

Zéro risque en cuisine de crèche : Votre plan de maîtrise sanitaire simplifié

Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et Marche en Avant

- Appliquer strictement le principe de la marche en avant pour éviter toute contamination croisée entre produits bruts et prêts à consommer.
- Lavage des mains systématique avant toute manipulation.
- Port obligatoire d'une tenue de travail dédiée et interdiction formelle de porter des bijoux.
- Utilisation de poubelles à commande non manuelle et séparation stricte des flux de déchets.

Maîtrise des Températures et Cuisson

- Enregistrement quotidien des températures des enceintes réfrigérées (réfrigérateurs à +4°C max, congélateurs à -18°C max) deux fois par jour (matin et soir).
- Vérification systématique de la température à cœur des plats cuisinés : elle doit atteindre au moins 63°C lors du réchauffage ou de la cuisson.
- Tenue à jour d'une fiche de suivi des températures pour chaque équipement.

Traçabilité et Réception des Marchandises

- Contrôle systématique à la réception : intégrité des emballages, température des camions et vérification des DLC/DDM.
- Conservation des étiquettes des produits utilisés pendant 2 mois après la date de consommation.
- Étiquetage rigoureux des plats témoins pour assurer la traçabilité en cas de contrôle.

Plan de Nettoyage et Désinfection (PND)

- Formalisation d'un planning listant les zones à nettoyer, la fréquence, les produits utilisés et le nom de la personne responsable.
- Respect strict des protocoles de désinfection pour toutes les surfaces en contact avec les aliments.

Gestion des Non-Conformités

- En cas de rupture de la chaîne du froid ou anomalie : isolement immédiat du produit.
- Étiquetage explicite du produit comme 'non conforme'.

- Signalement immédiat de l'incident à la direction pour action corrective.