



**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

Boeuf, 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.

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.

## ZONE DE DANGER

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



LIAISON  
CHAUDE

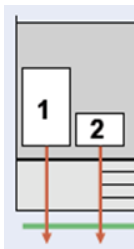


Maintien au chaud  
≥ 63°C





## Chaîne de distribution terrain

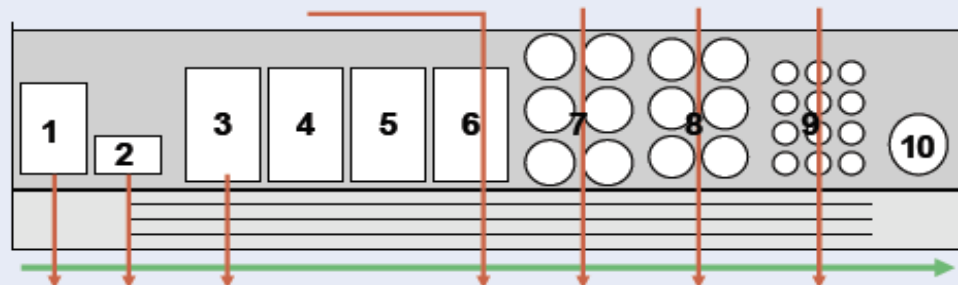


- 1 Garniture farineuse
- 2 Garniture vitaminée
- 3 Plat principal / Sauce



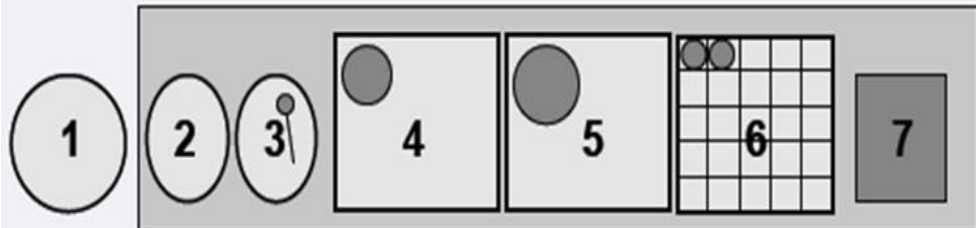
- 4 Fruit
- 5 Soupe
- 6 Pain





- |   |                        |    |                                 |
|---|------------------------|----|---------------------------------|
| 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