

CUISINE CENTRALE PUBLIQUE

BROSSERIE ALIMENTAIRE

LE CONTEXTE

Les cuisines des restaurants scolaires ou des maisons de retraite ainsi que le nombre des personnes qui y sont employées ont connu une forte croissance ces dernières années. Avec ce développement, les potentialités de risques de contaminations croisées se sont également accrues. Un des rôles fondamentaux des Etats étant de préserver la sécurité de leurs administrés, la France s'est pourvue depuis de nombreuses années, de textes en matière d'hygiène alimentaire, réglementant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social et les établissements ayant une activité de cuisine centrale.

Ces professionnels de la restauration ont pour obligation d'analyser les risques liés à leur activité, de rechercher les moyens à mettre en oeuvre pour réduire les risques et de prouver la pertinence et la mise en oeuvre des moyens choisis pour maîtriser les dangers liés à leur activité.

Parmi ces risques, on peut citer par exemple, la contamination des produits en amont par la non-conformité du matériel ou des locaux, la prolifération des germes ou encore la persistance des germes dans l'environnement dû à un défaut dans la méthode de nettoyage et de désinfection.

NOTRE CLIENT

Ville française de plus de 160 000 habitants, ayant une structure municipale destinée à la production de repas pour les écoles publiques, résidences de personnes âgées, centres de loisirs et crèches. La cuisine centrale de cette structure municipale sert chaque jour près de 1 million de repas.

LA PROBLÉMATIQUE

Mauvaise gestion de la brosserie alimentaire entraînant des coûts importants et augmentant les risques de contaminations croisées dans la cuisine centrale.

NOTRE SOLUTION

Plan d'optimisation de la brosserie alimentaire :

- audit de la brosserie existante
- redéfinition des zones de nettoyage et quantification de la brosserie optimale
- mise à disposition des matériels et produits adéquats
- formation aux produits et protocoles sur site
- mise à disposition des certificats de contacts alimentaires

LES RÉSULTATS

- réduction du coût d'utilisation de la brosserie
- réduction des risques de contamination croisée
- mise à disposition des certificats de contacts alimentaires

LES + PAREDES

- + plan global d'optimisation
- + certifications pour les audits
- + accompagnement sur site

Contactez-nous pour en savoir plus sur nos Solutions !

📞 04 72 47 47 30

✉️ franck.cleard@paredes.fr

🌐 www.paredes.fr

 **paredes**
Solutions d'hygiène et de protection professionnelles