

JJ Delvaux
FOODSERVICE

JJ DELVAUX

L'hygiène dans nos installations



HYGIENE



Chaque jour, en fin de journée, l'ensemble du matériel, tables, couteaux, hachoirs,... démontés s'il y a lieu, est nettoyé et ensuite désinfecté - conformément au plan de nettoyage désinfection - par une société extérieure dont le travail est régulièrement contrôlé par pétrifilm de contact.

A. Nettoyage :

Sont nettoyés quotidiennement tous les quais, toutes les salles de découpe, de fabrication, épicerie, salle de cuisson, salle de lavage des bacs, local de réfrigération, autres frigos, ainsi que tout le matériel qu'ils contiennent.

Le nettoyage des murs et des portes est réalisé après chaque jour de fabrication.

Les produits utilisés sont adaptés à chaque matériau et agréé par l'A.F.S.C.A.

Les procédures de nettoyages sont à disposition du personnel responsable du nettoyage. L'enregistrement de l'action et les remarques éventuelles peuvent être consultées par la suite.

B. Désinfection :

Ensuite a lieu la désinfection par nébulisation de toutes les salles et du matériel durant une demi-heure. L'accès aux locaux n'est autorisé qu'après 3 heures.



C. Nettoyage et désinfection du matériel roulant :

Après chaque tournée, le chauffeur assure le nettoyage et la désinfection de son véhicule en suivant le plan de N&D en utilisant les produits agréés. L'efficacité du nettoyage est vérifiée par pétrifilm.

D. Enregistrements des températures :

La température de nos ateliers et réfrigérateurs sont contrôlés et enregistrés. Les résultats sont conservés et à disposition de l'inspecteur vétérinaire. Les températures des véhicules sont également mesurées et enregistrées par sonde électronique spécifique à chaque véhicule. Leur lecture se fait grâce à un logiciel informatique.

Les plans de nettoyage et désinfection sont à disposition du personnel ainsi que de tout client désirant le consulter.



DELVAUX JJ S.A.

Rue de la Grande Sambresse, 10
5020 TEMPLoux (NAMUR)

E-mail : jjd@jjdelvaux.be

Tél. : 081/55 94 10