



PRECONISATIONS POUR LA PREPARATION ET LA COMMERCIALISATION

DE DENREES ALIMENTAIRES D'ORIGINE VEGETALE

1. Conditions portant sur les locaux et sur les équipements

- Locaux préférentiellement réservés à un usage professionnel.
- Protégés contre la présence de nuisibles (locaux fermés, moustiquaires aux ouvrants...); les animaux domestiques ne sont pas présents au moins pendant les phases de travail.
- Conçus et disposés de façon à pouvoir être nettoyés et désinfectés efficacement : toutes les surfaces et matériels au contact des denrées sont résistants et imperméables. Le carrelage sur les plans de travail est fortement déconseillé.
- Raccordés à un dispositif d'assainissement conforme.
- Correctement éclairés et ventilés. Les points de cuisson doivent être surmontés d'une hotte évacuant les fumées en toiture sans gêne pour le voisinage ou l'environnement.
- Présence de toilettes équipées de chasses d'eau avec lave-mains à commande non manuelle ou à bouton poussoir pourvu de savon liquide et de papier essuie-mains. Ces toilettes ne donnent pas directement dans les locaux ou les zones où sont manipulées ou stockées des denrées alimentaires.
- Présence d'un local (ou d'une aire) facile à nettoyer et à désinfecter destiné à recevoir les conteneurs à déchets, avec point d'eau à proximité pour le nettoyage des poubelles. Le stockage des déchets ne devra pas constituer une source d'insalubrité pour l'établissement et l'environnement. Les poubelles à l'intérieur des locaux de production doivent avoir un couvercle et s'ouvrir avec une commande non manuelle.
- Eau potable en quantité suffisante pour le nettoyage des fruits et légumes, l'incorporation dans les recettes, le lavage des mains et de la vaisselle. Pour la vaisselle, avoir de l'eau chaude est préférable.
- Taille suffisante pour éviter les contaminations croisées :
 - séparer le stockage des fruits et légumes bruts des végétaux transformés ; au niveau des végétaux bruts, il est recommandé de séparer les végétaux terreux des autres ;
 - manipuler les fruits et légumes bruts sur des emplacements différents de ceux utilisés pour les végétaux épluchés ou les produits élaborés. Si ce n'est pas possible, les manipulations doivent se faire à des moments différents en prévoyant un nettoyage et une désinfection des surfaces entre les 2 activités.
- Présence, dans la zone de préparation, d'un lave-mains à commande non manuelle ou à bouton poussoir, pourvu de savon liquide et de papier essuie-mains.
- Présence d'un bac de plonge correctement dimensionné pour le lavage des végétaux ; un double bac est préférable pour réaliser la désinfection des végétaux.
- Présence de réfrigérateurs et de congélateurs en quantité suffisante. Si des plats chauds sont préparés, il est nécessaire de s'équiper d'un système de maintien au chaud (armoire chauffante, bain marie...) pour maintenir la température au dessus de 65°C.
- Disposer de conteneurs adaptés (maintien des températures et protection contre des contaminations) pour le transport des productions vers le site de vente.

2. Conditions portant sur le fonctionnement

- Les locaux et les matériels sont maintenus propres ; des produits de nettoyage et de désinfection, de préférence professionnels, sont utilisés tous les jours de fabrication.
- Le personnel se lave les mains aussi souvent que nécessaire notamment après être allé aux toilettes, avoir touché des objets sales (végétaux bruts, poubelles...) ou des substances toxiques ; il porte des vêtements propres et clairs, réservés à l'activité ; les plaies aux mains sont protégées d'un pansement.
- Les végétaux sont lavés avant utilisation et s'ils sont consommés crus, ils sont désinfectés avec de l'eau de Javel (10 gouttes d'eau de Javel par litre ou 30 ml pour 50 litres) ;
- Après cuisson, les denrées ne sont pas laissées à température ambiante, mais sont refroidies rapidement puis stockées dans des réfrigérateurs. Pendant le stockage toutes les denrées sont protégées (film alimentaire, ou boîte). La date de préparation est inscrite sur l'emballage.
- La congélation doit se faire au moyen d'une cellule de congélation. A défaut, il est possible d'utiliser un congélateur réservé à cet effet (=qui ne contient pas de denrées déjà congelées) pour abaisser la température. Les denrées congelées sont protégées dans un emballage sur lequel est inscrite la date de congélation.
- Les emballages sont rangés à l'abri des contaminations dans des sachets ou des boîtes fermées et dans un endroit propre ; les cartons de récupération ne doivent pas être utilisés. Les caisses en plastique pour le transport des végétaux bruts doivent être maintenues propres.
- Les denrées préemballées doivent être correctement étiquetées. Se rapprocher de la Direction générale des affaires économiques pour connaître les exigences liées à vos produits. Sur les produits transformés, une date limite de consommation (DLC) ou une date limite d'utilisation optimale (DLUO) doit être indiquée. Vous devez faire faire des analyses pour fixer la DLC.