

FORMATION DU PERSONNEL 15

MESURAGE DE LA TEMPERATURE

- contrôlez la température à cœur des produits à réfrigérer à l'achat, durant la conservation, la vente et la livraison à domicile.
- la température à cœur est mesurée à l'aide d'un thermomètre à piquer digital
- ne piquez jamais dans des emballages in-folio de denrées alimentaires préemballées qui doivent être conservées, mettez le thermomètre à piquer entre les deux emballages
- utilisez toujours un thermomètre étalonné
- le thermomètre doit également être nettoyé et désinfecté
- contrôlez régulièrement la température des frigo(s), réfrigérateur(s) à basse température, comptoir(s) frigo et surgélateur(s)

Le(s) soussigné(s) membre(s) du personnel déclare(nt) qu'en complément de la formation permanente, fournie par leur patron ou son préposé, il(s) a (ont) pris connaissance du contenu de cet article.



Rubrique question-réponse

Le contrôleur s'informe quant aux fiches des produits de mes produits faits maison. Qu'est-ce que je dois lui soumettre ? Les fiches de produits des produits saisonniers doivent-elles être classées séparément ?

nom du produit, la température maximale de conservation et à consommer jusqu'àjours, semaines ou mois après la production. Attention, les fiches de produits du registre 2007 doivent encore être complétées.

Dans le cadre de la traçabilité vous devez effectivement établir une fiche des produits pour chaque préparation faite maison, donc également pour les hamburgers etc.

Les fiches des produits restent valables pour autant que la composition du produit reste inchangée. En cas de préparation d'un nouveau produit ou une modification dans la composition une nouvelle fiche doit être établie ou, si possible, une fiche existante modifiée.

Vous trouverez un exemple d'une fiche des produits dans le Registre que vous avez reçu au début de l'année. Il suffit de cocher les matières premières, les matières auxiliaires et les ingrédients utilisés ou si nécessaire de les compléter.

Les fiches des produits doivent correspondre aux produits auxquels elles ont trait.

En haut de la fiche vous mentionnez la date d'établissement ainsi que le

Les fiches des produits saisonniers préparés durant certaines périodes de l'année ne doivent pas être classées séparément.

Mercuriale des prix d'achats du Bétail Vivant

Maximum du prix constaté sur les marchés suivant:

BOVINS Les prix sont donnés en Euros au kilo VIF

		17-avr-09	24-avr-09	30-avr-2009	08-mai-09
Battice	Taureaux (S)	2,60 - 3,20	2,60 - 3,20	2,60 - 3,20	2,60 - 3,20
	Génisse (S)	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00
Ciney	Taureaux Cul de Poulain	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25
Bruges	Taureaux Cul de Poulain	2,88 - 3,02	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05
	Génisse Cul de Poulain	2,65 - 2,95	2,65 - 2,95	2,65 - 2,95	2,65 - 2,95

Remarques sur la tendance des prix

17-avr-09	Stationnaire
24-avr-09	Stationnaire
30-avr-09	Stationnaire
08-mai-09	Stationnaire