



H

azard

A

nalysis

C

ritical

C

ontrol

P

oints

Analyse des dangers
&
Points de contrôle critique



TEMPÉRATURES DE CUISSON ET DE CONSERVATION DES ALIMENTS

Température interne de cuisson sécuritaire*

74°C

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

71°C

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

70°C

Poissons.

63°C

Bœuf, veau, agneau.

60°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.

Les bactéries se multiplient rapidement ! Il faut vite refroidir les aliments cuits.

ZONE DE DANGER

Le refroidissement doit se faire en moins de 6 heures. A 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.

4°C

Réfrigération des aliments.
La multiplication des bactéries est ralentie.

0°C

Point de congélation de l'eau.

-18°C

Congélation de la majorité des aliments.
La multiplication des bactéries est arrêtée.



Refroidissement (froid positif)

+63°C à +10 °C en - de 2h

Chambre froide
0°C à 3°C



Remise en T°
+63°C en - de 1h



Maintien au chaud
Self service

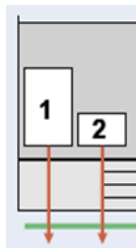
Conteneur
Isotherme + 63°C



Maintien au chaud
≥ 63°C



Chaîne de distribution terrain



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



Poste de thé

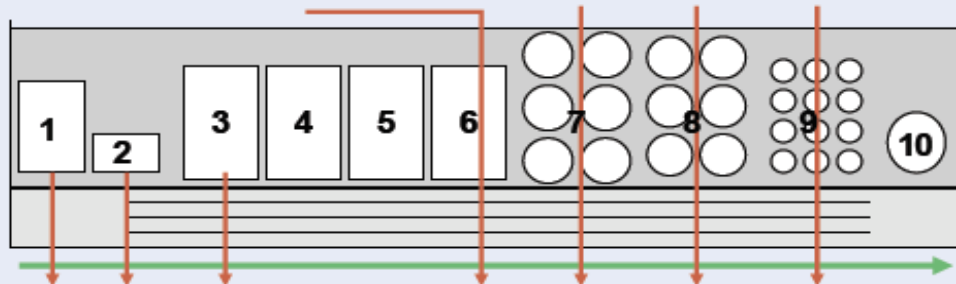
- 4 Fruit
- 5 Soupe
- 6 Pain



Poste de soupe

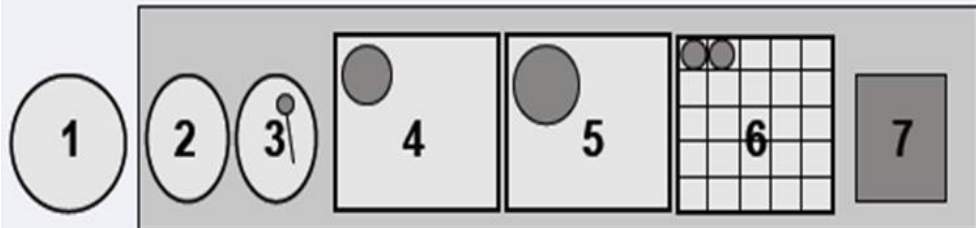


**Poste de nettoyage et
d'élimination des déchets**



- | | | | |
|---|------------------------|----|---------------------------------|
| 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 vaisselles



- 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