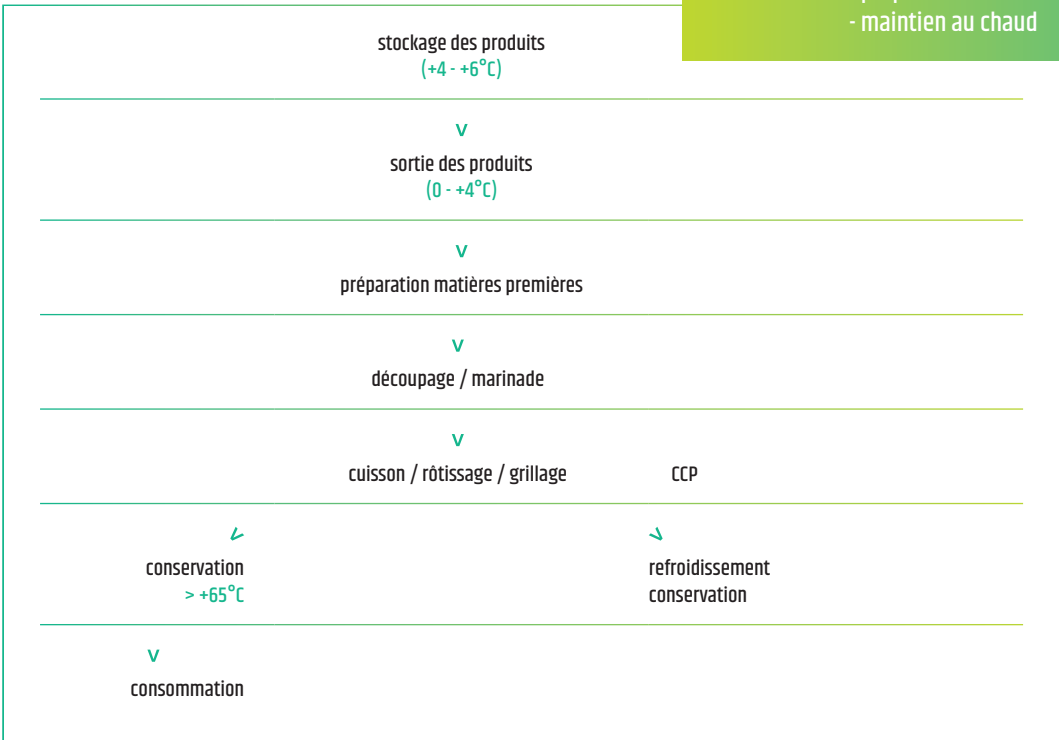


1.11 Plats prêts à la consommation à base de poisson

Lotte à l'armoricaine, Gratin de poisson, Cabillaud mijoté aux légumes...

Ingrédients : Épices, poisson, (frais ou surgelé), produits préparés, huile, crème fraîche, légumes

- CCP : - cuisson / rôtissage / grillage
- PrPo : - préparation
- maintien au chaud



Critical Control Point (CCP) - Plats prêts à la consommation à base de poisson

CCP	Risques potentiels	Maîtrise 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"> min +70°C pendant au moins 10 min ou min. +80°C pendant 3 min
		<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 	
PrPo Maintien au chaud	<ul style="list-style-type: none"> - développement possible de germes dû à une mise au chaud prolongée ou à des t° trop basses lors de la mise au chaud 	<ul style="list-style-type: none"> - consommer de préférence immédiatement après préparation - garder au chaud à des t° minimales de +65°C pendant maximum 3h - contrôle t° et durée de mise à chaud 	

DOCUMENTATION RECOMMANDÉE

→ Contrôle des températures de cuisson

