ANNEXE 2 : PROTOCOLES

1) Dératisation et désinsectisation :

2) Nettoyage et désinfection des locaux

Date et signature du candidat

Nom et adresse de la société

ANNEXE 3 : EQUIPEMENTS ET MATERIELS DE CUISINE

Désignation	Quantité	Description

Date et signature du candidat

Nom et adresse de la société

ANNEXE 3 : EQUIPEMENTS ET MATERIELS DE CUISINE

Désignation	Quantité	Description

Date et signature du candidat

Nom et adresse de la société

ANNEXE 3 : EQUIPEMENTS ET MATERIELS DE DISTRIBUTION

Désignation	Quantité	Description

Date et signature du candidat

Nom et adresse de la société

ANNEXE 3 : EQUIPEMENTS ET MATERIELS DE PLONGE

Désignation	Quantité	Description

Date et signature du candidat

Nom et adresse de la société

ANNEXE 4 : LIAISON CHAUDE ET FROIDE

3 grandes étapes : confection, transport, distribution.

1- **Confection** : Sur le site de production principale, en respectant les normes Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), préparation des plateaux repas.

- Pour le chaud, denrées à +63°C (sauf exceptions)
- Pour le froid, denrées entre 3 et 5°C

2- **Transport :** Conditionnement en caisson style "norvégienne", adapté au chaud et au froid.

- Le chaud doit tenir les +63°C pendant au moins 1 heure.
- Le froid doit tenir en dessous de +5°C pendant 2 heures (zone critique au-delà de +10°C).

Le véhicule de livraison doit être adapté au transport de denrées alimentaires et disposé d'un agrément par les autorités vietnamiennes à cet effet. Il doit être nettoyé après chaque journée utilisation, conformément aux normes HACCP.

Le chauffeur doit avoir une tenue conforme en termes d'hygiène et de sécurité.

3- **Distribution :** S'il y a lieu, le site desservi (annexe) doit être équipé de façon à assurer la bonne remise en température des plateaux repas. Le matériel nécessaire :

- Matériel de cuisine : four traditionnel, four mixte, four micro-ondes, chambre froide réfrigérée, etc…
- Réalisation de plats témoins, permettant un contrôle et des analyses microbiologiques et chimiques.

REMARQUES :

A chaque étape, un sondage des denrées doit être réalisé : sonde thermométrée, désinfection des sondes avec des lingettes hydro-alcooliques alimentaires, émargement des températures, mise en place des actions correctives, etc…

Des formations HACCP doivent être mise en place régulièrement par l'employeur afin que les personnels puissent maitriser l'ensemble des processus de restauration, avec les techniques et usages adaptés. Le chef de cuisine ou le responsable de site doit s'assurer des bonnes pratiques de ses équipes et s'assurer que chacun agit conformément aux préconisations des autorités sanitaires