Aliments à risque : poisson, coquillages, œufs, lait et crème

CCP

BPHR 2.3.5, 3.3.7

Objectif

Maîtriser parasites, salmonelles et multiplication rapide des bactéries.

À faire, à respecter

- Poisson et coquillages : livraison et conservation à 2 °C ; éviter le contact avec l'eau de fonte et l'égoutture ; crustacés et mollusques crus transformés vivants ou congelés ; coquillages vivants jamais immergés ; chauffer au moins 3 minutes à 70 °C, refroidir en moins de 90 minutes à < 5 °C.
- Poisson à consommer cru ou fumé à froid : congeler 24 h à -20 °C pour détruire les parasites (à documenter si fait avant la livraison).
- Œufs : utiliser autant que possible des produits pasteurisés ; conserver à température constante (5–8 °C, max. 4 °C dès le 20e jour après la ponte) ; ne pas mettre les œufs cassés en contact avec les coquilles ; éliminer tout de suite coquilles et emballages ; mets aux œufs chauffés à au moins 72 °C puis 4 °C ou consommation immédiate ; sabayon : consommer en 2 heures ; œufs durs refroidis à l'eau : 3 jours max.
- Lait cru et crème crue : remise interdite, pas pour des mets froids ; sinon porter à 70 °C minimum avant consommation. Crème fouettée : préparée juste avant, dans un récipient propre ; siphons à crème au frais, nettoyés ou désinfectés après chaque vidage ; crème < 5 °C.

Valeurs à respecter

Poisson, coquillages	**2 °C**
Poisson cru / fumé à froid	**24 h à -20 °C**
Cuisson œufs / préparations aux œufs	**>= 72 °C**
Crème et crème fouettée	**< 5 °C**

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Éliminer les produits dont la chaîne du froid est rompue ou dont la cuisson n'est pas atteinte ; nettoyer soigneusement mains, plans et appareils.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Contrôle visuel et à la sonde par le responsable de cuisine ; documentation permanente si l'établissement sert surtout des personnes fragiles.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____