

LES DANGERS PHYSIQUES & CHIMIQUES



LES DANGERS PHYSIQUES

Débris de verre, cheveux, insectes...

MOYENS DE PRÉVENTION

Si vous avez cassé du verre, jetez tout produit qui aurait pu recevoir des débris.



LES DANGERS CHIMIQUES

Produits de nettoyage ou autres contaminants

MOYENS DE PRÉVENTION

Les produits de nettoyage doivent être stockés dans une armoire séparée. Veillez à bien rincer le matériel. Veillez à tester régulièrement vos huiles de friture afin d'en garantir la qualité.



AUTRES DANGERS CHIMIQUES

Allergènes

MOYENS DE PRÉVENTION

Les allergènes peuvent provoquer des réactions allergiques graves susceptibles d'entraîner la mort. 14 allergènes majeurs* sont responsables de la majorité des allergies alimentaires. Il est important de les connaître pour fournir une information fiable au consommateur.

Votre plan de maitrise sanitaire vous permet de mettre en place toutes les mesures préventives indispensables pour maitriser ces dangers.

LES PRINCIPAUX ALLERGÈNES



Guten



Arachide



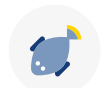
Sésame



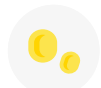
Crustacés



Oeufs



Poissons



Soja



Lait



Céleri



Sulfites



Lupin



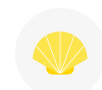
Fruits
à coque

Vous avez l'obligation d'informer vos clients sur les allergènes contenus dans vos préparations depuis le 1^{er} juillet 2015 et mettre le lien suivant sur le «obligation d'informer» :

<https://www.metro.fr/vous-et-metro/hygiene-et-haccp/reglementation/allergenes>



Moutarde



Mollusques