

Couteaux et accessoires  
**HACCP**  
L'hygiène facile

**Idéal pour les  
entreprises  
de traitement  
alimentaire**



- Notre recommandation: Mise en place de la réglementation HACCP grâce à la séparation claire des couleurs avec le concept d'hygiène DICK
- Couteaux particulièrement hygiéniques avec liaison sans espace entre garde et manche
- Couteaux disponibles entièrement forgés et en série légère *ProDynamic*
- Assortiment pratique

\_\_\_\_\_  
Votre revendeur:

## Un module important dans la mise en œuvre du concept HACCP!

Depuis janvier 2006, un code uniforme pour l'hygiène et la sécurité alimentaire a été mis en place dans toute l'Europe.

L'intérêt principal de cette réglementation est de garantir une norme d'hygiène uniforme dans l'Union européenne dans le but d'assurer que les aliments ne constituent pas de risque pour la santé.

Les principes de base des règles d'hygiène alimentaire sont:

**Conformité à l'hygiène alimentaire de base associée à une manipulation sans risque des aliments, concepts de contrôle opérationnels individuels et fiabilité des produits.**

Pour l'hygiène alimentaire, cela signifie par exemple une séparation entre les zones de travail dites propres et sales ou une distinction entre les différents aliments.

HACCP signifie que les risques sont analysés et que les mesures adéquates sont prises (HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points ; Analyse des risques et maîtrise des points critiques).

Une contamination inacceptable des aliments est considérée comme un risque, car elle constitue un risque excessif pour le client. Dans ce domaine en particulier, une importance capitale est donnée aux mesures préventives. Les entreprises doivent donner la preuve de ces mesures de contrôle individuelles aux autorités chargées de la surveillance.

Un exemple parfait peut être la contamination de salade fraîche par des salmonelles de la volaille (contamination croisée). Lorsque vous découpez de la volaille fraîche, il existe un risque que les salmonelles adhèrent à la lame du couteau. Si vous utilisez ensuite le même couteau



pour couper de la salade, les salmonelles peuvent être transmises et ensuite passées aux humains. Dans son programme, Dick offre déjà depuis longtemps des produits correspondants pour éviter ces risques.

Seuls des couteaux de cuisine avec des manches colorés permettent une séparation claire des aliments à couper, afin d'éviter tout risque de contamination croisée. Un concept de couleurs adopté à l'échelle internationale a été développé pour les catégories à haut risque:

- Rouge pour la viande crue
- Bleu pour le poisson et les fruits de mer
- Jaune pour la volaille
- Vert pour les fruits et légumes
- Blanc pour la pâtisserie
- Brun pour les aliments cuits

De plus, ces couteaux sont particulièrement hygiéniques grâce à la connexion parfaite entre le manche moulé et l'acier de la lame. De cette manière, aucune contamination ne peut pénétrer dans les espaces.

L'utilisateur peut obtenir tous les types de couteaux dans toutes les couleurs, mais cela ne serait pas utile au niveau du coût et de l'espace. Pour cette raison, Friedr. Dick offre une sélection claire et pratique des couteaux et accessoires nécessaires. Cette tâche a été menée à bien en association avec des centres de formation réputés. Le programme choisi est clair et permet à tous de mettre en place les exigences du concept HACCP.



Les couteaux forgés HACCP de Friedr. Dick ne résolvent pas seulement les problèmes, mais sont aussi des outils parfaits grâce aux caractéristiques Premier-Plus:

- 1. Perfection du volume et de la forme du manche**
- 2. Coupe sans effort grâce au tranchant poli**
- 3. Prise en main confortable**
- 4. Equilibre parfait**

Les couteaux de la série Premier Plus sont recommandés par les grands chefs Ronny Pietzner et Uwe Staiger, directeur de l'équipe de démonstration de l'association des chefs de la gastronomie de Bade-Wurtemberg.

En tant que fournisseur de technique de pointe, Friedr. Dick offre une alternative à prix raisonnable avec les couteaux colorés de la série Pro-Dynamic.

De plus, des planches de découpe colorées en plastique sont également disponibles en deux tailles dans le programme.



Planche à découper avec rigole,  
utilisable des deux côtés



**9 1530 00**  
53 x 32,5 x 2 cm  
20<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" x <sup>3</sup>/<sub>4</sub>"

**9 1265 00**  
26,5 x 32,5 x 2 cm  
10" x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" x <sup>3</sup>/<sub>4</sub>"

- Pâtisseries
- Viande
- Poisson
- Volaille
- Fruits et légumes
- Aliments cuits

9 1530 00 / 9 1265 00  
9 1530 00-03 / 9 1265 00-03  
9 1530 00-12 / 9 1265 00-12  
9 1530 00-02 / 9 1265 00-02  
9 1530 00-14 / 9 1265 00-14  
9 1530 00-15 / 9 1265 00-15

Couteau d'office



9 cm = 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" 8 1447 09

Couteau de chef



21 cm = 8" 8 1447 21



23 cm = 8<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" 8 1447 23



● 26 cm = 10" 8 1447 26

Couteau à fileter,  
flexible



18 cm = 6<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" 8 1454 18

Tranchelard



18 cm = 6<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" 8 1456 18



● 21 cm = 8" 8 1456 21



21 cm = 8" 8 1456 26

Fourchette de chef,  
forgée



15 cm = 5<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" 9 1009 18

Couteau de cuisine



● 8 cm = 3" 8 2620 08



● ● ● ○ 11 cm = 4<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" 8 2620 11



● ● ● 16 cm = 6" 8 5080 16

Couteau de chef



● ● ● ○ 21 cm = 8" 8 5447 21



● ● ● ● ○ 26 cm = 10" 8 5447 26  
● ● ● ● ○ 30 cm = 11<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" 8 5447 30

Couteau de chef,  
lame dentée



26 cm = 10" 8 5448 26

Tranchelard



● ● 21 cm = 8" 8 5456 21

Couteau à désosser



● ● ● 15 cm = 5<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" 8 5368 15

Couteau à désosser/fileter,  
flexible



15 cm = 5<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" 8 5370 15

Couteau à pain,  
lame dentée



● ● 20 cm = 8" 8 5060 20

Couteau à jambon, lame dentée



● ● ● ● ○ 30 cm = 11<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" 8 5037 30

Couteau à jambon, lame alvéolée



30 cm = 11<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" 8 5038 30

Fourchette de cuisine



● 14 cm = 5<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" 9 2020 14



○ 13 cm = 5" 9 2018 13

Fusil



● ● ● 30 cm = 12" 7 5171 30

● ● ● ● ● ○ Egalement disponible avec le manche bleu, brun, jaune, rouge, vert et blanc