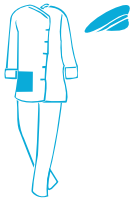
3 Maîtrise du stockage

1. PENSE-BÊTE

Chambre de stockage propre



Tenue de travail propre

Mains propres

Chambres froides
- positive (0°C à +4°C)
- négative (-18°C)

2. POINTS CLÉS & POINTS DE CONTRÔLE

- **Éliminer** les cartons et tout emballage souillé.
- **Ranger rapidement** les produits frais et surgelés en chambres froides.
- Utiliser des caillebotis propres en plastique (le stockage au sol est interdit).
- Ranger les produits **par catégories** et selon leur **degré de contamination** (voir exemple de rangement ci-après).
- Vérifier que tous les produits soient protégés (emballage d'origine, couvercle, film alimentaire, ...).
- **Dater** tous les produits entamés et les préparations élaborées.

- **Contrôler** les températures des chambres froides au minimum deux fois par jour. (voir fiche de suivi des Températures).

- **Archiver** les contrôles.

3. EXEMPLE DE RANGEMENT
(chambre froide unique)

Rangement selon le principe du FIFO

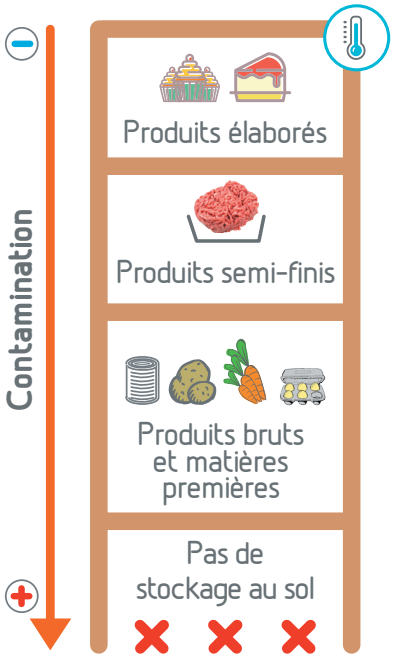
(First In First Out - Premier entré Premier sorti) pour limiter le gaspillage alimentaire.
Penser à vérifier les DLC et DDM.

First in (Premier entré)

First out (Premier sorti)

Pas ou moins de perte économique et gaspillage alimentaire

Rangement par type de stockage



ATTENTION :

- Poissons entiers sous glaçons et protégés,
- Viandes fraîches sur grilles égouttoir,
- Légumes bruts entreposés séparément ou lavés avant le rangement.

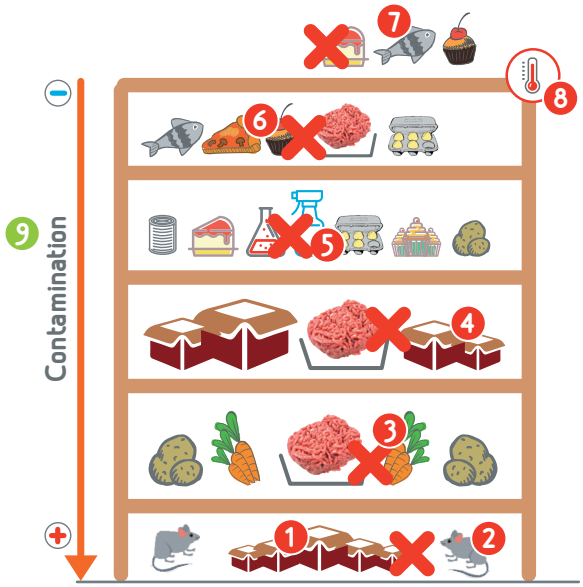
© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

RETOUR À L'INTRODUCTION

LES FICHES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH)

3 Maîtrise du stockage

4. EXEMPLES D'ERREURS À ÉVITER LORS DU STOCKAGE



1. Stockage au sol
2. Présence de nuisibles
3. Stockage de produits terreux à côté de produits sensibles
4. Stockage avec cartons à côté de produits sensibles
5. Stockagede produits chimiques à côté des denrées alimentaires
6. Stockage sans protection et à côté de produits à risques
7. Stockage de produits à risque en haut des étagères
8. Température de stockage élevée
9. La contamination suit le sens de la flèche, rangement du moins contaminé vers le plus contaminé

5. TEMPÉRATURES RÈGLEMENTAIRES DE STOCKAGE

Voir l'arrêté du 21 Décembre 2009

Température réglementaire maximale de stockage des denrées alimentaires

	Aliments	Température	Tolérances
Surgelés	Crèmes glacées, glaces, viandes hachées et préparations de viandes congelées.	≤ -18ºC	a) Dans la mesure où la différence de température n'excède pas + 3ºC en surface, lorsque cela s'avère nécessaire, pour de brèves périodes, lors du chargement déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant et lors de leur présentation à la vente. b) Lors de l'exposition des glaces et crèmes glacées pour leur consommation immédiate dans la mesure où leur approvisionnement s'effectue en quantités adaptées aux besoins du service.
Congelés	Autres denrées alimentaires.	≤ -12ºC	
Produits frais (périssables et très périssables)	Viandes hachées et préparations à base de viandes hachées. Poissons sous glace, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés.	≤ +2ºC	
	Viandes crues fraîches, abats sous-vide, poissons crus sous vide, charcuteries sous-vide, plats cuisinés, 5ème gamme. Préparations culinaires élaborées à l'avance.	≤ +3ºC	
	Ovoproduits ,lait cru, viandes de volailles, préparations de viande et autres denrées très périssables.	≤ +4ºC	
	Autres denrées alimentaires périssables (fromages, produits laitiers, charcuteries cuites...)	≤ +8ºC	

Ces températures préconisées ne peuvent pas être imposées aux fabricants qui restent responsables du choix la catégorie des denrées périssables ou très périssables. Néanmoins ils doivent rester dans les températures légales sauf justification dans leur GBPH ou analyse des dangers. Cf Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-289 du 19 mai 2020.

Suivi des températures des enceintes froides (à archiver) :

- La surveillance des températures doit être réalisée par un système d'enregistrement continu ou par un relevé manuel.
  -> Télécharger la fiche de suivi température enceintes froides

En cas de contrôle si la Tº est supérieure à la Tº cible, prévenir le responsable et mettre en œuvre les actions correctives prévues dans le PMS.

En cas de dérèglement de la température de la chambre de stockage :

- Appeler la maintenance rapidement.
- En fonction de la température à cœur des produits : soit ils sont jetés soit entreposés dans une autre chambre froide en fonctionnement.
- Archiver l'action corrective.

© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

RETOUR À L'INTRODUCTION

LES FICHES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH)