

2.14 DISTRIBUTION DES PRODUITS FINIS

Durant la distribution, les produits finis sont exposés à des risques de contamination et de multiplication bactériennes. Hormis les denrées en conditionnement individuel qui se conservent à température ambiante (biscuiterie sèche, condiments en dosettes, ...), toutes les préparations, froides ou chaudes, sont concernées.

COMMENT PROCÉDER ?

PROTÉGER LES PRODUITS FINIS

Dès la fin de leur élaboration, les préparations sont placées dans des bacs fermés par un couvercle ou filmées. Lorsqu'elles sont stockées sur des échelles, celles-ci sont protégées par des housses.

Pour les bacs placés en étuve, les films doivent être adaptés à l'usage attendu.

Leur conditionnement et leur manipulation ne doivent pas causer de contamination des denrées : propreté des contenants et des ustensiles utilisés, respect des règles d'hygiène individuelle par le personnel, poste de travail protégé des sources de contamination, etc.

En distribution, les produits sont également protégés de toute contamination par les consommateurs (meubles munis de pare-haleine).

Ces équipements visent à conserver une température stable mais ne permettent pas de refroidir ni de réchauffer les denrées. Au moment où celles-ci y sont stockées, elles doivent déjà avoir atteint la température-cible.



Températures réglementaires de service

Les préparations froides (entrées, desserts) sont, autant que possible, distribuées à une température inférieure ou égale à + 3 °C. La température de distribution peut être comprise entre + 3 °C et + 10 °C, pendant une durée qui n'excède pas 2 heures.

Les plats chauds doivent être servis à une température supérieure ou égale à + 63 °C, sauf les viandes saignantes à cœur et les préparations dont la température n'excède pas + 63 °C pour des raisons culinaires.

Distribution des préparations froides

Les enceintes sont équipées d'un moyen de mesure des températures (afficheur digital, thermomètre à alcool, ...). Si celui-ci est équipé d'une sonde, elle doit être placée le plus loin possible de la source de froid et sa justesse est régulièrement vérifiée.

Distribution des préparations chaudes

La température des denrées est maintenue à + 63 °C jusqu'à leur consommation.

Un thermomètre à sonde est utile pour des mesures à cœur des produits. Son exactitude est vérifiée périodiquement et sa sonde nettoyée et désinfectée avant chaque utilisation avec une lingette apte au contact alimentaire.

Sur la chaîne de distribution, la prise de température en cours de service renseigne sur le respect de l'obligation de résultat mais aussi sur le bon fonctionnement de l'équipement. Ce contrôle a lieu à chaque service mais à des moments différents et tout au long de la semaine.



RESPECTER LES TEMPÉRATURES

Armoires de stockage en amont du service

Les enceintes frigorifiques fonctionnant en continu font l'objet du même suivi que les chambres froides de stockage (voir la fiche 2.3 Stockage des denrées).

Les équipements à fonctionnement temporaire (étuve, vitrines de présentation des entrées froides, bain-marie) sont mis en route suffisamment tôt pour que, au moment de leur utilisation, la température soit conforme aux exigences réglementaires. La température de la vitrine ou du bain-marie est contrôlée lors de chaque chargement de denrées.



Varier les conditions de contrôle

La réalisation des contrôles de températures permet d'assurer une bonne représentativité des conditions de distribution sans multiplier le nombre de mesures quotidiennes. Pour détecter d'éventuels défauts de maîtrise malgré la variabilité des conditions de distribution, il faut modifier fréquemment les modalités des prises de température selon :

- le moment du service (début, milieu, fin),

- le type de préparation contrôlée,
- le matériel de distribution utilisé.

GÉRER LES NON-CONFORMITÉS

En cas de non-conformité, les causes sont recherchées :

- le matériel utilisé ? vérifier son bon fonctionnement, son réglage, ...
- les modalités d'utilisation du matériel ? Y avait-il suffisamment d'eau dans le bain-marie ? Les résistances de chauffage n'étaient-elles pas entartrées ? La banque de distribution est-elle trop chargée ou a-t-elle été mise en fonction trop tard ? Faut-il ajouter de la glace ou des plaques eutectiques au niveau du *scramble* ?
- l'organisation du service ? Faut-il différer la distribution pendant la correction de la non-conformité ? Mettre en place des matériels de substitution ?

ARCHIVES

(A conserver pendant 3 ans)

- Enregistrements des non-conformités et des mesures correctives mises en œuvre (fiche 5.4 Relevé des non-conformités)

Pour aller plus loin ...

- Règlement (CE) n° 853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, annexe II, chapitre IX
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, notamment ses annexes I et IV
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant