

LIMITER LES MEURTRISSURES ET LA CONTAMINATION DES FRUITS → PRÉPARER L'EMBALLAGE

1 Réaliser une découpe de qualité

- ❑ Au dépaquetage : laisser **une large surface de coussinet** pour anticiper une découpe carrée
- ❑ **Aiguisage + désinfection** des couteaux toutes les 3 heures = découpe **nette** et **saine**
- ❑ Respecter la **forme de découpe carrée** = éviter les découpes en pointe/rases → risques d'écrasement et pourritures
- ❑ Éviter les doigts manquants



2 Éviter la contamination des couronnes :

- ❑ **Pas de débris végétaux** (pistils et débris de couronnes) dans le bac de dépaquetage : contrôle et évacuation régulière
- ❑ **Découpe sur tablette** → technique limitant la contamination des couronnes par l'eau des bacs de dépaquetage chargée en champignons ((illustrés en rouge)
- ❑ Favoriser un circuit ouvert, ou vider/nettoyer/désinfecter l'eau des bacs de dépaquetage tous les jours
- ❑ Chloration des bacs de dépaquetage et contrôle du niveau de chlore

« Découpe rase ou en pointe + eau contaminée avec des champignons → pourritures de couronnes ».

En VERT



En JAUNE