



Bien ranger son frigo

Dans un frigo, tout le monde ne loge pas au même étage — et le cru ne prend jamais l'ascenseur !



En haut : les produits finis — préparations cuites, entamés filmés et étiquetés, desserts. Rien ne peut couler dessus.



Au milieu : les produits laitiers et les préparations en cours, couverts.



En bas : le cru — viandes, volailles, poissons, dans des bacs qui retiennent les jus. La règle d'or : **jamais de cru au-dessus du cuit**.



Le bac du bas : les végétaux terreux, lavés avant de monter en préparation.



La porte, zone la moins froide : condiments et produits peu sensibles seulement — jamais la crème pâtissière.



Tout est filmé, daté, étiqueté — et le point le plus chaud porte le thermomètre.

**Le jus de poulet cru ne prend jamais l'ascenseur :
rien de cru au-dessus du cuit, jamais.**

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