

FORMATION DU PERSONNEL 11

DANGERS LIES AU MATERIEL

AINSI VOUS NETTOYEZ LE HACHOIR

- débranchez la prise
- démontez le hachoir en toutes pièces
- enlevez les restes de viandes
- trempez les pièces dans un bac synthétique
- nettoyez les pièces avec un produit de nettoyage adéquat à une température de ca 50 ° C pour liquéfier la graisse et pour l'émulgateur
- rincez avec de l'eau chaude
- désinfectez les pièces avec un produit de désinfection autorisé
- rincez avec de l'eau chaude
- laissez sécher les pièces avant de les monter.

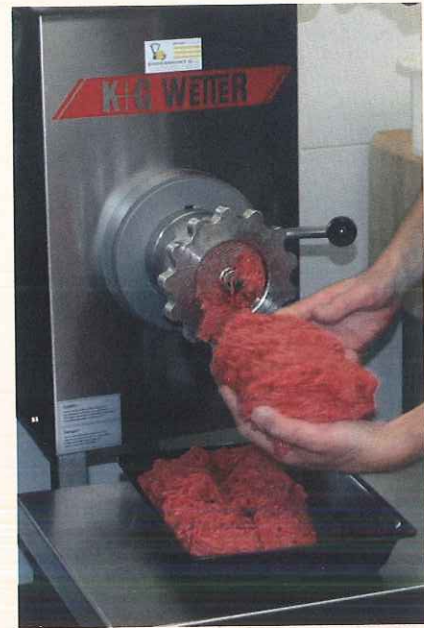
Ainsi vous évitez l'oxydation . Ne pas resserrer trop fort la vis de serrage, afin d'éviter la lubrification des couteaux de la machine

Ensuite :

- nettoyez également en dessous (et derrière) le hachoir, il peut s'y trouver des souillures
- utilisez des brosses adéquates uniquement destinées pour le nettoyage et la désinfection du hachoir. Les brosses doivent être nettoyées et désinfectées
- enlevez les limailles après l'aiguisage

Sécurité :

- ÿ débranchez tout d'abord la prise
- ÿ soyez prudent avec de l'eau près des prises



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 ma boucherie je dispose de 2 tueurs de mouches électriques, 1 dans le magasin et 1 dans le l'atelier. J'ai entendu dire qu'ils doivent toujours fonctionner, aussi durant l'hiver. Est-ce vrai ? Certains tueurs de mouches ont du ruban adhésif, d'autres pas, est-ce obligatoire?

Pendant les jours où il n'y a pas d'insectes volants les appareils ne doivent pas être mis en marche bien qu'en cas de contrôle ils doivent pouvoir

fonctionner.

Les deux systèmes sont autorisés mais ...faites attention à ce que les appareils ne se trouvent dans l'environnement immédiat des denrées alimentaires ou des équipements pour le traitement des denrées alimentaires comme par exemple au-dessus de la table de travail ou des machines pour éviter que des insectes électrocutés ou des parties de ceux-ci puissent contaminer les denrées alimentaires

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			
		05-dec-08	19-dec-08	2-jan-2009	16-jan-09
Anderlecht	Taureaux C d P <24 mois	2,88 - 2,97	2,88 - 2,97	Plus	Plus
	Taureaux C d P >24 mois	2,68 - 2,73	2,68 - 2,73	de	de
	Génisse Cul de Poulain	2,53 - 2,83	2,53 - 2,83	marché	marché
Battice	Taureaux (S)	2,60 - 3,20	2,60 - 3,20	2,60 - 3,20	2,60 - 3,20
	Génisse (S)	2,50 - 2,85	2,50 - 2,85	2,50 - 2,85	2,50 - 2,85
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	2,75 - 3,00	2,75 - 3,00	2,75 - 3,00	2,85 - 3,10
	Génisse Cul de Poulain	2,55 - 2,90	2,55 - 2,90	2,55 - 2,90	2,65 - 2,95
Tendances	Porc	Stationnaire	Baisse		
	Porcelet				
	Bovin	Stationnaire	Stationnaire		

Remarques sur la tendance des prix

05-dec-08	Vente rapide à des prix à peine différents, due à l'offre plus importante que la semaine dernière
19-dec-08	Apport relativement suffisant, en ce qui concerne la vente elle-même : satisfaisante quoique du côté des vendeurs les visages ne sont pas vraiment contents. Conclusion : stationnaire.