

1.12 Salades

Feierstengsalot, Wurstsalat

Ingrédients : Pain, fromage, poisson / crustacés, moutarde, mayonnaise, jambon, viande hachée, laitue, beurre, oeufs cuits, salami, tomates

- CCP : - cuisson
- PrPo : - refroidissement

stockage des produits	(0 - +4°C)
v	
sortie des produits	(0 - +4°C)
v	
préparation matières premières	
v	
cuisson de la viande en fonction du type de salade	CCP (min +90°C, t° cœur +70°C)
v	
refroidissement	(0 - +4°C)
v	
préparation / mélange salade	
v	
stockage / conservation	(0 - +4°C, max 3 jours)

Critical Control Point (CCP) - Salades

CCP	Risques potentiels	Maitrise des dangers
CCP Cuisson	<ul style="list-style-type: none"> - élimination insuffisante des germes éventuellement présents en cas de non respect des températures et de la durée de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> - contrôle de la t° de cuisson - contrôle durée de cuisson - contrôle de la t° à coeur <ul style="list-style-type: none"> - entretien régulier matériel
PrPo Refroidissement	<ul style="list-style-type: none"> - risque de développement de germes si refroidissement trop lent ou à t° inadéquate 	<ul style="list-style-type: none"> - assurer refroidissement rapide - sortir rapidement de la zone critique de multiplication des germes qui se situe entre +10 et +65°C

REMARQUE

Les salades à base de poissons frais ou en conserve (thon) sont à garder à des t° < +4°C et sont à utiliser le jour même !

DOCUMENTATION RECOMMANDÉE

→ Contrôle des températures de cuisson

