

FORMATION DU PERSONNEL 13

DANGERS LIES AU MATERIEL

Ainsi vous nettoyez le poussoir

- démontez les pièces
- enlevez les restes de viande
- contrôlez les creux internes, l'ouverture de la canule et les accessoires de la portionneuse sur la présence de restes de pâtes
- trempez les pièces dans une solution de nettoyage
- brossez les pièces, plus particulièrement les anneaux et colliers de serrages (les cannelures)
- rincez à l'eau chaude
- désinfectez les pièces
- rincez à nouveau
- rincer l'embouchure de la canule
- laissez bien sécher les pièces

Ensuite

- les joints deviennent poreux sous l'influence de la pâte , le produit de nettoyage et le produit de désinfection ; ils doivent être remplacés régulièrement

Sécurité

- mettez la machine en position de nettoyage avant de commencer le nettoyage
- débranchez la prise avant le nettoyage
- soyez prudent avec 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 mon frigo se trouvent, outre de la viande fraîche et des produits à base de viande, des fromages et des œufs emballés dans du carton. Cela sera-t-il toléré lors d'un contrôle par l'A.F.S.C.A. ?

Tout dépend de la façon dont vous respectez la séparation des denrées alimentaires dans votre frigo.

Pour autant que les denrées alimentaires sont emballées dans un carton et ne présentent donc pas un danger de contamination croisée leur présence est tolérée.

Toutefois il est absolument défendu que du carton imprégné d'humidité,

sale et moisi se trouve dans le frigo.

Respectez surtout une séparation claire entre les différentes sortes de denrées alimentaires et surtout entre les viandes fraîches et autres denrées alimentaires emballées ou non.

Prenez soin à ce que les emballages en carton ainsi que les récipients n'étaient pas directement en contact avec le sol.

Si vous avez encore des questions pratiques ou quelques éclaircissements à demander n'hésitez pas à nous contacter.

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

		20-fev-09	27-fev-09	6-mrs-2009	13-mrs-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	2,90 - 3,07	2,90 - 3,10	2,90 - 3,10	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

20-fev-09	Vaches et génisses 50% et fabrication en baisse	
27-fev-09	Arrivage moindre, prix stationnaires	
06-mrs-09	Prix stationnaires	
13-mrs-09	Taureau: légère baisse	