

# COMMENT ORGANISER LES ESPACES DE VOTRE BOULANGERIE ?



## UTILISER LA MÉTHODE HACCP

Suivre la méthode HACCP, c'est **maîtriser les risques sanitaires**. Tout au long de la fabrication des produits (de la production à la distribution), il faut **assurer la sécurité** et la **salubrité** des denrées. Il faut être attentif aux différents risques en évitant les contaminations croisées.



## GARANTIR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La manière dont les aliments sont stockés et conservés ont un impact direct sur les produits proposés aux clients. Une denrée mal conservée peut entraîner une intoxication alimentaire. Choisir le **matériel adapté** à son activité et à son débit, c'est maîtriser sa fabrication et assurer une **totale conformité**.



## CHOISIR L'ERGONOMIE

Le poste de travail doit permettre l'exécution des travaux dans des **conditions optimales**. L'espace de mouvement doit être suffisant, l'agencement doit être adapté pour limiter les déplacements inutiles, les efforts de manutention doivent être minimisés, ... Bien que les fournils et laboratoires sont souvent sur une surface réduite, les équipements doivent répondre à ces critères pour offrir plus de **praticité au quotidien**.



## ASSURER LA TRAÇABILITÉ

L'objectif de la traçabilité est de pouvoir, en cas d'alerte alimentaire sur un produit, bloquer tout produit susceptible d'avoir été fabriqué avec ce lot et d'informer les consommateurs concernés. Pour cela, il faut **identifier** l'ensemble des fournisseurs de matières premières, **conserver** par ordre chronologique l'ensemble des bons de livraisons (ou factures), identifier les produits présentant un risque sanitaire tels que les œufs, les ovoproduits, les viandes, les poissons et les produits de charcuterie.

