Votre domaine Alimentaire et la maîtrise HACCP

À quoi sert le domaine Alimentaire ?

Si votre établissement prépare, stocke ou sert des denrées, la sécurité sanitaire des aliments fait partie de vos responsabilités quotidiennes. Le domaine Alimentaire de votre carnet est conçu pour vous accompagner dans cette mission, sans vous noyer sous la paperasse. Vous y accédez depuis le menu Suivi sanitaire de votre portail.

Concrètement, ce domaine rassemble vos zones agroalimentaires, le suivi des températures de vos enceintes de stockage, et les éléments qui démontrent la maîtrise de votre hygiène. L'objectif est de vous offrir une vue claire et toujours à jour, à la fois rassurante pour vous et solide en cas de contrôle.

Organiser vos zones agroalimentaires

Une cuisine, une chambre froide, une zone de préparation et un espace de stockage sec n'ont pas les mêmes exigences. C'est pourquoi votre domaine Alimentaire s'organise en zones, qui reflètent les différents espaces de votre activité. Chaque zone regroupe ce qui la concerne, ce qui vous évite de tout mélanger et vous aide à raisonner espace par espace.

Cette organisation facilite votre suivi au quotidien : vous savez immédiatement où regarder, et vous repérez en un instant la zone qui éventuellement demande de l'attention. C'est aussi une façon naturelle de structurer votre démarche d'hygiène, en cohérence avec la manière dont vous travaillez réellement sur le terrain.

Le suivi des températures

La température est sans doute l'élément le plus surveillé en matière de sécurité alimentaire, car le respect de la chaîne du froid (et du chaud) conditionne la bonne conservation des denrées. Votre carnet vous permet de suivre les températures de vos enceintes : réfrigérateurs, chambres froides, congélateurs ou encore équipements de maintien en température.

Chaque relevé est comparé aux valeurs attendues, puis traduit en statut de conformité. Vous voyez ainsi d'un coup d'?il si une enceinte fonctionne dans la bonne plage ou si elle dérive. Conserver cet historique vous est doublement utile : il vous permet de réagir vite en cas d'anomalie, et de prouver votre vigilance dans la durée.

Hygiène et traçabilité

Au-delà des températures, la maîtrise de l'hygiène repose sur de nombreuses bonnes pratiques : nettoyage régulier, respect des règles de stockage, séparation des produits, et traçabilité des contrôles réalisés. Votre domaine Alimentaire vous aide à conserver la mémoire de ces actions, afin que rien ne se perde et que tout soit démontrable.

Cette traçabilité n'est pas qu'une formalité administrative : elle vous protège. En cas de question d'un client, d'un occupant ou d'un organisme officiel, vous disposez d'un historique clair qui montre que la sécurité sanitaire est prise au sérieux et suivie avec rigueur.

Le principe HACCP, expliqué simplement

Vous entendez sûrement parler de HACCP, et cela peut sembler intimidant. En réalité, l'idée est très logique : il s'agit d'identifier, dans votre activité, les étapes où un danger pourrait survenir (par exemple une rupture de la chaîne du froid), puis de mettre en place une surveillance à ces endroits clés pour s'assurer que tout reste sous contrôle.

Ces étapes sensibles que l'on décide de surveiller de près portent un nom : les points critiques, ou CCP. Côté client, vous n'avez pas à construire seul cette démarche : nos équipes vous aident à définir ce qui doit être surveillé, et votre carnet enregistre les surveillances correspondantes avec leur statut. Un guide dédié vous explique d'ailleurs plus en détail comment maîtriser ces points critiques au quotidien.

Lire la conformité et agir

Comme partout dans le carnet, les statuts s'affichent en couleurs. Le vert indique que tout est conforme, l'orange signale une situation de vigilance à surveiller, et le rouge marque un dépassement qui appelle une action concrète, par exemple le contrôle d'une enceinte ou le retrait d'un produit.

Ce code couleur transforme une matière parfois aride en un outil simple et visuel. Vous gardez ainsi la maîtrise de votre sécurité alimentaire, jour après jour, avec le soutien de nos équipes à chaque fois que vous en ressentez le besoin.