

## Formation du personnel 27



### HACCP, BPH ET PA EN BOUCHERIE.

L'H.A.C.C.P., dont vous avez sans doute entendu parler est l'abréviation de **H**azard **A**nalysis **C**ritical **C**ontrol **P**oints.

En français ceci peut être traduit comme «analyse des risques des points critiques de contrôle».

L'H.A.C.C.P. est un système pour la description, le jugement et la maîtrise des dangers pertinents pour la sécurité alimentaire.

L'H.A.C.C.P. va dès lors plus loin de ce qu'on appelle les **B**onnes **P**ratiques **H**ygiéniques (BPH).

Les BPH sont des principes généraux ou en d'autres termes des attitudes devant être appliquées rigoureusement et qui ne sont dès lors pas moins important.

Quelques exemples :

- transformez la viande le plus rapidement possible
- prenez soin d'une rotation suffisante pour garantir la fraîcheur.
- nettoyage et désinfection,
- hygiène corporelle, ....

L'application du H.A.C.C.P. sert à contrôler de façon permanente certains points,

étapes ou méthodes de travail, qui sont essentiels pour garantir la sécurité alimentaire. Il s'agit ici de Point Critiques de Contrôle (PCC)

Quelques exemples:

- contrôlez la température lors de la réception de la viande fraîche.
- respectez les températures à cœur imposées lors du stockage, la transformation et la présentation dans le comptoir frigo.
- appliquez une cuisson correcte

Les **P**oints d'**A**ttention (PA) sont des points, des étapes ou des procédures de travail importantes pour la sécurité de la chaîne alimentaire mais présentant un risque plus limité.

Quelques exemples:

- lors de la préparation des viandes hachées, procédez de manière rapide, avec la température la plus basse. Vendez les viandes hachées le plus rapidement possible.
- nettoyez et désinfectez régulièrement les couteaux et toujours après la découpe de la viande de volaille
- pesez correctement les matières premières, ingrédients auxiliaires et additifs

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

**Pour le nettoyage de mon établi en bois j'utilise de la chapelure au lieu du sel pour la raison que la puissance d'absorption de la chapelure est plus forte. Est-ce autorisée.**

Nous avons soumis cette question à l'A.F.S.C.A.

L'utilisation de la chapelure est interdite puisque les caractéristiques et l'effet du sel et de la chapelure sont très différents. Le sel produit un effet osmotique lequel limite la migration de l'eau dans le bois. De ce fait le sel a une

influence négative sur l'accroissement des bactéries, ceci en contradiction à la chapelure, qui ne produit pas cet effet osmotique et qui ne limite dès lors pas la migration de l'eau dans le bois. De plus la chapelure constitue de la nourriture pour les bactéries qui provoque une stimulation de la croissance ! Le sel est d'ailleurs utilisé pour son effet de frottement et ainsi son effet nettoyant, ce qui est moins le cas pour la chapelure.

## 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

		14-mai-10	21-mai-10	28-mai-10	04-juin-10
Battice	Taureaux (S)	2,75 - 3,25	2,75 - 3,25	2,75 - 3,25	2,75 - 3,25
	Génisse (S)	2,60 - 3,10	2,60 - 3,10	2,60 - 3,10	2,60 - 3,10
Ciney	Taureaux Cul de Poulain	2,90 - 3,40	2,90 - 3,40	2,90 - 3,40	2,90 - 3,40
Bruges	Taureaux Cul de Poulain	3,06 - 3,19	3,08 - 3,21	3,10 - 3,23	3,10 - 3,23
	Génisse Cul de Poulain	2,80 - 3,10	2,80 - 3,10	2,80 - 3,10	2,80 - 3,10

### Remarques sur la tendance des prix

14-mai-10	Prix stables
	Taureaux culs-de-poulain de moins de 24 mois : légère augmentation
21-mai-10	Taureaux et vaches ordinaires, génisses: diminution
28-mai-10	Légère augmentation pour les génisses et les vaches. Bêtes de transformation : diminution
04-juin-10	Prix stables