

CHARTE D'UTILISATION DE LA MACHINE À PLIER LES SAMOUSSAS

Introduction

Cette charte d'utilisation est conçue pour assurer une utilisation optimale de votre machine à plier les samoussas. Le respect rigoureux des directives ci-dessous garantira un fonctionnement efficace tout en respectant les normes de sécurité alimentaire et les bonnes pratiques de fabrication. Chaque opérateur doit lire, comprendre et signer cette charte pour s'engager à maintenir les standards de qualité et de sécurité.

1. Conditions Environnementales Optimales

- **Température de l'atelier** : Maintenir une température constante entre **12°C et 18°C** pour préserver la qualité des matières premières et des produits finis.
 - **Humidité relative** : Maintenir un taux entre **30% et 60%**, ajustable selon les spécifications de la pâte ou par des tests. Une humidité incorrecte peut altérer la texture de la pâte et affecter les composants électroniques.
-

2. Préparation et Conservation de la Pâte

- **Stockage** : Conserver la pâte dans un **film plastique ou un conteneur hermétique à 4°C**, selon les recommandations du fabricant.
 - **Décongélation** : Respecter scrupuleusement les instructions du fournisseur.
 - **Manipulation** : Utiliser de la farine si nécessaire pour éviter que la pâte ne colle.
-

3. Préparation de la Farce

- **Humidité** : Suffisamment humidifiée pour éviter les fuites sans être trop liquide.
 - **Consistance** : Uniforme et compacte, avec des morceaux de **5 mm maximum** pour éviter les blocages dans la machine.
 - **Composition** : Sélectionner des ingrédients adaptés à vos recettes tout en respectant les exigences de texture.
-

4. Utilisation de la Colle

- **Consistance** : Préparer un mélange **1 kg de farine pour 1,1 litre d'eau**, bien battu pendant **5 minutes**. Chauffer si nécessaire pour obtenir une texture idéale.

- **Application** : Vérifier que la colle ne soit ni trop liquide (risque de coulures) ni trop épaisse (problème d'aspiration par la pompe).
-

5. Installation et Fonctionnement de la Machine

- **Installation** : Placer la machine sur une **surface plane et stable**, dans un environnement **propre et bien ventilé**.
 - **Fonctionnement** :
 - Charger correctement la pâte et la farce.
 - Sélectionner le programme de pliage correspondant à la recette utilisée.
 - Surveiller le processus et ajuster les paramètres si nécessaire.
-

6. Entretien et Maintenance

- **Nettoyage quotidien** : Suivre les instructions du fabricant après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de résidus et prévenir les dysfonctionnements.
 - **Remplacement des pièces** : Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
 - **Entretien qualifié** : Toute réparation nécessitant des compétences techniques spécifiques doit être effectuée par un professionnel agréé.
-

7. Respect des Normes et Formation du Personnel

- **Sécurité alimentaire** : Respect strict des **Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF)**, du **système HACCP**, et des normes **ISO en vigueur**.
 - **Formation continue** : Organisation de sessions de formation régulières pour le personnel sur l'hygiène et la sécurité.
-

8. Responsabilités et Engagement des Utilisateurs

- **Respect des spécifications techniques** : Suivre les instructions spécifiques pour les dimensions et l'effeuillage de la pâte afin d'éviter les dysfonctionnements.
 - **Engagement des opérateurs** : Chaque utilisateur doit être conscient des responsabilités liées à l'utilisation de la machine et respecter toutes les consignes de cette charte.
-

9. Communication et Engagement

- **Signature obligatoire** : Chaque opérateur doit signer cette charte pour confirmer qu'il a **lu, compris et accepté** toutes les instructions et recommandations.

En respectant cette charte, vous garanzissez la **longévité de l'équipement**, la **qualité et conformité des produits finis**, et **prévenez les erreurs opérationnelles** qui pourraient nuire aux performances de la machine à plier les samoussas.

10. Accusé de réception et signature de l'opérateur

Je, soussigné, reconnais avoir lu, compris et accepté de respecter les termes de la présente charte concernant l'utilisation de la plieuse à samoussa. Je comprends que le non-respect de ces instructions peut entraîner des inefficacités opérationnelles, des risques pour la sécurité ou des mesures disciplinaires.

Nom : _____

Poste : _____

Date : _____

Signature : _____