

L'HYGIENE

en restauration commerciale

BPH: Conditions de stockage



Les équipements froids

- chambre froide en panneaux démontables laqués blancs, rayonnages facilement nettoyables.
- 1 enceinte réfrigérée pour chaque type de denrée : fruits et légumes, beurres, œufs, fromages (BOF), viandes, poissons, surgelés (le coffre est réservé aux sorbets et crèmes glacées),
- 1 thermomètre dans chaque chambre froide afin d'effectuer les relevés (1 /j)

Le stockage alimentaire

- Pas de carton ni de bois dans les chambres froides
- Aucun produit au sol
- Filmer ou fermer les boîtes contenant des produits entamés et les identifier
- Dater les produits préparés et stockés dans les frigos,
- Ne pas stocker des boites de conserve ouvertes, les transvaser dans des récipients en plastique et hermétiques après les avoir identifiés et datés.

La Date Limite de Consommation (DLC)

La Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO)