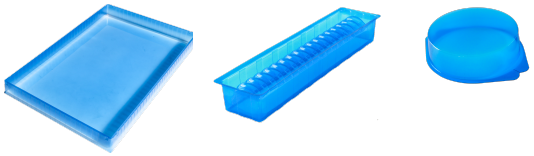
BOUTIQUE PETIT

CONSEILS DE RÉUTILISATION DES MOULES PETIT



1. PRÉAMBULE

1.1. Recommandations de PETIT

Les moules plastiques PETIT sont des produits prêts à l'emploi, à usage unique et donc en théorie jetables immédiatement après utilisation.
PETIT ne peut être tenu pour responsable en cas de problèmes suite à la réutilisation de ses moules. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire, PETIT ne peut en effet se porter garant des méthodes de nettoyage et de stockage des utilisateurs, et ne recommande pas la réutilisation de ses moules plastiques. La responsabilité liée à la réutilisation des moules incombe aux utilisateurs, tel que décrit ci-dessous.

1.2. La responsabilité des utilisateurs

Une obligation de résultat incombe aux artisans des métiers de bouche concernant la sécurité des produits alimentaires proposés à la vente : ils doivent en effet s'assurer de vendre des denrées alimentaires saines.
Cela implique une exigence quant à l'hygiène tant sur le plan des ingrédients utilisés que du matériel utilisé pour la transformation, le stockage etc.

Le **règlement européen 178/2002** sur la sécurité des aliments, impose aux boulangers-pâtissiers le respect des normes sanitaires dans leurs entreprises.
Ils doivent également se soumettre aux règles d'hygiène fixées par le **règlement CE 858/2004**. Ce règlement prévoit notamment des dispositions pour la mise en œuvre de procédures reposant sur les principes de la **méthode HACCP** ("Hazard analysis critical control point" ou Système d'analyse des dangers - points critiques). Il est impératif qu'au moins un des collaborateurs de production soit formé aux principes de l'HACCP.
Egalement, il est recommandé d'avoir recours aux **Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène en Pâtisserie** (GBPH), réalisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française et la Confédération Nationale de la Pâtisserie-Confiserie-Chocolaterie-Glacerie de France.

Les instructions délivrées ci-dessous sont donc purement indicatives et ne peuvent se substituer aux règles officielles ou recommandées par la profession.

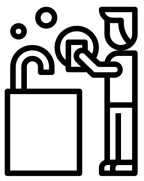
BOUTIQUE PETIT

2. PROTOCOLE DE NETTOYAGE

Pour les pâtissiers qui souhaiteraient réutiliser les moules, voici le protocole suggéré par PETIT, qui ne se substitue pas aux consignes officielles de nettoyage évoquées au point 1.2.

NB : Toute personne travaillant au nettoyage de matériel en contact avec des denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.

2.1. Prélavage des moules



Effectuez un prélavage rapidement après l'utilisation, afin d'éviter le séchage de matières organiques.
Évacuer au préalable le maximum de matières organiques dans la poubelle, et mettre à tremper les moules dans une eau de pré-lavage s'il reste beaucoup de matière organique, ou bien rincer sous le robinet.
Équipement : plonge, brosse, grattoir, doseur de produit.

2.2. Nettoyage et désinfection

Soit après utilisation, soit en fin de période de travail, procéder au nettoyage complet et à la désinfection.
Veillez à bien nettoyer toutes les parties du moule : dessus, dessous, bords, intérieur si le moule est doté d'une jupe (renforts périmétriques), etc.
Equipement : plonge, lavette, détergent/désinfectant, pulvérisateur, papier à usage unique.

NB : Les moules ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle

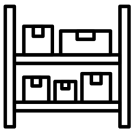
Deux méthodes possibles :

2.2.1. Dans une bassine ou un seau contenant une solution de détergent/désinfectant :
a - mettre les moules à tremper en veillant à ne pas les déformer
b - rincer à l'eau claire la plus chaude possible.
c - laisser sécher par égouttage ou essuyer au papier jetable.

2.2.2. Pulvériser une solution alcoolique à 70° minimum dénaturée à usage alimentaire sur les surfaces de l'ustensile à désinfecter, essuyer au papier jetable immédiatement après (l'effet dégraissant puissant de l'alcool permet de détacher une grande partie des germes éventuellement présents).

BOUTIQUE
PETIT

3. PROCÉDURE DE STOCKAGE



Les moules doivent être entreposés dans un endroit sec, éloignés de denrées alimentaires, de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination ni de déformation. Ils doivent par ailleurs impérativement être stockés à température ambiante, dans un lieu protégé de la chaleur, de l'humidité et du rayonnement direct du soleil, et dans un lieu éloigné de matériaux inflammables.
Idéalement, ils doivent être replacés dans les housses alimentaires bleues fournies par PETIT, qui auront été soigneusement rangées après déballage en vue de leur réutilisation.

4. REGISTRE D'UTILISATION

Malgré toutes les précautions prises pendant les phases de nettoyage et stockage, il est possible que les moules se déforment ou subissent des chocs au fil des utilisations, ou que l'intérieur devienne moins lisse, ce qui nuit à l'esthétique finale du gâteau et à la facilité de démoulage.
Pour cela, idéalement il est conseillé de tenir un registre du nombre d'utilisations de chaque pièce, et de se fixer une limite d'usage : en fonction du soin porté lors du remplissage, du démoulage, du nettoyage, cette limite pourra être fixée à 3 utilisations dans certains labos, ou à 10 utilisations pour d'autres.
Il convient, avant toute réutilisation d'un moule, d'effectuer un contrôle visuel de son aspect général, des angles et renforts pour s'assurer qu'il peut resservir en production.