

# ZONE DE DECONDITIONNEMENT



## PLAN HYGIENE

## Fiche de poste

### ❖ DECONDITIONNEMENT ❖

1. Porter sa **tenue professionnelle** : pantalon et veste blancs, coiffe.
  2. Mettre un tablier en plastique jetable.
  3. Se laver les mains suivant le protocole.
  4. Préparer le **matériel** :
    - un sac plastique transparent
    - une paire de ciseaux
    - un stylo
    - la feuille de commande de denrées
  5. **Désinfecter** le plan de travail suivant le protocole de bionettoyage :
    - Plan de travail
    - Ouvre-boite
    - Chariot
    - Ciseaux
  6. Contrôler les denrées à partir du bon de commande en le cochant.
- Commencer par les produits frais ou congelés et les légumes.**
7. Remplir la **fiche de contrôle des denrées**.
  8. **Désinfecter puis déconditionner les denrées** :
    - Respecter les protocoles de dessouvidage, déboîtage et décongélation.
    - Se laver les mains avant et après chaque manipulation
    - Conserver les étiquettes de l'emballage où sont inscrits nom, marque, numéro de lot et D.L.C ou D.L.U.O., les placer dans le sac plastique.
    - En fin de déconditionnement ajouter le bon de commande et la fiche contrôle qualité dans le sac.
    - Ranger le sac dans le classeur « traçabilité ».
  9. Évacuer les poubelles en fin de déconditionnement dans le « local poubelle » en passant par le couloir et l'office.
  10. Assurer le nettoyage du poste de travail et mettre en œuvre le plan de nettoyage.

## Protocole

# ❖ DEBOITAGE ❖

### Matériels

Bacs gastronormes pleins et perforés avec couvercles  
Film étirable  
Plaques à débarrasser  
Assiettes  
Ciseaux  
Cuillères  
Fourchettes  
Lavettes, bassines, raclettes  
Stylo

### Produits

Lingettes désinfectantes

1. **Décontaminer** la lame de l'ouvre boîte et le couvercle de la boîte avec la lingette.
2. **Rincer** à l'aide d'un papier absorbant mouillé la pointe de l'ouvre boîte et le couvercle de la boîte et **sécher** avec un papier sec.
3. Ouvrir la boîte en évitant de faire tomber le couvercle dans la boîte. Ne pas ouvrir complètement la boîte.
4. Verser le contenu dans un bac propre sans toucher les denrées avec les doigts.
5. Mettre un couvercle ou un film étirable.
6. Stocker en chambre froide.
7. Eliminer au fur et à mesure les emballages vides après avoir **gardé un emballage**.
8. Désinfecter la pointe de l'ouvre boîte après chaque utilisation (désinfecter, rincer, sécher).

## Protocole

# ❖ DESSOUVIDAGE ❖

### Matériels

Bacs gastronormes pleins et perforés avec couvercles

Film étirable

Plaques à débarrasser

Assiettes

### Ciseaux

Lavettes, bassines, raclettes

Stylo

### Produits

Lingettes désinfectantes

1. **Désinfecter** le sac avec la lingette désinfectante.
2. **Rincer** à l'aide d'un papier absorbant mouillé la pointe de l'ouvre boîte et le couvercle de la boîte et **sécher** avec un papier sec.
3. **Désinfecter** les lames de ciseaux avec la lingette désinfectante, les rincer et les essuyer.
4. Ouvrir le sac avec les ciseaux.
5. Transvaser le contenu dans un bac propre. Ne pas toucher les aliments avec les doigts et le bac avec l'emballage.
6. **Mettre un couvercle ou un film étirable.**
7. **Stocker** en chambre froide.
8. Eliminer au fur et à mesure les emballages vides. **Garder un emballage.**
9. Désinfecter les lames des ciseaux après chaque utilisation (désinfecter, rincer, sécher).

## OU

1. Tremper les sacs dans une solution d'eau de Javel (1/2 verre dans un bac d'eau) ; vérifier les sacs (pas de trous). Laisser tremper 5 minutes
2. Rincer.
3. Puis reprendre au point 3 de la méthode ci-dessus.

## Protocole

# ❖ DECONGELATION ❖

### Matériels

Bacs gastronomes pleins et perforés avec couvercles

Film étirable

### Ciseaux

Stylo

### Produits

Lingettes désinfectantes

1. Stocker en chambre froide entre +0°C et + 3°C.
2. Protéger le produit avec le film ou le couvercle.
3. Isoler les produits en utilisant un bac perforé que l'on place dans un bac plein.
4. Effectuer autant que possible une mise en cuisson directe après déconditionnement : frites, steak haché ...

# Traçabilité plan d'hygiène

## Zone de déconditionnement

Appareils Équipements	Date : .....		Date : .....		Date : .....		Date : .....	
	Classe : .....		Classe : .....		Classe : .....		Classe : .....	
	Nom : .....		Nom : .....		Nom : .....		Nom : .....	
	Fait	Contrôle	Fait	Contrôle	Fait	Contrôle	Fait	Contrôle
Plan de travail								
Bacs de lavage								
Lave-mains								
Distributeurs : papier, savon								
Ouvre-boite								
Chariot								
Murs								
Supports poubelles								
Portes								
Poignées de porte								
Sols								
Siphons								

**A chaque cours**, compléter la date, la classe et le nom de l'élève.

L'élève ayant effectué le plan d'hygiène complétera par une croix le travail effectué.

Si deux élèves sont présents pour effectuer le travail, le prénom sera inscrit dans la case correspondant à son travail.

Le **professeur** doit effectuer le contrôle, il faut l'appeler quand le travail est fini.



