

La marche en avant



Du sale vers le propre — jamais l'inverse, jamais de croisement !

1 · RÉCEPTION

Contrôle et décartonnage : les emballages de transport restent ici.

2 · STOCKAGE

Réserves et enceintes : chaque famille à sa place, rien au sol.

3 · PRÉPARATION

Légumerie, déboîtage, puis préparations froides et chaudes — zones ou créneaux distincts.

4 · DRESSAGE & SERVICE

Le produit fini ne recroise jamais le brut ni les déchets.



Petit local ? La marche en avant se fait **dans le temps** : une tâche, puis nettoyage-désinfection, puis la suivante.



Les déchets suivent le circuit inverse, sans croiser les denrées : sortie directe, poubelles fermées.



Chaque franchissement de zone = lavage des mains (et changement de tablier si besoin).



Le matériel aussi marche en avant : planches et lavettes dédiées par zone, jamais échangées.

Le chemin du poulet cru et celui de l'éclair au chocolat ne doivent jamais se rencontrer.

Qui sommes-nous ?

Retrouvez d'autres fiches pratiques gratuites et toutes les réglementations HACCP à jour sur notre site : methodehaccp.com - la référence pour les professionnels de la cuisine et des laboratoires.

Retrouvez tous les docs gratuits sur methodehaccp.com