

01 Les matières premières

1.9 Les herbes, les légumes et les fruits frais

Les légumes/fruits et herbes présentent un risque élevé de contamination, étant donné qu'ils renferment entre autres des spores de micro-organismes provenant de la terre ou qu'ils sont pourris ou moisis. Vu leur teneur élevée en eau, ils sont propices à la multiplication de germes. Les germes peuvent être véhiculés par les emballages, au cours du transport, de la livraison, du stockage.

- Par le déplacement des légumes/herbes/fruits dans les locaux de production ;
- Par des mains non propres du personnel.

Les herbes, légumes et fruits peuvent encore être contaminés par des résidus de pesticides. (Ce qui peut poser un problème sur des produits non lavés).

DÉMARCHE À SUIVRE

- rincer abondamment à l'eau potable les légumes/fruits/herbes avant utilisation, même en cas de cuisson ultérieure ;
- les crudités/herbes peuvent être lavées à l'eau vinaigrée et rincées par la suite avec de l'eau potable ;
- conserver les légumes/fruits/herbes de préférence au frais ;
- éliminer les éléments détériorés ou moisis ;
- si le processus de fabrication le permet, nettoyer ces produits déjà une première fois préalablement au stockage ;
- éliminer les emballages le plus rapidement possible (de préférence au moment de la livraison) ; transvaser les produits dans des récipients propres ; stocker à part les légumes, les fruits et les herbes ;
- veiller à la séparation entre les zones propres et les zones contaminées (nettoyage des légumes) ;
- ne pas transporter à travers les zones propres des légumes/fruits/herbes non rincés ou des résidus ;
- après nettoyage, éliminer le plus rapidement possible les restes.

Les légumes/fruits en boîtes de conserves peuvent après ouverture être contaminés par des poussières voire par oxydation (conditionnements en métal abimés).

DÉMARCHE À SUIVRE

- conserver la quantité restante de conserves dans des récipients alimentaires, au frais (température inférieure à +4°C), et l'utiliser dans les plus brefs délais.

Des légumes/fruits rincés et découpés peuvent très rapidement se détériorer.

Après décongélation, les légumes/fruits/herbes sont propices à la multiplication de germes

DÉMARCHE À SUIVRE

- à conserver au frais (à des températures inférieures à +4°C) et à utiliser dans les plus brefs délais après ouverture ;
- ne pas interrompre la chaîne du froid ;
- ne jamais recongeler des produits décongelés ;
- consommer le plus rapidement possible après décongélation ;
- ne décongeler que la quantité nécessaire.