

# Hygiène et HACCP

## Couleurs des planches à découper



 Chaque planche a sa mission... et pas question de lui faire couper autre chose !

Rouge comme une bavette saignante  
C'est la planche pour les **viandes crues**. Elle ne veut pas entendre parler de légumes, ni de camembert. Que du cru, et du costaud.

Jaune comme un poulet rôti  
Elle s'occupe des **viandes déjà cuites**. Elle est précieuse : on évite de lui ramener des trucs pas encore passés à la casserole.

Bleue comme l'océan  
Elle bosse uniquement avec les poissons, crustacés et autres **bestioles marines**. Pas de steak ici, sauf s'il nageait.

Verte comme une salade bio  
Elle adore les **fruits et légumes**. Elle déteste le sang, les arêtes et les miettes de baguette.

Blanche comme une tartine beurrée  
Elle préfère les choses douces : **pain, fromage, pâtisserie...** c'est la planche des épicuriens

 Et les **allergènes** dans tout ça ?  
Pas de jaloux : offrez-leur une planche rien qu'à eux !

### Comment entretenir ses planches ?

Lavez, désinfectez, rangez. Et non, on n'essuie pas avec le torchon qui traîne depuis Noël dernier.

Vérifiez les rayures : c'est pas un vieux disque vinyle.

Une planche usée = une planche à changer. Ce n'est pas une question de sentiments, c'est une question d'hygiène.

### Qui sommes-nous ?

Retrouvez d'autres fiches pratiques gratuites et toutes les réglementations HACCP à jour sur notre site : [methodehaccp.com](http://methodehaccp.com) – la référence pour les professionnels de la cuisine et des laboratoires.