

# Guide d'Hygiène Alimentaire Chef à Domicile Dineindulge



## CONTENU:

- **Introduction**
- **Protéger nos chefs et nos clients**
  
- 1. **Gestion des achats/fournisseurs**
- 2. **Stockage**
- 3. **Décongélation**
- 4. **Préparation de la nourriture**
- 5. **Cuisiner**
- 6. **Refroidir**
- 7. **Allergies alimentaires et étiquetage**
- 8. **Equipement**
- 9. **Checks des températures**
- 10. **Transport**
- 11. **Préparation de la cuisine pour la préparation et le stockage de la nourriture**
- 12. **Réchauffage**
- 13. **Servir la nourriture**
- 14. **Disposer des restes après une prestation**

**Introduction:** En tant que Chef Dineindulge vous êtes responsable de la sécurité et l'hygiène alimentaire pour votre prestation, depuis l'achat jusqu'à la disposition des restes après la prestation.

Ce guide a pour but de vous donner une carte complète et détaillée de ce que vous devez faire concernant l'hygiène alimentaire. Cependant vous devez posséder la validation HACCP. Si ce n'est pas le cas, merci de mettre à jour votre formation.

Votre connaissance et votre compréhension des informations ci-dessous, des procédures légales actuelles de sécurité alimentaire et des processus de Dineindulge seront régulièrement revues par notre Equipe de Recrutement .

**Protéger nos clients et nos chefs:** Merci de noter que les procédures mises en place, et auxquelles vous devez adhérer, sont mises en place pour protéger nos clients en cas de pratiques dangereuses mais aussi pour vous protéger en cas d'accusation de réaction allergique ou d'empoisonnement alimentaire. Si un plainte est formulée contre Dineindulge, nous ouvrirons une investigation et demanderons au client et au chef de fournir:

# Guide d'Hygiène Alimentaire Chef à Domicile Dineindulge








1. La preuve de la maladie du client et dates
2. L'analyse du rapport des températures et pratiques du chef (transport, stockage de la nourriture, distance entre le chef et le lieu de la prestation)
3. L'investigation de tous les fournisseurs utilisés pour cette prestation (sur la base des reçus fournis).

## 1. Gestion des achats et fournisseurs:





- Assurez vous que tous les produits sont dans leur "date limite d'utilisation" et de "consommation" et qu'ils ne périmeront pas avant la prestation.
- Soyez sûr de choisir des fournisseurs réputés en qui vous pouvez avoir confiance et poser les questions suivantes,
  - Le fournisseur est-il enregistré auprès des autorités locales?
  - Le fournisseur stocke, transport et emballe les produits de manière hygiénique ?
  - Le fournisseur fournit-il des informations sur les allergènes ?
  - A-t-il un certificat/assurance qualité ?
  - Peut-il fournir des factures avec références ?
- Vérifier que le fournisseur a un système de gestion de sécurité alimentaire.
- Si vous achetez des produits dans un libre service, assurez vous que le véhicule que vous utilisez pour le transport est propre et que vous ramenez les aliments frais ou congelés au plus vite pour les ranger directement au frigo ou au congélateur.
- Il est de votre ressort de garder dans vos archives les détails des aliments que vous avez acheté afin de retracer leur provenance en cas d'allégation d'empoisonnement alimentaire.

Voir ci-dessous le tableau d'Evaluation des Risques:

Récupération des produits auprès des Fournisseurs				
Produits Surgelés				
 Danger	 Contrôles	 Contrôles Importants	 Procédures de Contrôle	 Actions
Contamination et prolifération bactériennes	Lorsque vous transportez de la nourriture surgelée, stocker dans des glacières adaptées ou dans un véhicule réfrigéré et viser à maintenir la température à -18°C.  N'utilisez que des fournisseurs qui peuvent prouver qu'ils sont conformes à la loi.  N'achetez pas de la nourriture qui doit être vendue surgelée et a été décongelée.	La nourriture doit être maintenue congelée	Faire un contrôle visuel et physique de la nourriture en arrivant à destination ou vérifier la température avec un thermomètre approprié.	Si la nourriture est décongelée, mettez la au frais, cuire immédiatement ou disposez en en toute sécurité

# Guide d'Hygiène Alimentaire Chef à Domicile Dineindulge

Contamination et prolifération bactériennes	Vérifier la "date limite de consommation" ou "à consommer de préférence avant le".  N'utilisez que des fournisseurs qui peuvent prouver qu'ils sont conformes à la loi.		Toujours vérifier les dates lorsque vous achetez de la nourriture.	Ne pas acheter si les dates de consommation sont dépassées.
Contamination Chimique.	Durant le transport, séparez les aliments des autres objets non comestibles.  N'utilisez que des fournisseurs qui peuvent prouver qu'ils sont conformes à la loi		Faites un contrôle visuel des emballages avant d'acheter et après le transport	Si la nourriture a été potentiellement endommagée ou contaminée, disposez en toute sécurité.
Contamination Physique	Assurez vous que les emballages soient intacts et en bon état.  N'utilisez que des fournisseurs qui peuvent prouver qu'ils sont conformes à la loi.		Faites un contrôle visuel des emballages avant d'acheter et après le transport	Si la nourriture a été potentiellement endommagée ou contaminée, disposez en toute sécurité.
<b>Notes</b>				

<b>Produits réfrigérés</b>				
 <b>Danger</b>	 <b>Contrôles</b>	<b>Contrôles Importants</b>	 <b>Procédures de Contrôle</b>	 <b>Actions</b>
Contamination et prolifération bactériennes.	Pendant le transport, séparer les produits crus des produits prêts à consommer  N'utilisez que des fournisseurs qui peuvent prouver qu'ils sont conformes à la loi		Veillez à séparer les produits crus des produits prêts à consommer	Si les plats prêts à consommer ont été contaminés par les aliments crus, disposez en rapidement et en toute sécurité.
Contamination et prolifération bactériennes.	Lorsque vous transportez de la nourriture surgelée, stocker dans des glacières adaptées ou dans un véhicule réfrigéré.	Maintenir la température à 8°C ou moins.	Vérifier et enregistrez les températures des aliments et reportez les sur le Event Dynamic Risk Assessment. Les distances sont limitées à 3h.	Si la température des aliments dépasse les 8°C, il est plus sûr de les jeter. La règle des 4h peut aussi être appliquée.
Contamination et prolifération bactériennes.	Vérifier la "date limite de consommation" ou "à consommer de préférence avant le".		Toujours vérifier les dates avant d'acheter des aliments.	N'achetez pas d'aliments dont les dates de péremption sont dépassées.
Contamination Chimique	Séparer les aliments des produits non alimentaires durant le transport.  N'utilisez que des fournisseurs qui peuvent prouver qu'ils sont conformes à la loi		Faites un contrôle visuel des emballages avant d'acheter et après le transport.	Si la nourriture a été potentiellement endommagée ou contaminée, disposez en toute sécurité.
Contamination Physique	Assurez vous que les emballages soient intacts et conformes à la loi.  N'utilisez que des fournisseurs qui peuvent prouver qu'ils sont conformes à la loi.		Faites un contrôle visuel des emballages avant d'acheter et après le transport.	Si la nourriture a été potentiellement endommagée ou contaminée, disposez en toute sécurité.
<b>Notes</b>				









# Guide d'Hygiène Alimentaire Chef à Domicile Dineindulge



## 2. Stockage





Durant votre shopping et la préparation pour une prestation, nous vous laissons de planifier et d'organiser votre temps comme vous le souhaitez. Cela signifie que vous aurez à conserver les aliments et faire de la préparation entre quelques heures et quelques jours avant la prestation. Merci de suivre les règles ci-dessous afin de réduire au maximum le risque de contamination.

Voir ci-dessous le tableau d'Evaluation des Risques:

<b>Stockage</b>				
<b>Stockage des Surgelés</b>				
 <b>Danger</b>	 <b>Controles</b>	<b>Contrôles Importants</b>	 <b>Procédures de Contrôle</b>	 <b>Actions</b>
Contamination bactérienne.	<p>Ne garder pas d'aliments ayant dépassé la date de consommation.</p> <p>Noter la date de congélation sur les aliments et mettre au congélateur.</p> <p>Emballer la viande crue dans un double emballage.</p> <p>Vérifier et enregistrez les températures des aliments et reportez les sur le Event Dynamic Risk Assessment.</p> <p>Maintenez la température du congel entre -18°C et -22°C -</p>		<p>Vérifier les dates sur les produits du congel tous les jours pour vous assurer que la rotation du stock est bien effectuée.</p> <p>Vérifier les températures pour vous assurer que les équipements fonctionnent correctement.</p>	<p>Si vous trouvez de la nourriture surgelée est en train de dégivrer, décongeler complètement et utiliser le jour même ou disposez en.</p> <p>Si vous trouvez de la nourriture complètement décongelé depuis un temps incertain, disposez en rapidement.</p> <p>Réparer ou remplacer le congélateur.</p>
Contamination physique	<p>Gardez les aliments protégés contre les contaminations physiques à tout moment.</p>		<p>Faire des contrôles visuels.</p>	<p>Disposez de toute nourriture qui a potentiellement ou effectivement été contaminée.</p>
<b>Notes</b>				
<b>Stockage à température ambiante</b>				
 <b>Danger</b>	 <b>Controles</b>	<b>Contrôles Importants</b>	 <b>Procédures de Contrôle</b>	 <b>Actions</b>
Contamination bactérienne.	<p>Séparez les produits crus et les produits prêt à consommer.</p> <p>Si un emballage est abîmé ou déchiré, réemballez le produit et transférer l'étiquette avec les informations sur le nouvel emballage.</p>		<p>Faites des inspections visuelles.</p>	<p>Si les produits à température ambiante prêts à consommer ont été compromis et exposés à une contamination bactérienne provenant de produits crus, disposez en.</p>
Contamination chimique	<p>Assurez vous de stocker la nourriture loin de produits chimiques.</p>		<p>Faites des inspections visuelles dans les placards de produits secs.</p>	<p>Si de la nourriture apparait contaminée ou a une odeur chimique, ou si le produit est endommagé, isolez le et disposez en en toute sécurité.</p>

# Guide d'Hygiène Alimentaire Chef à Domicile Dineindulge

Contamination physique	Assurez vous que les emballages sont en bonne conditions et que les conserves ne sont pas abîmées.  Mettez en place un programme contrôle des nuisibles.	Faites des inspections visuelles des ingrédients et des emballages.  Tenez un registre des contrôles de nuisibles et faites des inspections visuelles des lieux et des produits.	S'il y a des dommages susceptible d'affecter vos produits, disposez en.  Si de la nourriture a l'air contaminée ou endommagée par des nuisibles, isolez et disposez en en toute sécurité.  Contactez votre responsable du contrôle des nuisibles.
<b>Notes</b>			









<b>Stockage des produits réfrigérés</b>				
 <b>Danger</b>	 <b>Contrôles</b>	<b>Contrôles Importants</b>	 <b>Procédures de Contrôle</b>	 <b>Actions</b>
Contamination et prolifération bactériennes.	Garder la nourriture à risque à 8°C.  Quand vous conservez de la prépa hors site, vérifier la température 3 fois par jour.  Observer les règles de rangement des frigos (ex. nourriture crue en bas, cuite en haut)	Maintenir la température du frigo à 8°C ou moins.	Vérifiez quotidiennement que des checks sont effectués régulièrement et que l'équipement fonctionne correctement.	Si nourriture réfrigérée a dépassé les 8°C pendant une période de moins de 4h, elle peut être retournée à une température inférieure à 8°C ou moins jusqu'à ce qu'elle soit vendue. Ou elle peut être utilisée immédiatement ou peut être jetée.  Si les produits ont dépassé les 8°C pendant une période de plus de 4h, ils doivent être jetés.  Noter que la nourriture peut supporter seulement une période de 4h ou moins au dessus de 8°C.
Contamination et prolifération bactériennes.	Séparer les aliments crus des aliments prêts à consommer.  Couvrez tous les aliments et stocker les aliments crus en dessous des aliments prêts à consommer.		Faire des vérifications visuelles quotidiennes des frigos.	Si de la nourriture prête-à-consommer entre en contact avec de la nourriture crue, elle peut potentiellement être contaminée et doit être jetée.
Contamination et prolifération bactériennes.	Vérifier la "date limite de consommation" ou "à consommer de préférence avant le" ..	Ne pas utiliser de nourriture ayant dépassé la "date limite de consommation"	Faire des contrôles visuels et mettre en place ne rotation des stocks.	Disposez de toute nourriture ayant dépassé la date limite de consommation ou la date de péremption.
Contamination Physique.	Assurez vous que les emballages sont en bonne condition et que la nourriture est protégé contre la contamination.		Faire des inspections visuelles des emballages / de la nourriture.	SI certains produits paraissent endommagés, disposez en en toute sécurité.
Contamination Chimique.	Utilisez des produits de nettoyage sûrs pour la nourriture et suivez les instructions du fabricant.		Réviser régulièrement les pratiques de nettoyage.	SI de la nourriture entre en contact avec des produits chimiques, disposez en en toute sécurité.  SI les produits de nettoyage présentent un risque pour la nourriture, assurez vous des les changer pour des produits plus adaptés.
<b>Notes</b>				

## 3. Décongelation

# Guide d'Hygiène Alimentaire Chef à Domicile DineIndulge

Lorsque vous faites votre shopping en avance, vous aurez surement à stocker des aliments dans votre congélateur. Merci de suivre les règles ci dessous concernant la décongélation en vue de la préparation et de la cuisson des aliments.

Voir ci-dessous le tableau d'Evaluation des Risques:

<b>Decongélation</b>				
<b>Décongélation de la nourriture à haut risque</b>				
 <b>Danger</b>	 <b>Controles</b>	<b>Contrôles Importants</b>	 <b>Procédures de Contrôle</b>	 <b>Actions</b>
Contamination physique et chimique	Assurez vous que la nourriture soit en permanence protégée des contaminations et rangée loin des produits chimiques.		Faire des contrôles visuels réguliers des produits en décongelation.	Disposez de toute nourriture qui peut ou a été contaminée.
Contamination et croissance bactériennes.	<p>Décongeler les produits dans le frigo, en vous assurant que les produits crus soient rangés en dessous des produits prêts à consommer. En règle générale les produits en décongélation devraient être rangés dans le bas du frigo.</p> <p>Si vous ne pouvez pas décongeler les ingrédients au frigo, vous devez noter la raison sur la page Enregistrement des Températures de votre tableau d'Evaluation des risques pour la prestation. Choisissez ensuite l'une des méthodes suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Passer la nourriture sous l'eau froide (ne pas utiliser cette méthode pour de la viande crue, sauf si elle est dans un contenant fermé)</li> <li>- Décongeler à température ambiante, en protégeant le produit des contaminations possibles, et en limitant le temps auquel le produit est gardé à température ambiante. Mettre au frigo dès que possible.</li> <li>- Décongeler au micro onde en utilisant la fonction "décongélation".</li> <li>- Assurez vous d'avoir assez d'outils adéquats pour contenir les jus pendant la décongélation.</li> </ul>		<p>Vérifier le frigo pour vous assurer que les produits sont rangés correctement.</p> <p>Faire des checks réguliers pour vous assurer qu'aucun produit ne soit à température ambiante.</p>	Ré-arranger les produits dans le frigo si nécessaire et disposez des produits prêts à consommer s'ils ont été contaminés.
<b>Notes</b>				
<b>Décongelation de la nourriture à bas risque</b>				
 <b>Danger</b>	 <b>Controles</b>	<b>Contrôles Importants</b>	 <b>Procédures de Contrôle</b>	 <b>Actions</b>
Contamination bactérienne, physique et chimique	Assurez vous que la nourriture soit en permanence protégée de la contamination et rangée loin des produits chimiques.		Faire des contrôles visuels sur les produits en décongélation.	Disposez de toute nourriture qui peut ou a été contaminée.
<b>Notes</b>				

## 4. Préparation de la nourriture





### Préparation de la nourriture avant une prestation (en utilisant une cuisine professionnelle ou en préparant la cuisine de votre maison pour la préparation de la nourriture)

Pour chaque prestation, il est hautement probable que vous ayez des préparations à faire avant votre arrivée chez le client:

- Pour réduire le temps sur place, pour ne pas perturber le client
- Pour minimiser la dépendance que les chefs ont de l'aménagement de la cuisine du client et en particulier l'équipement domestique qui peut limiter la qualité de la nourriture produite sur place.

Cela peut être fait dans une cuisine commerciale agréée ou dans votre propre cuisine. Si vous préparez dans votre propre cuisine et que vous l'utilisez plus de 5 fois sur une période de 5 semaines, vous serez obligé de faire enregistrer votre cuisine auprès des autorités locales.

Merci de trouver le tableau d'Evaluation des Risques ci-dessous:

Préparation des ingrédients crus et des ingrédients prêts à consommer				
 Danger	 Contrôles	Contrôles Importants	 Procédures de Contrôle	 Actions
Contamination bactérienne.	<p>Autant que possible, utiliser des endroits séparés pour manipuler les aliments crus et les aliments prêts à consommer.</p> <p>Assurez vous de bien vous laver les mains entre chaque procédure.</p> <p>Assurez vous que les équipements et ustentiles sont lavés et désinfectés entre chaque procédure.</p>		Faites des contrôles visuels pour vous assurez que vous utilisez les surfaces de préparation correctes.	Disposez de tout produit qui peut ou a été contaminé.
Contamination bactérienne.	Les surfaces multi usages, incluant les planches à découper, doivent être nettoyées et désinfectées entre les préparations des produits crus et des produits prêts à consommer.	Tout produit désinfectant utilisé doit se conformer aux normes BSEN: 1276 OR 13697.	Faire des checks visuels pour vous assurer que les procédures de nettoyage sont effectuées entre chaque tâche et que les planches à découper sont distinctement séparées pour les produits crus et les produits prêts à consommer.	Disposez de tout produit qui peut ou a été contaminé.
Contamination bactérienne.	Nettoyer et désinfecter les équipements et ustentiles entre les produits crus et les produits prêts à consommer.		Faire des checks visuels pour vous assurer que les aliments sont séparés et que des équipements/ustentiles séparés sont utilisés pendant la préparation.	Disposez de tout produit qui peut ou a été contaminé.
Contamination bactérienne.	Désinfecter l'équipement et les éviers entre les procédures.		Faire des checks visuels pour vous assurer que les bon éviers sont utilisés pour les bonnes tâches.	Disposez de tout produit qui peut ou a été contaminé. Révissez si nécessaire.





# Guide d'Hygiène Alimentaire Chef à Domicile Dineindulge

Contamination bactérienne.	Assurez vous que les personnes qui manipulent la nourriture sont au courant des conditions d'hygiène personnelle..		Faire des checks visuels des mains/équipement qui sont en contact avec la nourriture.	Disposez de tout produit qui peut ou a été contaminé. Réviser si nécessaire..
Contamination bactérienne.	Laver minutieusement les fruits et légumes dans l'évier. Assurez vous que l'évier soit propre et désinfecté avant et après usage.		Faire des checks visuels pour vous assurer que les fruits et légumes crus sont lavés dans le bon évier.	Disposez de tout produit qui peut ou a été contaminé. Réviser si nécessaire..
Contamination bactérienne.	Limiter le temps pendant lequel la nourriture à haut risque est gardé au delà de 8°C.		Vérifier la nourriture.	Disposez de tout produit réfrigéré à haut risque qui a été laissé à température ambiante pendant plus d'1h. Réviser si nécessaire.. Changez la procédure si nécessaire.
Contamination physique.	Assurez vous que l'équipement et les surfaces de préparation soient maintenus dans de bonnes conditions.		En arrivant, faites des checks visuels des conditions des surfaces de préparation et des équipements.	Faites un compte rendu des détériorations des surfaces de préparation, prenez des photos et n'utilisez aucun équipement endommagé. Disposez de tout produit qui peut ou a été contaminé.
Contamination chimique.	Garder les produits chimiques loin de la nourriture. Couvrez ou rangez la nourriture avant de nettoyer.		Réviser les procédures de nettoyage.	S'il y a le moindre signe de contamination chimique, disposez en en toute sécurité.
<b>Notes</b>				

## 5. Cuisiner

Lorsque vous faites votre préparation et lorsque vous êtes à la prestation, assurez vous de bien suivre les règles ci dessous lorsque vous cuisinez.





Voir ci-dessous le tableau d'Evaluation des Risques:

<b>Cuisiner</b>				
<b>Cuisiner des produits stables, à température ambiante, à bas risques, ex. Pommes de terre en robe des champs, doughnuts...</b>				
 <b>Danger</b>	 <b>Contrôles</b>	<b>Contrôles Importants</b>	 <b>Procédures de Contrôle</b>	 <b>Actions</b>
Contamination physique.	Assurez vous que tous les équipements fonctionnent correctement.		Vérifier quotidiennement les rapports de maintenance des équipements.	Réparer ou remplacer les équipements endommagés ou détériorés. Disposez de tout produit qui peut ou a été contaminé.



# Guide d'Hygiène Alimentaire Chef à Domicile Dineindulge

Contamination chimique.	Assurez vous que les produits de nettoyage utilisés sont adaptés et que les instructions du fabricant soient respectées.		Conduct spot checks on cleaning practices by staff.	Si de a nourriture rentre en contact avec des produits chimiques, disposez en.  Si des produits de nettoyage ne sont pas sûrs pour la nourriture, assurez vous qu'il soit échangé pour un produit plus adapté.
<b>Notes</b>				





<b>Cuisiner des produits à haut risques</b>				
 <b>Danger</b>	 <b>Contrôles</b>	<b>Contrôles Importants</b>	 <b>Procédures de Contrôle</b>	 <b>Actions</b>
Survie des bactéries pour les nourritures autres que les muscles entiers d'agneau, de boeuf et chevreuil.	Assurez vous que la nourriture soit cuite entièrement.	La nourriture doit être cuite à une température à coeur d'au moins 75°C pendant 30sec (or an equivalent time/temperature combination).	Faire des contrôles des températures.	Continuer à cuire le produit jusqu'à ce que la température à coeur soit atteinte.
Survie des bactéries pour les muscles entiers d'agneau, boeuf, et chevreuil.	Le produit doit être "scellé par la chaleur", par exemple, frit dans une poêle chaude ou une casserole du muscle.	Assurez vous que toute la surface extérieure soit suffisamment "scellé par la chaleur"	Assurez vous que la cuisson soit faite correctement.	Si toute la surface extérieure du muscle n'est pas entièrement cuite, ne servez pas, continuez à cuire le produit.
Poisson: survie des parasites.	Assurez vous que la nourriture soit cuite entièrement.	La nourriture devrait être cuite à coeur à 60°C pendant 60 secondes.	Faire des contrôles des températures et reportez les sur la page Enregistrement des Températures de votre tableau d'Evaluation des risques pour la prestation.	Continuer à cuire le produit jusqu'à ce que la température à coeur de 60°C soit atteinte.
Contamination physique.	Assurez vous que tous les équipements fonctionnent correctement.		Vérifier quotidiennement les rapports de maintenance des équipements..	Réparer ou remplacer les équipements endommagés ou détériorés.  Disposez de tout produit qui peut ou a été contaminé.
Contamination chimique.	Assurez vous que les produits de nettoyage utilisés sont adaptés et que les instructions du fabricant soient respectées.		Vérifiez les techniques de nettoyage utilisée par le personnel.	Si la nourriture rentre en contact avec des produits chimiques, disposez en.  Si des produits de nettoyage ne sont pas sûrs pour la nourriture, assurez vous qu'il soit échangé pour un produit plus adapté.
<b>Notes</b>				





## 6. Refroidissement





Cela concerne toute les pré préparations pour une prestation (que ce soit chez vous ou chez le client) où il est nécessaire de chauffer les aliments et de les laisser refroidir avant de les stocker, de les transporter ou de les servir. Merci de suivre les procédures suivantes.

Merci de trouver le tableau d'Evaluation des Risques ci-dessous:

# Guide d'Hygiène Alimentaire Chef à Domicile DineIndulge

Refroidissement				
Refroidir les aliments à bas risque				
 Danger	 Contrôles	Contrôles Importants	 Procédures de Contrôle	 Actions
Contamination bactérienne	Garder les aliments crus et prêts à consommer séparés.		Faire des contrôles visuels.	Si de la nourriture prête-à-consommer entre en contact avec de la nourriture crue, elle peut potentiellement être contaminée et doit être jetée.
Contamination physique.	Assurez vous que les aliments sont protégés de toute contamination.		Faire des contrôles visuels.	Disposez de tout produit qui peut ou a été contaminé.
Contamination chimique.	Assurez vous que les produits de nettoyage utilisés sont adaptés et que les instructions du fabricant soient respectées.		Réviser les pratiques de nettoyage.	Si de la nourriture entre en contact avec des produits chimiques, disposez en. Si des produits de nettoyage ne sont pas sûrs pour la nourriture, assurez vous qu'il soit échangé pour un produit plus adapté.
<b>Notes</b>				

Refroidir les aliments à bas risque				
 Danger	 Contrôles	Contrôles Importants	 Procédures de Contrôle	 Actions
Contamination bactérienne	Garder les aliments crus et prêts à consommer séparés		Faire des contrôles visuels.	Si de la nourriture prête-à-consommer entre en contact avec de la nourriture crue, elle peut potentiellement être contaminée et doit être jetée.
Contamination bactérienne	Refroidir aussi vite que possible.	Temps de refroidissement avant d'être mis au frigo = 2h	Faire des contrôles de température/timings.	Si le produit n'a pas refroidi suffisamment pour être mis au frigo au bout de 2h, il doit être jeté. Ré-évaluez et réviser votre méthode de refroidissement afin de vous assurer que les limites de temps peuvent être respectées.
Contamination physique.	Assurez vous que les aliments sont protégés de toute contamination.		Faire des contrôles visuels	Disposez de tout produit qui peut ou a été contaminé.
Contamination chimique.	Assurez vous que les produits de nettoyage utilisés sont adaptés et que les instructions du fabricant soient respectées.		Réviser les pratiques de nettoyage.	Si de la nourriture entre en contact avec des produits chimiques, disposez en. Si des produits de nettoyage ne sont pas sûrs pour la nourriture, assurez vous qu'il soit échangé pour un produit plus adapté.
<b>Notes</b>				

Refroidir des rôtis de viande non fumés				
 Danger	 Contrôles	Contrôles Importants	 Procédures de Contrôle	 Actions
Contamination bactérienne.	Garder les aliments crus et prêts à consommer séparés.		Faire des contrôles visuels.	Si de la nourriture prête-à-consommer entre en contact avec de la nourriture crue, elle peut potentiellement être contaminée et doit être jetée.

# Guide d'Hygiène Alimentaire Chef à Domicile DineIndulge



Contamination bactérienne.	Refroidir les rôtis aussi vite que possible.	Temps de refroidissement maximum: 8h pour atteindre 5°C à coeur.	Faire des contrôles de température/timings.	Si le rôti n'a pas atteint les 5°C au bout de 8h, il doit être jeté. Ré-évaluez et réviser votre méthode de refroidissement afin de vous assurer que les limites de temps peuvent être respectées.
Contamination chimique.	Assurez vous que les produits de nettoyage utilisés sont adaptés et que les instructions du fabricant soient respectées.		Réviser les pratiques de nettoyage.	Si de la nourriture entre en contact avec des produits chimiques, disposez en. Si des produits de nettoyage ne sont pas sûrs pour la nourriture, assurez vous qu'il soit échangé pour un produit plus adapté.
Contamination physique.	Assurez vous que la nourriture soit couverte pendant le refroidissement		Inspection visuelle	Si de la nourriture parait contaminée, disposez en.
<b>Notes</b>				

## 7. Allergènes & Etiquetage





Merci de lire attentivement ce qui concerne les allergènes ci dessous. Le Service Clientèle DineIndulge demande aux clients de nous fournir leurs allergies, qui vous sont ensuite transmises. La liste se trouve en haut du menu sur la fiche de la prestation. Nous vous recommandons d'utiliser le tableau ci-dessous pour vous assurer que tous les éléments du menu prennent en compte les allergènes présents.



# Guide d'Hygiène Alimentaire Chef à Domicile DineIndulge

Cela fait partie de notre procédure de ne pas amener d'emballages avec des marques chez le client. Cela signifie que tout ingrédient ou aliment préparé à l'avance doit être rangé dans un contenant propre et étiqueté clairement: date de production/date d'achat, date d'expiration (3 jours en incluant la date d'achat), le contenu et les allergènes potentiels.

Merci de trouver le tableau d'Evaluation des Risques ci-dessous:

<b>Labelling</b>				
<b>Food labelling</b>				
 <b>Danger</b>	 <b>Contrôles</b>	<b>Contrôles Importants</b>	 <b>Procédures de Contrôle</b>	 <b>Actions</b>
Information incorrecte sur les étiquettes des aliments.	Les emballages avec des marques doivent être retirés avant d'aller à la prestations et les ingrédients doivent être rangés dans des contenants propres et étiquetés clairement: date de production/date d'achat, date d'expiration (3 jours en incluant la date d'achat), le contenu et les allergènes potentiels	Mettre des informations correctes sur les étiquettes.	Faire des contrôles visuels sur les étiquettes pour s'assurer que les informations sont correctes.	Si vous voyez la moindre information incorrecte, ré-étiqueter correctement. Si vous ne savez pas, disposez du produit.
Etiquetage des allergènes incorrect.	<b>Ensure any of the 14 allergens specified in the Food Information Regulations 2014 are correctly identified on the label, using an easily distinguishable font (e.g. bold, highlight, italics).</b>  <b>For more information about the 14 allergens and labelling visit <a href="https://www.food.gov.uk/business-guidance/allergen-guidance-for-food-businesses#allergen-information-for-non-pre-packed-foods">https://www.food.gov.uk/business-guidance/allergen-guidance-for-food-businesses#allergen-information-for-non-pre-packed-foods</a></b>	Mettre des informations correctes sur les étiquettes.	Faire des contrôles visuels sur les étiquettes pour s'assurer que les informations sont correctes.	Si vous voyez la moindre information incorrecte, ré-étiqueter correctement. Si vous ne savez pas, disposez du produit.
<b>Notes:</b>				

## 8. Equipement nécessaire

- Si vous n'avez pas de véhicule réfrigéré, vous pouvez utiliser des glacières avec des pains de glace, ou des glacières électriques qui peuvent être branchées sur l'allume-cigare.
- Sonde de température et lingettes
- Gants
- Produits de nettoyage
- Votre propre set de couteaux aiguisés
- Des conteneurs propre et en bon état pour conserver les aliments. N'emmenez pas d'emballage avec des marques.

## 9. Contrôles des températures

# Guide d'Hygiène Alimentaire Chef à Domicile DineIndulge



Vous devez vous conformer à remplir et garder les documents concernant la sécurité alimentaire.

Ce tableau vous est fourni sur votre Fiche d'Evaluation des Risques et Enregistrement des Températures qui doit être complété pour chaque prestation (depuis le moment des achats jusqu'au moment où vous quittez la prestation). Merci de noter que ces procédures sont autant pour protéger nos clients que pour vous protéger vous en cas d'allégations d'empoisonnement alimentaire. Le tableau des températures est ci-dessous:

<u>Étapes</u>	<u>Besoins</u>	<u>Fournisseur/Méthode/Produit</u>	<u>Enregistrement des températures</u>	<u>Problèmes?</u>	<u>Résolution</u>	<u>Date</u>
<b>Achat chez le fournisseur</b>	Check des temp. à réception des ingrédients frais/congelés Produits frais +5 (°C) ou moins Rejeter si plus de 8 (°C), Produits Congelés de -18(°C) à -23(°C) Rejeter si plus de -15 (°C)					
<b>Température quotidienne pour prépa - Frigo</b>	Produits frais: Temp. limite 5(°C), Temp. limite d'action 8(°C)	N/A				
<b>Enregistrement quotidien pour prépa - Congel</b>	Congels: Temp. limite -18(°C), Temp. limite d'action -14(°C)	N/A				
<b>Contrôles de Réchauffage/Fin de Cuisson -PREPA</b>	Temp. limite d'action 75(°C)	Produit: Méthode:				
<b>Contrôles de Réchauffage/Fin de Cuisson -PRESTATION</b>	Temp. limite d'action 75(°C)	Produit: Méthode:				
<b>Refroidissement – PREPA</b>	Limites – 5(°C) in 1½ hours – Temp. limite d'action - 8(°C) in 4 hours					

# Guide d'Hygiène Alimentaire Chef à Domicile DineIndulge



<b>Transportation of goods</b>	Check des temp. à réception des ingrédients frais/congelés – Limite des produits frais +5 (°C) ou moins Rejeter si plus de 8 (°C), Produits congelés de -18(°C) à -23(°C) Rejeter si plus de -15 (°C)					
--------------------------------	---	--	--	--	--	--





Points à retenir:

- Les contrôles de température doivent être effectuée à chaque étape.
- Tous les frigos et congels doivent être vérifiés
- Les frigos doivent être à une température entre 0°C and +5°C
- Les congels doivent être à une température entre -18°C and -24°C
- Les contrôles de températures de réchauffage et de fin de cuisson doivent être vérifiés quotidiennement.
- Les températures, timings, méthode et produit doivent être enregistrés avec précision
- Toute incohérence doit être reportée et modifiée.

## 10. Transport





Concernant le transport, vous devez mettre en place des mesures nécessaires pour vous assurez que les produits frais et congelés soient conservés en dessous du niveau requis dans le tableau ci-dessous. Des contrôles de températures doivent être effectués en arrivant sur le lieu de la prestation et des mesures doivent être prises si les niveaux requis ne sont pas respectés.

Merci de trouver le tableau d'Evaluation des Risques ci-dessous:

<b>Transport</b>				
<b>Transport des produits Frais</b>				
 <b>Dangers</b>	 <b>Contrôles</b>	<b>Limite Critique</b>	 <b>Procédures de Contrôle</b>	 <b>Actions</b>

# Guide d'Hygiène Alimentaire Chef à Domicile Dineindulge

Contamination et croissance des bactéries	Utiliser des conteneurs séparés pour les aliments crus et les aliments prêts à consommer.		Faire des contrôles visuels pendant le transport pour s'assurer que les aliments sont bien séparés.	Disposez de tout produit qui peut ou a été contaminé.
Contamination et croissance des bactéries.	Conserver les aliments frais à 8°C ou en dessous.	Garder les aliments frais à haut risque à 8°C ou en dessous.	Enregistrez les températures lorsque vous chargez votre véhicule au départ et lorsque vous déchargez sur le lieu de la prestation. Le temps de trajet est limité à 2h pour toute prestation. Des glacières doivent être utilisées pour le transport.	Si, en arrivant à la prestation, les aliments frais dépassent le 8°C, les aliments doivent être jetés.
Contamination physique.	Couvrez les produits pendant le transport pour les protéger des contaminations physiques.		Faire des contrôles visuels pour vérifier que les aliments soient bien couverts et protégés des contaminations.	Disposez de tout produit qui peut ou a été contaminé.
Contamination chimique.	Garder les produits chimiques loin des aliments pendant le transport.		Faire des contrôles visuels pour vérifier ne sont pas stockés avec des produits chimiques durant le transport.	S'il y a des signes de contamination chimique, disposez de la nourriture et ré-évaluez votre procédure de stockage des produits chimiques.
<b>Notes</b>				

<b>Transport à température ambiante</b>				
 <b>Dangers</b>	 <b>Contrôles</b>	<b>Limite Critique</b>	 <b>Procédures de Contrôle</b>	 <b>Actions</b>
Contamination et croissance des bactéries.	Utiliser des conteneurs séparés pour les aliments crus et les aliments prêts à consommer.		Faire des contrôles visuels pendant le transport pour s'assurer que les aliments sont bien séparés.	Disposez de tout produit qui peut ou a été contaminé
Contamination physique.	Couvrez les produits pendant le transport pour les protéger des contaminations physiques.		Faire des contrôles visuels pour vérifier que les aliments soient bien couverts et protégés des contaminations.	Disposez de tout produit qui peut ou a été contaminé.
Contamination chimique.	Garder les produits chimiques loin des aliments pendant le transport.		Faire des contrôles visuels pour vérifier ne sont pas stockés avec des produits chimiques durant le transport.	S'il y a des signes de contamination chimique, disposez de la nourriture et ré-évaluez votre procédure de stockage des produits chimiques.
<b>Notes</b>				

## 11. Préparer la cuisine sur le lieu de la prestation pour la mise en place et le stockage

- La fiche d'Evaluation des Risques doit être remplie dès l'arrivée sur le lieu de la prestation. Faites le tour de la cuisine avec le client.
- Toutes les surfaces de préparations, les équipements et les éviers doivent être lavés et désinfectés. Les clients auront surement utilisé la cuisine eux même et vous devez éliminer toute risque potentiel de contamination.
- Les frigos et les congels doivent être vérifiés et réorganisés. Les ingrédients crus doivent être séparés, et rangés dans le bas du frigo. Les produits laitiers, crus et cuits doivent être séparés pour éviter toute contamination.
- Tous les produits alimentaires frais doivent être transférés des glacières directement dans les frigos ou congels. Effectuez un contrôle des températures des frigos et congels et reportez les sur votre Fiche d'Evaluation des Risques.
- Reportez au client si un équipement est défectueux et enregistrez le sur votre Fiche. Ne pas utiliser s'il présente un risque pour la santé.
- Il est très probable que vous n'avez qu'un évier à disposition, vous devez donc le désinfecter entre chaque préparation que vous faites et chaque fois que vous vous lavez les mains.







# Guide d'Hygiène Alimentaire Chef à Domicile Dineindulge

- Vous n'aurez pas forcément accès à plusieurs planches à découper, assurez vous de bien désinfecter les à chaque fois que vous changez de type d'aliments

## 12. Réchauffer

Si vous avez à faire réchauffer de la nourriture pour votre prestation, merci de respecter les règles suivantes.

Merci de trouver le tableau d'Evaluation des Risques ci-dessous:

<b>Réchauffer</b>				
<b>Réchauffer</b>				
 <b>Dangers</b>	 <b>Contrôles</b>	<b>Contrôles Critiques</b>	 <b>Procédures de Contrôle</b>	 <b>Actions</b>
Survie des Bactéries.	Assurez vous que les aliments sont bien réchauffés	Les aliments devraient être réchauffés à coeur à un minimum de should be reheated to a minimum of 75°C pendant 30 seconds.	Vérifiez la température des aliment et reportez sur votre Fiche d'Evaluation.	Continuer de réchauffer les aliments jusqu'à atteindre la température demandée.
Contamination Physique	Assurez vous que les équipements sont fonctionnels.		Vérifiez l'état des équipements en arrivant.	Notifier immédiatement le client s'il des appareils sont endommagés ou détériorés. Prenez des photos et envoyez les à votre manager. N'utilisez pas d'équipement défectueux.  Disposez de tout aliment qui peut ou a été contaminé et présente des risques pour la santé.
Contamination Chimique	Assurez vous que les produits de nettoyage utilisés sont adaptés.		Assurez vous d'avoir un nettoyeur tout usage avec vous.	Si de a nourriture rentre en contact avec des produits chimiques, disposez en.  Si des produits de nettoyage ne sont pas sûrs pour la nourriture, assurez vous qu'il soit échangé pour un produit plus adapté  Disposez de tout aliment qui peut ou a été contaminé et présente des risques pour la santé.
Survie des bactéries des produits prêts-à-consommer qui peuvent être réchauffés à la demande du cliet (ex. Restes)	Les produits prêts à consommer doivent être conservés au frais	Les aliments prêts à consommer doivent être garder à 8°C ou en dessous avant d'être réchauffer sur commande.	Vérifier que l'endroit où est stocké le produit est à la temp. requise Fournissez des instructions claires au client sur la manière de réchauffer et de consommer les produits, et donnez leur la date limite de consommation. Ecrivez le, étiquetez le produit et faites une photo..	SI le produit n'a pas été conservé à une température de 8°C ou en-dessous, il doit être jeté.

# Guide d'Hygiène Alimentaire Chef à Domicile DineIndulge



	<p>jusqu'à ce que ce soit réchauffé à la demande du client.</p> <p>Ces produits prêts à consommer doivent être réchauffés et servis immédiatement au risque du client.</p>			
<b>Notes</b>				

## 13. Service des plats

Suivez les règles suivantes pendant le service:

- Avant le service, vérifiez quels sont les invités qui ont des allergies.
- Expliquer clairement les assiettes aux invités pour qu'ils sachent ce qu'ils mangent. Cela fait partie du service mais assurez une communication claire sur les allergies potentielles. Il est fort probable que les clients aient oublié les détails du menu et qu'ils aient besoin d'un rappel afin qu'ils ne consomment pas ce à quoi ils sont allergiques.

Merci de trouver le tableau d'Evaluation des Risques ci-dessous:

<b>Serving</b>				
<b>Serving of food</b>				
<b>Dangers</b>	<b>Contrôles</b>	<b>Contrôles Critiques</b>	<b>Procédures de Contrôle</b>	<b>Actions</b>
Contamination Bactérienne.	Utiliser des ustensiles propres pour manipuler les aliments.		Conduct visual checks.	Disposez de tout aliment qui peut ou a été contaminé.
Contamination Bactérienne.	Assurez vous que les personnes qui manipulent la nourriture sont au courant des conditions d'hygiène personnelle.		Soyez attentifs à l'espace de travail et aux personnes qui manipulent les aliments.	Disposez de tout aliment qui peut ou a été contaminé Si la cuisine ou un équipement sales peut compromettre le service, prendre une photo et envoyez à votre manager immédiatement. Nettoyez minutieusement avec un nettoyeur otu usages. Si les plans de travail ou la vaisselle ne sont pas utilisables et ne peuvent être nettoyés, contactez DineIndulge immédiatement. La prestation ne pourra peut être pas être complétée si une surface de travail satisfaisante ne peut être trouvée.
Contamination physique	Assurez vous que l'équipement, les ustensiles et la vaisselle pour le service sont en bon état.		Faites des contrôles visuels des équipements, ustensiles et de la vaisselle.	Reportez au client tout ustensile ou vaisselle endommagé ou contaminé et ne les utilisez pas.
Contamination chimique.	Garder les produits chimiques loin de la vaisselle de service.		Le client doit fournir une cuisine propre.	S'il y a des signes de contamination, n'utilisez pas la vaisselle et ré-évaluez votre procédure de stockage des produits chimiques.
<b>Notes:</b>				

## 14. Disposez des restes après une prestation

A la fin d'une prestation, merci d'emporter les restes avec vous et d'en disposer de manière appropriée. Dans certains cas, les clients vont demander à ce que vous leur laissiez les restes pour les consommer ultérieurement. Si c'est le cas, accédez à la demande du client en suivant les règles suivantes:

- Étiquetez les aliments et indiquez les instructions de préparation et de réchauffage.
- Étiquetez et indiquez les allergènes
- Indiquez la date limite de consommation.