

Formation du personnel 26



10 REGLES PRATIQUES POUR LA FABRICATION DE VIANDES HACHEES PAUVRES EN GERMES

Les viandes hachées sont des produits **incontournables** en boucherie et sont vendues en grandes quantités dans toutes leurs formes. D'autre part les viandes hachées sont des produits qui, sur le plan de la **sécurité alimentaire**, doivent être traités soigneusement.

C'est pour cette raison que vous trouverez ci-dessous les **10 règles pratiques** pour la fabrication de **vianDES hachées pauvres en germes**.

1. Veillez à avoir une **hygiène personnelle impeccable** et utilisez uniquement du matériel et un hachoir bien entretenus, nettoyés et désinfectés.
2. Achetez uniquement de la viande **très fraîche** et ne la conservez pas trop longtemps et le **plus froid**

possible.

3. Gardez durant le désossage, la découpe et l'enlèvement des membranes et des tendons une **température la plus basse** possible. La croissance de la température durant le hachage et le mélange doit être le plus bas possible. Lors de la fabrication la température du haché ne peut **jamais dépasser les 4 °C**.

4. Préparez en premier lieu des viandes hachées et ensuite des viandes hachées préparées.

Commencez toujours par la viande bovine, de veau, par après la viande porcine et en dernier lieu la **viande de volaille**. Après le hachage de la viande de volaille le hachoir ou le cutter doit toujours être **nettoyé et désinfecté**. Utilisez toujours des additifs et ingrédients autorisés hygiéniques et impeccables.

5. **N'utilisez jamais le jus de la viande**, les restants de viande ou de haché

6. Ne laissez jamais un hachoir utilisé traîner à un **endroit non-réfrigéré**. Conservez la tête du hachoir dans la cellule frigorifique.

7. Utilisez des couteaux et des plaques **bien aiguisés**.

8. Les viandes hachées sont exposées à la vente en **petites portions** et en fines couches à l'endroit le plus frais du comptoir frigo (de préférence à une **température plus basse de +4°C**). Le restant est conservé dans un la cellule frigorifique ou de préférence dans le réfrigérateur à basse température.

9. Les viandes hachées et les denrées alimentaires qui contiennent des viandes hachées ne peuvent pas être mises en vente **plus de 2 jours après leur fabrication**.

10. Conseillez à vos clients de mettre **au plus vite** leur haché **dans un frigo**.

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

Je reçois plusieurs téléphones de firmes qui me proposent leur service pour la vérification périodique de mes balances commerciales. Toutefois le prix proposé est inimaginable. Est-ce légal ?

Dans la Boucherie Belge n° du 21 février 2010 un article a été publié concernant la nouvelle réglementation sur le contrôle des balances utilisées pour le commerce.

En comparaison avec l'ancienne législation, maintenant, **vous devez vous-même** demander la vérification périodique (si la date de validité est dépassée) de vos balances utilisées pour le commerce. Nouveau est aussi que des entreprises privées agréées à cet effet peuvent également effectuer ces contrôles.

Conclusion : Oui, c'est légal !!!

Mais nous attirons votre attention.

Pour des balances jusqu'à 30 kg vous pouvez toujours faire appel aux services de la Métrologie Nationale et ceci n'est pas négligeable.

Le montant redevable pour le contrôle effectué par le Service Public de Métrologie est de **€ 22,31 par balance**. Ce montant est minime comparé aux montants appliqués par certaines entreprises privées. (nous apprenons que certaines firmes facturent jusque € 450 EUR)

Nous vous conseillons :

1. vérifier si la date de validité reprise sur la vignette apposée sur l'instrument de mesure n'est pas dépassée;
2. si c'est le cas prenez contact avec le Service de

la Métrologie pour demander un contrôle périodique de vos balances.

Où devez-vous vous adresser ?

Pour les provinces Francophones et les Francophones de la Région de Bruxelles Capitale

Service de la Métrologie
Rue Lucien Namèche 14
5000 Namur

Tél. : 081/25 14 50

Fax : 081/ 25 14 59

e-mail : Metrology.Namur@economie.fgov.be

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				
		16-avr-10	23-avr-10	30-avr-2010	07-mai-10
Battice	Taureaux (S)	2,75 - 3,25	2,75 - 3,25	2,75 - 3,25	2,75 - 3,25
	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
	Taureaux Cul de Poulain	3,06 - 3,19	3,06 - 3,19	3,06 - 3,19	3,06 - 3,19
Bruges	Taureaux Cul de Poulain	3,06 - 3,19	3,06 - 3,19	3,06 - 3,19	3,06 - 3,19
	Génisse Cul de Poulain	2,77 - 3,07	2,80 - 3,10	2,80 - 3,10	2,80 - 3,10

Remarques sur la tendance des prix

16-avr-10	Prix stables
23-avr-10	Prix stables
30-avr-10	Prix stables
07-mai-10	Prix stables