

2.4 DÉBOÎTAGE ET DÉCONDITIONNEMENT

Le déboîtage et le déconditionnement sont des opérations susceptibles de contaminer les denrées alimentaires déconditionnées mais aussi des denrées alimentaires en cours de préparation et des matériels du fait des éventuelles souillures présentes sur les boîtes ou sur les conditionnements.

Il convient également de prendre en compte les risques de présence d'un corps étranger (particules de métal après déboîtage, etc.) et de multiplication bactérienne après ouverture des boîtes et des conditionnements si les denrées séjournent à température ambiante avant utilisation.



OÙ RÉALISER CES OPÉRATIONS ?

Il convient de respecter les principes de sectorisation (séparation des activités propres et sales), destination des locaux. Un local (ou un poste de travail) spécifiquement dédié aux opérations de déboîtage et de déconditionnement est souhaitable.

À défaut, une séparation des activités dans le temps peut être réalisée, sous réserve d'une organisation spécifique prévoyant des opérations de nettoyage et de désinfection. Cette organisation peut être formalisée par une procédure dédiée, des consignes affichées voire un module de formation des opérateurs.

COMMENT RÉALISER CES OPÉRATIONS ?

Il faut d'abord s'assurer de l'intégrité du conditionnement (boîte non abîmée, conditionnement plastique intact, etc.) et vérifier les DLC/DDM. Pour les boîtes métalliques, la fiche 5.10 Conduite à tenir en cas de

cabossage de conserve métallique rappelle la conduite à suivre en cas de cabossage.

Les informations de traçabilité, en particulier celles relatives à la présence d'allergènes à déclaration obligatoire, doivent être relevées avant le déconditionnement et selon l'organisation mise en place pour assurer une traçabilité interne.

Pour les boîtes de conserve, il convient de décontaminer les couvercles selon un protocole adapté au niveau de contamination :

- boîtes de conserve peu poussiéreuses (par exemple lorsqu'une protection est assurée par un suremballage plastique) : nettoyer le couvercle de manière sommaire par essuyage avec une lingette humide, de préférence désinfectante (autorisée contact alimentaire), ou selon le protocole suivant ;
- boîtes de conserve poussiéreuses ou souillées : réaliser un nettoyage du couvercle avec un produit détergent et désinfectant (respecter le temps de contact préconisé par le fabricant) et rincer.

Afin d'éviter une contamination du contenu de la boîte ou du conditionnement, il est nécessaire de l'ouvrir avec un ustensile adapté en parfait état d'entretien et de propreté et de veiller en particulier à la propreté des ouvre-boîtes.

Après un éventuel égouttage, le produit est examiné pour rechercher toute trace d'altération (odeur anormale, couleur suspecte, etc.), voire de corps étranger.

Le contenu de la boîte ou du conditionnement est versé dans un récipient adapté, propre. Si le produit doit être entreposé avant utilisation, ce récipient est muni d'un couvercle ou fermé par du film plastique alimentaire et entreposé en chambre froide entre 0 et + 3 °C.

La DLC du produit ne doit pas être dépassée, y compris au moment de sa consommation en l'état ou de son traitement assainissant (cuisson à cœur). En cas de stockage avant utilisation, les produits doivent être gérés selon les règles applicables aux produits entamés, en particulier en matière d'identification, de traçabilité et de respect des dates limites (voir la fiche 2.7 Gestion des entamés).

En fonction des volumes traités, les opérations de déconditionnement peuvent être longues. Dans ce cas, le travail peut être organisé pour éviter le maintien des denrées à des températures inadaptées pendant une durée trop longue. La climatisation du local où s'effectuent les opérations de déconditionnement peut se révéler utile.