alimentaire, la durée de conservation, le tranchage et le rendement. **Nettoyer et désinfecter** le mélangeur entre les lots composés d'ingrédients ou d'espèces différents, après chaque jour de production ou plus souvent au besoin. **Rechercher** quotidiennement avant la production toute trace de corrosion, de composants abîmés ou desserrés ou toute autre condition pouvant contaminer les produits **dans le mélangeur**.

Enrobage

B C

- Utiliser la méthode à **usage unique** pour les enrobages. Ne pas rouler ou plonger la viande dans des contenants d'épices ou d'autres enrobages, cela provoque la contamination croisée. Placer la quantité nécessaire d'enrobage sur une surface de travail propre et une fois l'enrobage terminé, jeter les ingrédients non utilisés.

Marinades

B C

- Ne pas réutiliser les marinades et s'assurer d'utiliser un **contenant propre, désinfecté, couvert et résistant aux acides** pour conserver les marinades et les ingrédients de viande et pour présenter le produit fini. Comme certaines marinades génèrent de la chaleur, mariner toujours à 4 °C ou moins.

Utilisation de la farce

B

- Ne pas réutiliser des préparations de farce et préparer la farce **immédiatement avant de l'utiliser** en n'utilisant que des contenants et des ustensiles propres et désinfectés.

Attendrir et injecter mécaniquement

B C P

- Démonter, nettoyer et désinfecter les attendrisseurs entre chaque lot composé d'ingrédients ou d'espèces différents. **Vérifier les aiguilles ou les lames** avant la production et après chaque lot pour s'assurer du bon fonctionnement et vérifier qu'aucune extrémité ne s'est cassée et s'est introduite dans le produit.

Contrôle des allergènes

C

- Si d'éventuels allergènes sont utilisés dans les produits transformés, s'assurer de les déclarer sur **l'étiquetage et les listes d'ingrédients** et de nettoyer l'équipement avant de l'utiliser pour d'autres produits. Suivre toujours les recettes et **ne jamais substituer** des ingrédients qui pourraient exiger des modifications d'étiquetage ou de listes d'ingrédients.

B C P
Danger biologique Danger chimique Danger physique

EMBALLAGE

Entreposage de l'emballage

B C P

- Comme l'emballage des produits alimentaires entre directement en contact avec le produit, il doit demeurer toujours **propre, couvert** et exempt de toute contamination possible. Il est particulièrement important de s'assurer que les produits d'emballage sont protégés pendant le nettoyage pour **empêcher les produits chimiques ou en aérosol** de contaminer les papiers absorbants, les plateaux et les pellicules en plastique. Ne jamais entreposer l'emballage dans le même endroit où sont entreposés les lubrifiants, pesticides ou nettoyants chimiques. De même, ne pas l'entreposer dans des vestiaires ou dans des endroits où il pourrait entrer en contact avec la **vermine**.

Hygiène des employés

B

- Recouvrir toute **lésion ou coupure** d'un bandage hermétique sec; porter des gants lorsque les mains sont touchées. Il est essentiel que les employés affectés à l'emballage **se lavent les mains** immédiatement après avoir éternué, utilisé les toilettes, pris leur pause-café ou leur repas, s'être touché les yeux, les cheveux, la bouche, le nez ou toute surface sale. Vérifier régulièrement les **gants jetables** pour s'assurer qu'ils ne sont pas déchirés. Des filets pour cheveux et, le cas échéant, pour barbes sont recommandés.

Procédures d'emballage

B P

- Au cours de l'emballage, s'assurer que le matériel enveloppant ou le sac est hermétique de manière à **ne permettre aucune fuite**. Si des agrafes ou autres éléments de fixation sont utilisés, prendre bien soin de ne pas les laisser entrer dans le produit. Procéder à une **inspection visuelle** à l'ouverture d'un nouveau contenant de fournitures d'emballage pour s'assurer de l'absence de tout signe de contamination. Jeter l'emballage s'il tombe sur le plancher. Lorsqu'un **produit cuit** est emballé, veiller à ne pas le contaminer par des personnes, des vêtements, des bacs, des surfaces de découpage ou de l'équipement provenant des aires des produits crus. **Placer** le plus rapidement possible le produit fini, une fois emballé, dans un étalage ou entreposage **réfrigéré**.

Disposer la viande sur des plateaux

B

- Lorsque les coupes sont disposées sur des **plateaux en styromousse**, se rappeler que le produit peut être contaminé si l'on place le plateau directement sur la viande du plateau d'au-dessous. De même, lorsque les plateaux de viande en styromousse sont placés sur des plateaux plus grands en métal ou en fibre de verre placés à leur tour sur une étagère, s'assurer que la surface inférieure du grand **plateau est propre et sèche** pour éviter une contamination, au cas où il tomberait sur la viande du plateau inférieur.

Mise en place des plateaux et des étagères

B

- Lorsque les plateaux ou étagères sont entreposés dans un endroit en attente d'être déchargés ou enveloppés, s'assurer si possible de les **conserver dans des zones réfrigérées** loin des sources d'air chaud, comme les portes qui s'ouvrent vers des zones non réfrigérées. Veiller à ne pas placer les étagères et les plateaux près des tuyaux du plafond ou des unités de réfrigération qui **pourraient couler**.

Assainissement de l'aire d'emballage

B

- Nettoyer et désinfecter les **plateaux** en métal utilisés pour entreposer la viande après chaque emploi. Nettoyer régulièrement les **étagères** pour éviter toute contamination, toute peinture écaillée ou autre condition malsaine. N'utiliser que des **poubelles** à couvercle que l'on veillera à vider au moins une fois par jour.

B C P

Danger biologique Danger chimique Danger physique

Avvertissement : Les renseignements compilés proviennent de sources et de documents réputés fiables. Bœuf canadien et ses partenaires ne garantissent nullement l'exactitude des renseignements présentés et déclinent toute responsabilité, expresse ou tacite, découlant de pertes ou dommages subis en raison d'inexactitudes ou d'omissions.



ÉTALAGE

Assainissement des comptoirs de viande

B

- Établir une procédure écrite pour **nettoyer les comptoirs**, accompagnée d'un calendrier de nettoyage. À titre indicatif, les comptoirs devraient être nettoyés au moins une fois par semaine et des inspections effectuées pour déterminer s'il y a lieu de nettoyer plus fréquemment en raison d'**emballages qui fuient** ou de toute autre source de contamination.

Entretien des comptoirs de viande

B C P

- Lorsqu'il est nécessaire de procéder à l'entretien ou à la réparation des **unités de réfrigération**, il est essentiel de retirer les produits alimentaires qui s'y trouvent ou de les protéger adéquatement contre toute contamination ou tout réchauffement de température. En outre, vérifier régulièrement les **appareils de mesure de la température** à l'intérieur des comptoirs pour s'assurer de leur bon fonctionnement et de leur précision.

Température d'étalage de la viande

B

- La surface de tous les produits de viande crue contient des bactéries putréfiantes, et dans certains cas, des bactéries potentiellement dangereuses dont la croissance s'accélère lorsque ces produits sont exposés à des températures de l'air supérieures à 4 °C. Pour garantir leur **salubrité et durée de conservation**, vérifier la température des étalages au moins trois fois par jour. Pour un étalage optimal, conserver la viande entre 0 et 2 °C (la viande commence à se congeler à -1,5 °C). Conserver la viande congelée à -18 °C dans le comptoir des congelés. Ne pas dépasser les **limites de lignes de charge**, les emballages pouvant se rapprocher des températures ambiantes en raison de courants d'air chaud générés par les consommateurs qui passent et de la température globale du magasin qui empêche un refroidissement efficace. Se rappeler que l'**éclairage dans les comptoirs** émet de la chaleur qui réchauffe les produits trop proches. Détruire tout produit laissé hors du comptoir ou abandonné dans un chariot. Pendant les **heures de fermeture**, couvrir la viande et la placer si possible dans une glacière.

Panne de réfrigérateur

B

- Si l'unité de réfrigération tombe en panne ou en cas de panne d'électricité, faire inspecter le produit par la direction. Se départir de tout produit de viande demeuré longtemps à une **température** dépassant 4 °C, alors qu'il aurait dû être réfrigéré.

Rotation des stocks

B

- Placer les produits dans le comptoir selon le programme PEPS (premier entré, premier sorti). Surveiller quotidiennement les dates « **meilleur avant** » des produits pour garantir de ne pas laisser au comptoir un produit dont la date limite a été dépassée.

Dates d'emballage

B

- Autant que possible, afficher une pancarte expliquant le **sens et l'importance** des dates 'emballé le' et des dates limites, ainsi que leur signification en fonction d'une viande congelée ou fraîche.

Condition de l'emballage

B

- Inspecter régulièrement le comptoir pour s'assurer de l'absence de tout **emballage abîmé ou qui fuit** ou de toute autre condition pouvant provoquer une contamination. La manipulation de produits qui fuient par les consommateurs pourrait entraîner un contact entre les jus crus de la viande pouvant renfermer des bactéries potentiellement dangereuses et d'autres produits en magasin ou au foyer. Il est tout aussi essentiel de s'assurer que les emballages sont dotés d'étiquettes et que celles-ci sont lisibles. Prendre des précautions supplémentaires lorsqu'il s'agit de produits de viande **prêts à consommer** dont l'emballage abîmé pourrait rendre le consommateur malade.

B C P

Danger biologique Danger chimique Danger physique

Avertissement : Les renseignements compilés proviennent de sources et de documents réputés fiables. Boeuf canadien et ses partenaires ne garantissent nullement l'exactitude des renseignements présentés et déclinent toute responsabilité, expresse ou tacite, découlant de pertes ou dommages subis en raison d'inexactitudes ou d'omissions.