

# CLASSEUR TRACABILITÉ

# SOMMAIRE

Protocole d'utilisation de la cellule de refroidissement page

Contrôle du refroidissement des plats cuisinés page

Protocole de réalisation des échantillons témoins page

Cahier d'enregistrement des plats cuisinés page

## Annexes :

Annexe 1 : Page de garde « **CLASSEUR TRACABILITE** » et « **ETIQUETTES PRODUITS FRAIS ET SURGELES** » page

Annexe 2 : Contrôle du refroidissement des plats cuisinés (modèle vierge) page

Annexe 3 : Tableau d'enregistrement des T° des cham bres froides positives et négatives (modèle vierge) page

## PROCOLE D'UTILISATION CELLULE DE REFROIDISSEMENT

1. Laisser l'appareil en veille
2. Appuyer sur la touche I/O puis sur la touche → ✨
3. Ne pas se fier à l'écran digital de droite, il donne la température à l'intérieur de l'enceinte mais ne donne pas la température à cœur.
4. Surveiller l'écran digital de gauche qui donne le temps : la température à cœur doit passer de +63°C à +10°C en moins de 2 heures.  
(attention !! l'écran peut afficher 0h00 après avoir stopper l'alarme sonore qui se déclenche parfois !!)
5. Laisser la sonde à cœur à demeure dans l'enceinte avec le boîtier posé à l'extérieur et s'assurer que seul embout métallique soit en contact avec la préparation.
6. Surveiller chaque 20 minutes l'évolution de la température soit en utilisant l'horloge digitale de la cellule de refroidissement soit à l'aide de la pendule.
7. Stocker en chambre froide positive (0°C – 3°C) dès que la température à cœur de +4°C est atteinte.

### RECOMMANDATIONS COMPLEMENTAIRES :

- *Couvrir obligatoirement le plat si celui-ci doit être réchauffé ultérieurement, sinon ce n'est pas la peine de couvrir.*
- *Utiliser couvercle ou papier aluminium*
- *Préférer l'utilisation de gastro en inox ou penser à sortir les grilles avant de mettre en marche la cellule.*
- *Placer toutes les préparations en même temps dans la cellule afin d'éviter les écarts de température à chaque ouverture de la porte.*

## PROCOLE DE REALISATION DES ECHANTILLONS TEMOINS

Les échantillons sont à la disposition exclusive des services officiels.

Conservation : 6 jours au frais (+0°C et +3°C)

Les étiquettes des produits frais et surgelés seront conservées pendant un an dans une chemise à rabats.

### QUAND PRELEVE T-ON ?

Deux cas de figures peuvent se présenter :

*Cas de la liaison froide : les préparations culinaires sont élaborées, refroidies et stockées au niveau de la cuisine pédagogique.*

**=> Réalisation d'un échantillon à froid c'est à dire avant le stockage au réfrigérateur ou avant le service**

*Cas de la liaison chaude : Les préparations sont élaborées au niveau de la cuisine pédagogique puis transférées vers la cuisine collective de l'EREA afin d'être distribuées au self.*

**=> Réalisation d'un échantillon témoin effectué par le chef de la cuisine collective de l'EREA.**

### QUE PRELEVE T-ON ?

Tous les éléments de la prestation réalisée :

- Les hors d'œuvres élaborés par famille (charcuterie, crudités, potage....)
- Tous les plats protidiques (viandes, poissons)
- Tous les légumes
- Toutes les préparations mixées
- Les desserts élaborés par famille de produits (pâtisseries, entremêts.....)

### COMMENT PRELEVE T-ON ?

- Se laver correctement les mains avant le prélèvement
- Utiliser un couvert préalablement désinfecté (à l'aide d'une lingette désinfectante)
- Utiliser les boîtes stériles mises à disposition par la cuisine collective de l'EREA
- Respecter les paramètres de prélèvement
- Stocker les échantillons en chambre froide positive
- Noter à l'aide d'un marqueur la date de fabrication sur le couvercle.

## CAHIER D'ENREGISTREMENT DES PLATS CUISINÉS

<b>HACCP</b>	<b>Nom du responsable :</b>	<b>T° de service :</b> (service immédiat)
<b>Date de fabrication :</b>		<b>T° après refroidissement :</b> (service différé)
<b>Désignation :</b>		

<b>HACCP</b>	<b>Nom du responsable :</b>	<b>T° de service :</b> (service immédiat)
<b>Date de fabrication :</b>		<b>T° après refroidissement :</b> (service différé)
<b>Désignation :</b>		

<b>HACCP</b>	<b>Nom du responsable :</b>	<b>T° de service :</b> (service immédiat)
<b>Date de fabrication :</b>		<b>T° après refroidissement :</b> (service différé)
<b>Désignation :</b>		

<b>HACCP</b>	<b>Nom du responsable :</b>	<b>T° de service :</b> (service immédiat)
<b>Date de fabrication :</b>		<b>T° après refroidissement :</b> (service différé)
<b>Désignation :</b>		

## CAHIER D'ENREGISTREMENT DES PLATS CUISINÉS

<b>HACCP</b>	<b>Nom du responsable :</b>	<b>T° de service :</b> (service immédiat)
<b>Date de fabrication :</b>		<b>T° après refroidissement :</b> (service différé)
<b>Désignation :</b>		

<b>HACCP</b>	<b>Nom du responsable :</b>	<b>T° de service :</b> (service immédiat)
<b>Date de fabrication :</b>		<b>T° après refroidissement :</b> (service différé)
<b>Désignation :</b>		

<b>HACCP</b>	<b>Nom du responsable :</b>	<b>T° de service :</b> (service immédiat)
<b>Date de fabrication :</b>		<b>T° après refroidissement :</b> (service différé)
<b>Désignation :</b>		

<b>HACCP</b>	<b>Nom du responsable :</b>	<b>T° de service :</b> (service immédiat)
<b>Date de fabrication :</b>		<b>T° après refroidissement :</b> (service différé)
<b>Désignation :</b>		

## CAHIER D'ENREGISTREMENT DES PLATS CUISINÉS

<b>HACCP</b>	<b>Nom du responsable :</b>	<b>T° de service :</b> (service immédiat)
<b>Date de fabrication :</b>		<b>T° après refroidissement :</b> (service différé)
<b>Désignation :</b>		

<b>HACCP</b>	<b>Nom du responsable :</b>	<b>T° de service :</b> (service immédiat)
<b>Date de fabrication :</b>		<b>T° après refroidissement :</b> (service différé)
<b>Désignation :</b>		

<b>HACCP</b>	<b>Nom du responsable :</b>	<b>T° de service :</b> (service immédiat)
<b>Date de fabrication :</b>		<b>T° après refroidissement :</b> (service différé)
<b>Désignation :</b>		

<b>HACCP</b>	<b>Nom du responsable :</b>	<b>T° de service :</b> (service immédiat)
<b>Date de fabrication :</b>		<b>T° après refroidissement :</b> (service différé)
<b>Désignation :</b>		

# **ANNEXES**



# **CLASSEUR TRACABILITÉ**

# ETIQUETTES PRODUITS FRAIS ET SURGELÉS

# CHAMBRE FROIDE POSITIVE

## Températures :

- Valeur réglementaire : +3°C

- Limite critique : +5°C

Année : 2007

Mois :

Jours	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
T°Matin															
T°Soir															
Jours	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
T°Matin															
T°Soir															

Dates	Incidents	Action corrective apportée	Responsable

# CHAMBRE FROIDE POSITIVE

**Températures :**

- Valeur réglementaire : +3°C

- Limite critique : +5°C

**Année : 2007**

**Mois :**

Jours	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
T°Matin																
T°Soir																
Jours	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
T°Matin																
T°Soir																

Dates	Incidents	Action corrective apportée	Responsable

# CHAMBRE FROIDE NEGATIVE

**Températures :**

- Valeur réglementaire : -18°C

- Limite critique : - 9°C

**Année : 2007**

**Mois :**

Jours	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
T°Matin																
T°Soir																
Jours	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
T°Matin																
T°Soir																

Dates	Incidents	Action corrective apportée	Responsable

# CHAMBRE FROIDE NEGATIVE

**Températures :**

- Valeur réglementaire : -18°C

- Limite critique : - 9°C

**Année : 2007**

**Mois :**

Jours	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
T°Matin															
T°Soir															
Jours	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
T°Matin															
T°Soir															

Dates	Incidents	Action corrective apportée	Responsable