

DIAGRAMME DE FLUX			N° 1
CUISINE CENTRALE 5, rue Moulin de la Prée 17300 ROCHEFORT Tél. : 05.46.82.16.20	Frais – Sous Vide – Conserves (viandes et légumes)		Rédigé le 15.06.04 Révision 0 Révisé le Appliqué le
Rédigé par Mlle MOUFLIN	Visa du Directeur	GEN-PR-15/06	Page 1 sur 2

C:\Documents and Settings\LE ROUZIC\Mes documents\1 SAUVEGARDE A en cours et fonctionnement\1 Diagrammes de flux\1 Diagramme de Flux CCR 2004\Diagrammes flux CCR par famille de produits CCR 2004.xls\Frais s. vide (2)

1° ÉTAPE de la Réception à l'égouttage				
		POINTS CLES	POINTS A RISQUES	OUTILS
1	Réception/Contrôles	Sonder la température du produit : T°C : +3°C (frais et sous vide). T°C : ambiante (conserves).  Apposer le tampon de contrôle sur le bon de commande de la CCR et renseigner les champs.	Moisissures. Rupture chaîne du froid. Emballage abîmé, rouillé, sac fuité, DLC passée. Si important faire fiche de non-conformité ou retourner au fournisseur.	Thermomètre. Palettes et chariots.
2	Stockage	T°C : ambiante : bananes et fruits en cours de maturation, conserves. T°C : +3°C : frais et sous-vide.	Rupture chaîne du froid. Non-conformité de l'emballage. Hygiène du matériel.	Etagères et bacs.
3	Destockage/ Déconditionnement	Décartonner. Préparation poste de travail. T°C : +3°C.	Contrôler : DLC, aspect du produit et hygiène du matériel.	Bacs ou échelles et grilles.
4	Désinfection	Produits bruts, poches, couvercles des boîtes... avec de l'eau de javel (100 g pour 100 L) ou vinaigrée.	Mauvais rinçage. Contamination : air, personnel, matériel. Voir procédure préparation chaude.	Douchette et pastilles javel ou vinaigre.
5	Légumerie Dessouvidage Déboitage	Si légumes : éplucher, couper, râper... T°C : +6°C.	Propreté des machines : couteau pour l'ouvre-boîtes et râpes.	Bacs, couteaux, râpes.
6	Egouttage ou Essorage	Pour conserves et frais. T°C : +12°C.	Contamination : air, personnel et matériel.	Grilles et gastros.

SI CUISSON				
7	Mise en contenant pour cuisson	Local réfrigéré. T°C : +6°C.	Contamination : air, personnel et matériel.	Grilles et gastros.
8	Houssage et Stockage	Uniquement si la cuisson n'est pas immédiate. T°C : +3°C.		Housses ou film.
9	Assaisonnement	Jour J. T°C : ambiante.		Bacs et écumoirs.
10	Cuisson	Durée et température dépendent du produit cuisiné.	Contrôler la température à cœur. Remplir la feuille HACCP.	Grilles, fours et sauteuses.
11	Assemblage	Si besoin.	Contamination : air, personnel, matériel.	Bacs et gastros.

SI PAS DE CUISSON				
12	Assaisonnement	Si produit déjà cuit. Jour J. T°C : ambiante.	Contamination : air, personnel, matériel. Développement de micro-organismes : port de gants ou utilisation de cuillères jetables.	Bacs et écumoirs.
13	Sauce	Si sauce : voir diagramme des sauces.	Contamination : air, personnel, matériel.	X
14	Acheminement vers Conditionnement	T°C : > +63°C (si cuisson) T°C : ambiante (sinon).		Bain marie et four.
15	Refroidissement	Uniquement des grosses pièces et tranchage à froid.	Lame du couteau.	Couteau, échelles et barquettes.
16	Conditionnement	Fin des 2 heures après le refroidissement des grosses pièces. Début pour les petites pièces.	Trop longue attente à température ambiante. Emballage (film et barquette) conforme.	Barquettes et gastros.
17	Refroidissement	Uniquement des petites pièces. T°C : < +10°C.	Emballage (film et barquette) conforme.	Echelles et barquettes.
18	Stockage	T°C : +3°C. DLC : de 1 à 5 jours.		Echelles.
19	Assemblage plateaux	2 heures maxi. T°C : +12°C.	Remonté en température. Risque de développement de micro-organismes.	Assiettes, pinces et louches.
20	Chargements chariots	Courte durée. T°C : +12°C.	Disfonctionnement machine. Emballage (film et barquette) conforme.	Chariots isothermes, plateaux et thermorettes.
21	Allotissement	2 heures maxi. T°C : +12°C.	Remonté en température. Risque de développement de micro-organismes.	Panières.
22	Stockage d'attente	Courte durée. T°C : +10°C.	Emballage (film et barquette) conforme.	Chariots ou panières.
23	Chargement du camion		Emballage (film et barquette) non-conforme. Camion sale.	Camion.