

## FORMATION DU PERSONNEL 12

### DANGERS LIES AU MATERIEL

#### AINSI VOUS NETTOYEZ L'ETABLI ET LA PLANCHE DE DECOUPE

##### Bois

- dégagez l'égal du mur.
- enlevez les esquilles et les restes de viande
- répandez du sel de cuisine
- grattez l'établi avec une brosse destinée à ce sujet et un grattoir
- enlevez le sel
- rincez et séchez les faces

##### Synthétique

- enlevez les déchets majeurs
- nettoyez à l'eau chaude, produit de nettoyage et brosse
- rincez
- désinfectez
- rincez de nouveau
- séchez

##### Et ensuite :

- utilisez l'établi uniquement pour hacher, couper et aplatir
- utilisez toujours des couteaux aigus : vous devrez moins frapper et vous éviterez moins de fissures
- rabotez les établis et les planches de découpe si nécessaire
- ne mettez et ne travaillez jamais de la viande sous vide sur un bloc en bois puisque le jus de la viande emballée sous vide est riche en bactéries. Le jus de la viande s'enfonce dans le bois ; les lactobacilles qui s'y développent provoquent un air aigrelet

##### Sécurité :

- des surfaces inégales augmentent le risque de blessures



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

**Dans mon frigo de viandes fraîches les barres pour pendre les viandes sont au fond fixées dans une poutre en bois. Lors d'une inspection cela a posé un problème du fait que le bois ne peut plus être utilisé, à l'exception du billot. Que faire ?**

Grâce à notre intervention auprès de l'A.F.S.C.A. une solution a été trouvée.

Des espèces de bois durs utilisées, entre autres, dans le frigo et qui sont en bon état et protégées par un verni non toxique, lavable, imperméable et lisse sont autorisées.

Contrôlez, le cas échéant, si le bois dans votre frigo répond à ces conditions mais il est évident que lors d'une nouvelle construction ou d'une rénovation le bois doit être supprimé.

## 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	Maximum du prix constaté sur les marchés suivant:			
		23-jan-09	30-jan-09	6-fev-2009	13-fev-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
	Taureaux Cul de Poulain	2,80 - 3,07	2,80 - 3,05	2,90 - 3,10	2,90 - 3,10
Bruges	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

23-jan-09	Tendance vers des prix légèrement en baisse
30-jan-09	Arrivage moindre: taureau : cul-de-poulain; vaches: cul-de-poulain 55% + fabrication : baisse des prix; génisses: stationnaire
06-fev-09	Arrivage moindre dans toutes les catégories et qualités
13-fev-09	Prix stationnaires