




Gestion des contenants apportés par la clientèle

Votre responsabilité est engagée à partir du moment où vous acceptez le contenant apporté par votre client. Ainsi votre plan de maîtrise sanitaire doit être renforcé pour éviter les risques de contaminations croisées et/ou des dangers de nature chimique. Pour cela il y a des bonnes pratiques à mettre en place :

VÉRIFICATION



- Vérification que le contenant est apte au contact alimentaire. *Présence du logo d'alimentarité  sur les emballages plastiques. Il n'y a pas de logo pour ceux en verre.*
- Vérification de la propreté visuelle du contenant. Il faut qu'il soit propre, sec et adapté.
- Vérification de son intégrité (pas de fissure, cassure, manque d'étanchéité etc.).
- Le contenant doit également être sans marque/étiquette.
- Vérification de la présence d'un couvercle étanche

MANIPULATION



- Déposer le contenant sur un espace dédié des plans de travail dont le nettoyage et la désinfection seront renforcés.
- Tarer la balance avant de remplir le contenant, sauf pour les produits vendus à l'unité.
- Si vous utilisez un outil de service il ne doit pas être en contact avec le contenant ou alors il faudra le changer ou le nettoyer/désinfecter.

NETTOYAGE



- Renforcer le nettoyage et désinfection sur les plans de travail où le contenant a été déposé.
- Désinfecter le plateau de la balance après y avoir déposé le contenant.
- Nettoyez-vous les mains avant et après avoir manipulé le contenant.
- Limiter au maximum les contacts entre les contenants et les surfaces de travail.

EN CAS DE DOUTE



- Vous devez refuser le contenant en expliquant vos raisons au client,
- Vous pouvez lui proposer un contenant de remplacement.




Votre Artisan-Poissonnier accepte vos contenants !

**Nous pouvons réutiliser vos contenants
MAIS 2 principes à suivre :**

LE CHOIX DU CONTENANT



- En verre ou apte au contact alimentaire
- Avec un couvercle permettant la fermeture étanche 
- Non abîmé : non fêlé, non ébréché, sans traces d'usure
- Sans étiquette

LA PROPRETÉ DU CONTENANT



- Contenant propre et sec
- Nettoyer systématique le contenant avant de l'apporter
(si possible au lave-vaisselle)

**Si ces principes ne sont pas respectés, votre contenant sera refusé.
Nous vous remercions pour votre compréhension.**