

# Formation du personnel 25



## ECONOMIE DE L'ENERGIE DANS LA REFRIGERATION ET LA SECURITE ALIMENTAIRE.

### QUEL EST LE LIEN ?

A première vue, une économie d'énergie n'est pas un sujet dont vous devez vous tracasser en tant que collaborateur.

Toutefois, personne n'est insensible au fait que d'une part les sources d'énergie ne sont pas inépuisables et que d'autre part la production et l'utilisation de l'énergie ont une influence négative sur notre environnement que l'on le veuille ou pas. Vous l'entendez souvent ! Chacun doit faire son possible pour le maintien d'un environnement vivable.

Epargnez le plus possible en matière de consommation d'énergie est dès lors le message.

Le mot à la mode que vous avez sans doute déjà entendu est "l'empreinte écologique"

De plus on ne peut sous-estimer l'importance des « tuyaux » repris ci-dessous sur la sécurité alimentaire.

En effet, en premier lieu voici ce que nous pouvons faire :

### 1. NETOYEZ LES GRILLES DE VENTILATION

### 2. FAITES ATTENTION AU GRIVRAGE ET AGISSEZ

Sur le plan de la sécurité alimentaire il est évidemment important que les produits en congélation n'entrent pas en contact avec de telles surfaces. Sur le plan de la consommation d'énergie vous effectuerez une économie importante puisqu'il faudra moins d'énergie pour atteindre la température souhaitée à laquelle les produits stockés doivent être conservés.

### 3. NE REMPLISSEZ PAS LE COMPTOIR FRIGO AU DESSUS DE LA LIGNE DE CHARGE

Ceci est évidemment important puisqu'en cas contraire la réfrigération doit être mise beaucoup plus forte pour atteindre la température souhaitée des produits mis au-dessus de la ligne de charge.

### 4. CONTROLEZ REGULIEREMENT SI LA TEMPERATURE N'EST PAS PLUS BASSE QUE NECESSAIRE

Une température correcte est très importante et une obligation légale pour la sécurité alimentaire, mais cela n'a pas de sens d'exagérer.

### 5. COUVREZ LA REFRIGERATION EN DEHORS DES PERIODES D'UTILISATION

La fermeture des comptoirs frigorifiques a naturellement un effet d'isolation et de diminution de perte de froid avec comme conséquence une consommation d'énergie moindre.

Tenez compte des « tuyaux » précités.

Un système de réfrigération fonctionnant de manière optimale, garanti la sécurité alimentaire et procure un travail efficace.

En plus ils offriront un avantage financier et contribueront à votre participation sur les économies d'énergie et la protection de notre environnement.

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

J'envisage de faire effectuer un d'audit.

Dans le « Guide d'Autocontrôle en Boucherie » il est stipulé que lors de la fabrication des petits saucissons secs ( Chapitre 4.5.6 : H.A.C.C.P. et différentes sortes de saucissons fermentés) le degré d'acidité (pH) doit être mesuré en tant que Point Critique de Contrôle

Je travail depuis des années sans pH mètre

Dois-je me procurer maintenant d'un tel appareil ?

La plupart des bouchers qui effectuent une production artisanale et limitée, n'utilisent pas un pH

mètre puisque le processus de fabrication est suivi de tout près et avec la maîtrise professionnelle. En se basant sur ce principe la Fédération nationale a su obtenir la suppression du mesurage obligatoire du pH. De ce fait il sera plus facile d'obtenir un audit favorable.

Toutefois vous devez être apte de montrer que vous puissiez suivre le processus de fabrication par le biais des caractéristiques sensorielles.

Le fil conducteur sur lequel les auditeurs se basent lors de l'audit a été adapté en ce sens.

En général pour les produits à base de viande fer-

mentés il n'est plus nécessaire de mesurer le pH pendant la maturation du processus de fabrication. Pour les produits salés le pH ne doit plus être mesuré pour contrôler la fraîcheur de la saumure ceci pour autant que la saumure ne soit utilisée qu'une seule fois.

Le cas échéant vous ne devez pas nécessairement avoir à disposition un pH-mètre puisqu'à cette effet il existe des bandelettes pour effectuer ce mesurage.

## 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				
		19-mrts-10	26-mrs-10	2-avr-2010	09-avr-10
Battice	Taureaux (S)	2,70 - 3,20	2,70 - 3,20	2,70 - 3,20	2,70 - 3,20
	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	3,04 - 3,17	3,04 - 3,17	3,06 - 3,19	3,06 - 3,19
	Génisse Cul de Poulain	2,75 - 3,05	2,77 - 3,07	2,77 - 3,07	2,77 - 3,07

### Remarques sur la tendance des prix

19-mrs-10	culs de poulain, assimilés et bonne conformation : hausse
26-mrs-10	Prix stables
02-avr-10	Prix stables
09-avr-10	Prix stables