

1.9 Sandwichs / toasts

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

→ PrPo : - conservation

stockage des produits (0 - +4°C)

✓

sortie des produits (0 - +4°C)

✓

préparation matières premières

✓

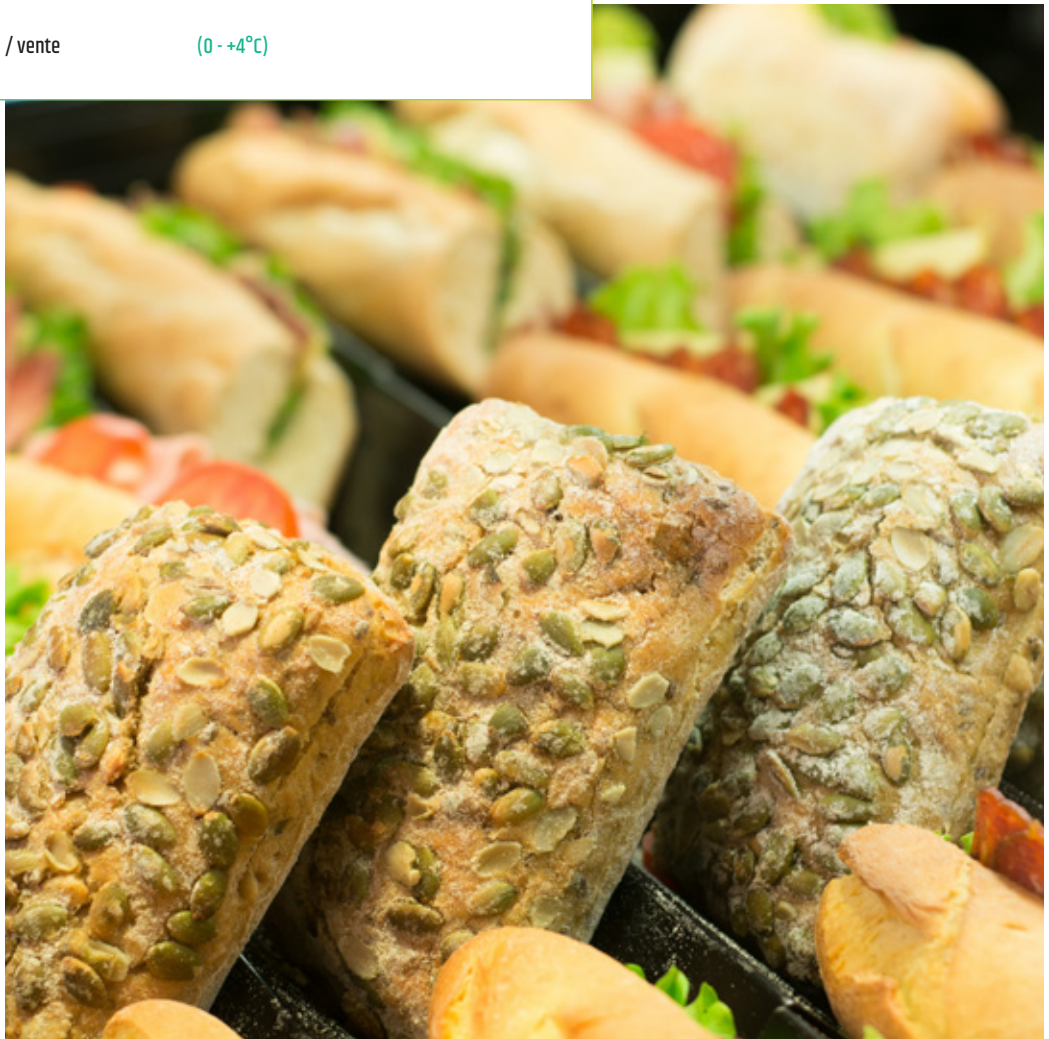
préparation des sandwichs / toasts

✓

découpage au couteau / garniture

✓

conservation / vente (0 - +4°C)



Sandwichs / toasts - pas de CCP mais PrPo

PrPo	Risques potentiels	Maîtrise
Conservation	- contamination et développement des germes en cas de conservation inadéquate	- conservation à +4°C

REMARQUE

Les sandwichs garnis de viande hachée, de viande cuite, de poisson et / ou de mayonnaise doivent être conservés dans un endroit frais (+4 - +6°C) et aucun produit non vendu de cette catégorie ne devra être revendu le lendemain.

Les sandwichs garnis de fromage, de jambon cru, de saucissons peuvent être vendus à t° ambiante (à condition qu'elle ne soit pas trop élevée) et à condition que la quantité de sandwichs exposés corresponde au volume de vente et qu'ils ne soient pas exposés en zone non réfrigérée pendant plus de 6 heures.

DOCUMENTATION RECOMMANDÉE

→ Contrôle des températures

