Cuisson, maintien au chaud, friture

CCP

BPHR 2.3.4, 3.3.6

Objectif

Détruire les germes à la cuisson, sans carboniser, et éviter leur multiplication ensuite.

À faire, à respecter

- Cuisson : température interne d'au moins 70 °C pendant 2 minutes (aussi pour le réchauffage). Viande destinée à une cuisson rapide gardée à < 4 °C jusqu'au moment de la préparer.
- Haricots et pommes de terre : cuisson suffisante, jeter l'eau.
- Maintien au chaud : au moins 65 °C (à cœur) et consommer dans les 3 heures ; plats non maintenus : consommer dans les 2 heures.
- Couvrir les aliments cuits ; déguster avec des couverts propres, ne pas les toucher.
- Friture : jamais au-dessus de 175 °C ; « dorer » au lieu de carboniser ; contrôler l'huile régulièrement et la renouveler si nécessaire. Gril : pas une goutte de graisse ne doit brûler.
- Sous vide et basse température : températures extérieures et à cœur, temps et recettes définis à l'avance ; sonde propre et désinfectée ; refroidissement prompt (bain de glace, cellule).

Valeurs à respecter

Cuisson à cœur	**>= 70 °C pendant 2 min**
Maintien au chaud	**>= 65 °C, 3 h max.**
Aliments non maintenus	**consommés en 2 h**
Friture	**<= 175 °C**

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Prolonger la cuisson et remesurer.
- Plat resté sous 65 °C ou plus de 3 h : éliminer.
- Huile fumante ou foncée : la renouveler.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Chef de cuisine : mesure à cœur à la sonde propre, par sondage pendant le service ; enregistrer sur la fiche d'autocontrôle du jour.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____