|  |
| --- |
| ***Diagramme général de fabrication : Productions culinaires*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ETAPES** |  | **Points déterminants** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Réception**T°C maxi : Surgelés -18°C, viandes et poissons +2°C, volailles +4, BOF +4°C, légumes et épicerie ambianteContrôles : DLC, état des produits, quantités, propreté du camion de livraison |  | CCP : Contrôles à la réceptionPND : zone réception |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Déballage**dans la zone réservée |  | BPH : DéballagePND : Zone déballage |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Stockage**T°C maxi : Surgelés -18°C, viandes et poissons +2°C, volailles +4°C, BOF +4°C, légumes +8°C, épicerie ambiante |  | BPH : StockageCCP : T°C Ch.froidesPND : Epicerie, Ch.Froides |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Déconditionnement** Dans la zone réservée. Désinfecter avant d'ouvrir. Conserver étiquette |  |  | BPH : Déconditionnement, traçabilité.PND : zone déconditionnement |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **Décongélation**+4°C maxi ou à la T°c indiquée sur emballageDLC J+3 maxi. Indiquer date et heure de mise en décongélation |  |  |  | BPH : DécongélationCCP : T°C Ch froidesPND : Ch.froides |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | **Prétraitement** Eplucher, désinfecter les végétaux Découper, tailler, râper, … à +10°C maxi Blanchir à +63°C mini (refroidir si pas de cuisson) |  | BPH : Eplucher désinfecter végétauxCCP : T°C préparations froidesPND : Légumerie |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | **Cuisson** à +63°C mini à cœurTolérance pour viandes rouges cuites au près du service |  |  |  | CCP : T°C préparations chaudesCCP : Contrôle huile friteusePND : Zone cuisson |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **Refroidissement**De +63°C à +10°C en moins de 2h00 |  |  |  |  |  | CCP : Refroidissement rapide et remise à T°C des PCEAPND : Cellule de refroidissement |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **Conservation**A +3°C maxi J+3 maxi.Couvrir, identifier, dater, indiquer DLC |  |  |  |  |  | BPH : Stockage Ch.froidesCCP : T°C Ch. FroidesPND : Ch. froides |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Réchauffage** De +10°C à +63°C en moins d'1h00 |  |  |  |  |  | CCP : Refroidissement rapide et remise à T°C des PCEAPND : Zone cuisson |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Conditionnement - dressage** Chauds +63°C mini à cœur. Froids +10°C maxi |  | BPH : Conditionnement-dressagePND : Zone cuisson |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Maintien à T°C**Chauds +63°C mini. Froids +3°C |  | CCP : Préparations froidesCCP : Préparations chaudesPND : Zone cuisson |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Service**Chauds +63°C mini. Froids +3°C (ou +10°C mais moins de 2h00) |  | CCP : Préparations froidesCCP : Préparations chaudes |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Elimination** |  | BPH : Tri des déchetsPND : Zone batterie |