

Hazard
Analysis
Critical
Control
Points

Analyse des dangers
&
Points de contrôle critique



TEMPÉRATURES DE CUISSON ET DE CONSERVATION DES ALIMENTS

Température interne de cuisson sécuritaire*

Volatile, farce, gibier, mets à base d'œufs,
viandes exotiques, aliments réchauffés.

74 °C



Porc, cheval, viandes hachées (sauf la volaille).

71 °C

Poissons.

70 °C

Œuf, veau, agneau.

63 °C

Maintien chaud : tout aliment cuit ou réchauffé pour être servi chaud doit être maintenu à 60 °C ou plus. La multiplication des bactéries est arrêtée et certaines sont détruites.

60 °C

ZONE DE DANGER

Les bactéries se multiplient rapidement !

Il faut vite refroidir les aliments cuits.
Le refroidissement doit se faire en moins de 6 heures. À l'intérieur de ce délai, il faut que la température interne passe de 60 °C à 21 °C en moins de deux heures et de 21 °C à 4 °C en moins de quatre heures.

Réfrigération des aliments.

La multiplication des bactéries est ralentie.

4 °C

0 °C

Congélation de la majorité des aliments.

La multiplication des bactéries est arrêtée.

-18 °C



Chaîne du froid et chaud

Refroidissement (froid positif)

+63°C à +10 °C en - de 2h

Chambre froide
0°C à 3°C



LIAISON
FROIDE



Préparation

Maintien au chaud
Self service

Conteneur
Isotherme + 63°C



LIAISON
CHAUDE



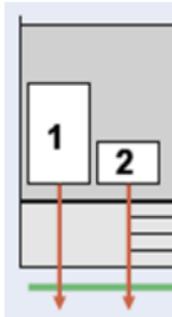
Remise en T°
+63°C en - de 1h



Service
au consommateur

Maintien au chaud
 $\geq 63^\circ\text{C}$

Chaine de distribution terrain

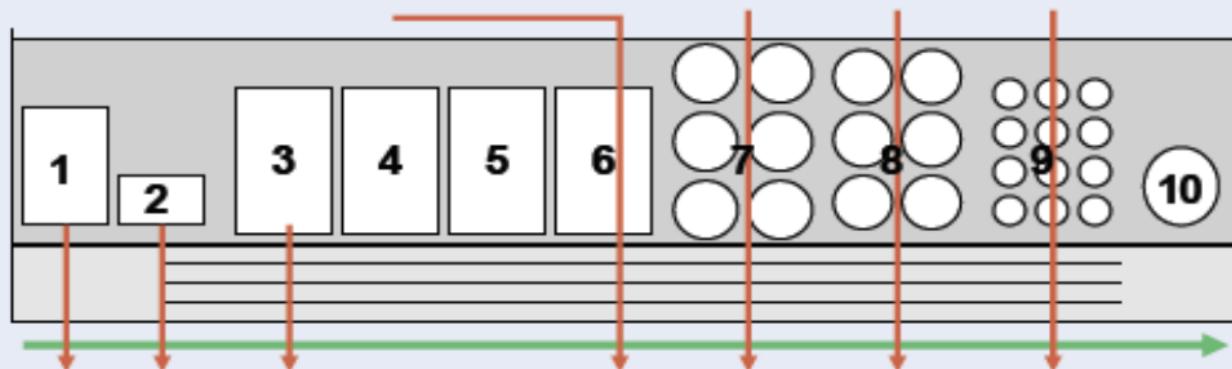


- 1 Garniture farineuse
- 2 Garniture vitaminée
- 3 Plat principal / Sauce

- 4 Fruit
- 5 Soupe
- 6 Pain

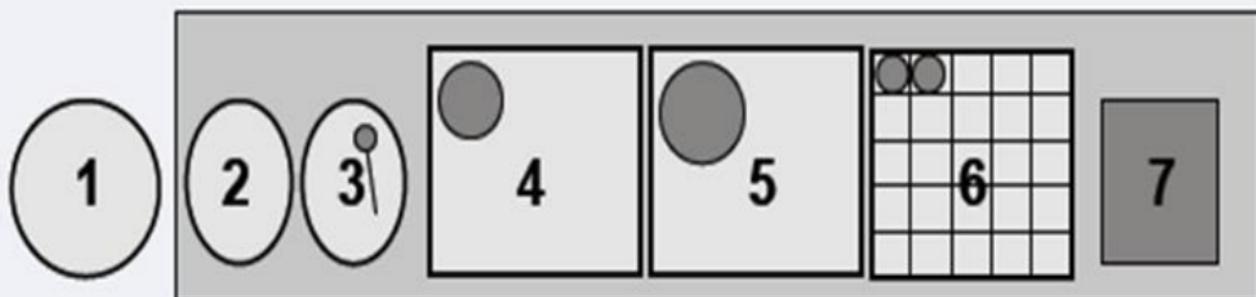


Chaine de distribution fixe



- | | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| 1 Plateau | 6 Légumes |
| 2 Services / Serviettes | 7 Salade dans un bol ou assiette |
| 3 Soupe | 8 Dessert dans un bol ou assiette |
| 4 Garniture rassasiante | 9 Gobelet avec thé / boissons |
| 5 Mets principal / Sauce | 10 Pain |

→ Flux clients
→ Flux vaiselles



- 1 Déchets
- 2 Reste alimentaire
- 3 Services (récipients avec de l'eau froide)
- 4 Bols (corbeilles)
- 5 Assiettes (corbeilles)
- 6 Gobelets (corbeilles à verre)
- 7 Plateaux