



# Couleurs des planches à découper

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

## VIANDES CRUES

Rouge comme une bavette saignante. Que du cru, et du costaud — pas de légumes, pas de camembert.

## VIANDES CUITES

Jaune comme un poulet rôti. On ne lui ramène rien qui ne soit pas déjà passé à la casserole.

## POISSONS & CRUSTACÉS

Bleue comme l'océan. Pas de steak ici — sauf s'il nageait.

## FRUITS & LÉGUMES

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

## PAIN · FROMAGE · PÂTISSERIE

Blanche comme une tartine beurrée : la planche des épicuriens.

## ⚠️ ALLERGÈNES

Pas de jaloux : offrez-leur une planche rien qu'à eux — et rangée à part.

## 🍷 Comment entretenir ses planches ?

**Lavez, désinfectez, séchez, rangez** — et pas avec le torchon qui traîne depuis Noël dernier.

**Surveillez les rayures** : une planche n'est pas un vieux disque vinyle. Les entailles abritent ce qu'on ne veut pas voir.

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

👉 Aucun texte réglementaire n'impose ces couleurs : le code qui fait foi, c'est celui écrit dans **vosre PMS**. Choisissez-le, affichez-le, tenez-vous-y.

## 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.

Retrouvez tous les docs gratuits sur [methodehaccp.com](http://methodehaccp.com)