HOTEL & GASTRO FORMATION
SCHWEIZ · SUISSE

# Planches à découper en cuisine

Version du 15 octobre 2026

Consignes de travail à l'intention des collaborateurs et des candidats aux examens. Séparer les planches et les couteaux en fonction du groupe d'aliments et de leur état d'hygiène. La couleur facilite le tri ; elle ne remplace pas le nettoyage.

## Mise en place et tri

- N'utiliser que des planches intactes, faciles à nettoyer et adaptées au contact alimentaire prévu. Poser les planches à plat sur un support propre, adapté et antidérapant ; nettoyer et sécher ce support après utilisation.
- Trier les produits d'origine animale crus, les produits végétaux non lavés ainsi que les mets cuits et prêts à consommer. Prévoir des planches et des couteaux différents pour les mets crus et cuits. Ne pas poser d'emballages, de récipients sales ou d'autres objets souillés sur les planches de travail.

## Code couleur proposé pour l'entreprise

Règle d'entreprise proposée en l'absence de norme légale relative aux couleurs. Marquer les planches en fonction de leur usage et afficher le code couleur au poste de travail.

| Couleur | Usage exclusif |
|---|---|
| Rouge | Viande crue, à l'exception de la volaille |
| Bleu | Volaille crue |
| Blanc | Poisson cru et fruits de mer crus |
| Vert | Légumes et fruits non lavés |
| Jaune | Mets cuits et prêts à consommer, ainsi que fruits et légumes lavés ou épluchés, prêts à consommer |
| Remarque | Pâtes crues et farine ; à trier des mets prêts à consommer |

Trier également les aliments au sein d'une même couleur en fonction du risque : le poisson et les crustacés, les différents allergènes et les régimes alimentaires particuliers nécessitent des appareils distincts ou un nettoyage dont l'efficacité a été démontrée. La pâte crue contenant de la farine ou des œufs n'a pas sa place sur la planche à découper destinée aux mets prêts à consommer.

## Changer de planche et assurer son entretien hygiénique

- Lors du passage d'une tâche « sale » à une tâche « propre », entre différents groupes d'aliments concernés, après une contamination et avant la préparation d'aliments sensibles aux allergènes, utiliser une planche et un couteau propres et correctement attribués. Il ne suffit pas de simplement les retourner ou de les essuyer.
- Après chaque étape de préparation, nettoyer soigneusement la planche, le couteau et le plan de travail. Appliquer une méthode de nettoyage conforme aux instructions de l'entreprise et au concept d'hygiène : éliminer les résidus, nettoyer avec un produit adapté et rincer à l'eau potable.
- Effectuer la désinfection nécessaire après le nettoyage, conformément au concept d'hygiène. Respecter le dosage, la température, le temps d'action et le rinçage final requis, conformément aux instructions du produit. La désinfection seule ne suffit pas à éliminer les résidus d'allergènes.
- Laisser les planches sécher complètement à l'air libre et les stocker propres, à l'abri et espacées les unes des autres. Ne pas les empiler lorsqu'elles sont humides ni les essuyer avec des chiffons usagés. Mettre au rebut les planches présentant des rainures profondes, des fissures ou des surfaces qui ne peuvent plus être nettoyées de manière hygiénique.

## Contrôle et correction

Avant utilisation, vérifier l’affectation, la propreté, l’état et la résistance au glissement. En cas d’utilisation incorrecte, interrompre l’opération, changer d’équipements, effectuer le nettoyage des mains et de la place de travail ; évaluer les mets concernés et les éliminer si le risque ne peut être maîtrisé. La personne responsable assure la formation et le contrôle ; documenter les écarts pertinents.

## Législation et obligations

L’autocontrôle repose sur l’art. 26 de la LDAI et les art. 74 et suivants de l’ODAIOUs. L’art. 13 de l’OHyg exige un équipement adapté et préparé de manière hygiénique ; l’art. 17 exige une protection contre la contamination et une séparation appropriée. La matrice de couleurs proposée est une règle d’exploitation, et non une prescription légale en matière de couleurs. [1–3]