Aliments à risque : viande hachée et volaille

CCP

BPHR 2.3.5, 3.3.7

Objectif

Maîtriser les germes de surface (campylobacter, salmonelles) de ces produits très périssables.

À faire, à respecter

- Livraison à moins de 4 °C (viande hachée : 2 °C) ; stocker tout de suite en chambre froide avec récupération de l'exsudat, ou transformer immédiatement, sans stockage intermédiaire à température ambiante.
- Transformer sur surfaces spécialement nettoyées (eau chaude, produit) avec des mains propres, éventuellement des gants jetables.
- Volaille : planches et appareils dédiés, séparation stricte pour ne pas contaminer d'autres aliments ; nettoyer et désinfecter les objets après usage ; gants jetables pour la transformation ; ne jamais transmettre de germes de la volaille crue à la cuite (supports et objets différents).
- Cuisson à cœur : 80 °C pendant au moins 3 minutes, ou 70–75 °C pendant 10 minutes (volaille : 70 °C pendant au moins 10 minutes).
- Refroidir en moins de 90 minutes à < 5 °C.

Valeurs à respecter

Température de livraison	**< 4 °C (hachée : 2 °C)**
Cuisson à cœur	**80 °C, 3 min ou 70–75 °C, 10 min**
Refroidissement	**< 5 °C en 90 min**

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Cuire davantage ; éliminer ce qui n'a pas atteint la température ou a séjourné à température ambiante ; nettoyer et désinfecter les surfaces.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Mesure à cœur par le cuisinier à chaque service ; établissements servant surtout des personnes fragiles : contrôle et documentation permanents (CCP).

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____