|  |  |
| --- | --- |
| _Pic138 | **Les dispositions ci-dessous ont pour objectif d’éviter les contaminations par les huiles de friteuses.**  Les graisses et huiles dont la teneur en composés polaires est supérieure à 25 % sont impropres à la consommation. (Décret n°86­857 juillet 1986) |

**Qui ?**

Le responsable du suivi des huiles de friture

**Quoi ?**

Suivi de la qualité des huiles de friture.

**Où ?**

Friteuse(s)

**Quand ?**

Après chaque utilisation

**Comment ?**

* Sélectionner une huile apte à l’utilisation en friture
* Séparer si possible dans 2 friteuses différentes les frites des autres produits
* Ne pas chauffer l’huile au-dessus de 180°C
* En cours d’utilisation, enlever tous les débris carbonisés
* Après utilisation, filtrer l’huile et couvrir les bains en fin de service
* Lors du remplacement du bain, nettoyer et désinfecter l’intérieur de la cuve
* Surveiller l’huile régulièrement à l’aide d’un contrôle visuel ou à l’aide de tests.
* A chaque contrôle et à chaque changement d’huile, noter le résultat sur la fiche d’enregistrement :

Exemple :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Date | Résultat du test | | Changement d’huile |
| Test chimique | Test visuel et olfactif |
| 09/09/2011 | Bon/Mauvais | Bon/Mauvais | Oui Non |
| 29/09/2011 | Bon/Mauvais | Bon/Mauvais | Oui Non |
| 06/10/2011 | Bon/Mauvais | Bon/Mauvais | Oui Non |
| 17/10/2011 | Bon/Mauvais | Bon/Mauvais | Oui Non |

**Voir support reproductible**