

DIAGRAMME DE FLUX				N° 2
CUISINE CENTRALE 5, rue Moulin de la Prée 17300 ROCHEFORT Tél. : 05.46.82.16.20	Frais/Sous vide/Conserves (Fruits et Légumes,Charcuterie,Molusques,Ceufs,Produits laitiers			Rédigé le 15.06.04
				Révision 0
Rédigé par Mlle MOUFLIN	Visa du Directeur	GEN-PR-15/06	Révisé le Appliqué le	
				Page 1 sur 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 froide.	Douchette et pastilles javel ou vinaigre.
5	Légumerie Dessouvidage Déboitage	Si besoin (ex : légumes, fromages...) : éplucher, couper, râper... T°C : +6°C.	Propreté des machines : couteau pour l'ouvre-boîtes et râpes.	Bacs, couteaux, râpes.
6	Découpe	Pour la charcuterie : respecter l'ordre de tranchage. Coupe manuel ou machine. Voir procédure HACCP tranchage.	Attention aux contaminations croisées. Utiliser du matériel désinfecté.	Coupe côtelettes ou trancheur à jambon.

SI CUISSON				
7	Mise en contenant pour cuisson et contrôle de la température.	Local réfrigéré. T°C : +6°C.	Contamination : air, personnel et matériel.	Grilles et gastros, sonde.
8	Assaisonnement	Jour J. T°C : ambiante.		Bacs et écumoirs.
9	Cuisson	Durée et température dépendent du produit cuisiné.	Contrôler la température : à cœur. Remplir la feuille HACCP.	Grilles, fours et sauteuses.
10	Refroidissement	T°C : < +10°C.	Contamination : air, personnel, matériel.	Echelles.

SI PAS DE CUISSON				
11	Assemblage	Si besoin	Contamination : air, personnel et matériel.	Bacs et gastros.
12	Egouttage ou Essorage	Pour conserves et frais. T°C : +12°C.		Grilles et gastros.
13	Assaisonnement et Sauce	Jour J. T°C : ambiante..		Bacs et écumoirs.
14	Conditionnement	Individuel ou collectif. T°C : +10°C.	Emballage (film et barquette) conforme.	Barquettes.
15	Scellage			Echelles, grilles et cagettes.
16	Etiquetage			Etiquettes.
17	Assemblage plateaux	2 heures maxi. T°C : +12°C.	Remonté en température. Risque de développement de micro-organismes.	Assiettes, pinces et louches.
18	Chargement chariots	Courte durée. T°C : +12°C.	Disfonctionnement machine. Emballage (film et barquette) non-conforme.	Chariots isothermes, plateaux, thermorettes.
19	Allotissement	2 heures maxi. T°C : +12°C.	Remonté en température. Risque de développement de micro-organismes.	Paniers.
20	Stockage d'attente	Courte durée. T°C : +10°C.	Emballage (film et barquette) non-conforme.	Chariots ou paniers.
21	Chargement du camion		Emballage (film et barquette) non-conforme. Camion sale.	Camion.