

DIAGRAMME DE FLUX			N° 3
CUISINE CENTRALE 5, rue Moulin de la Prée 17300 ROCHEFORT Tél. : 05.46.82.16.20	Produits surgelés		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

1° ETAPE de la Réception au déconditionnement				
		POINTS CLES	POINTS A RISQUES	OUTILS
1	Réception/Contrôles	Sonder la température du produit (-18°C). Apposer le tampon de contrôle sur le bon de commande de la CCR et renseigner les champs.	Givre sur les sachets. Rupture chaîne du froid. Si important faire fiche de non-conformité ou retourner au fournisseur.	Thermomètre.
2	Stockage	Congélateur. Respecter les emplacements et contrôler la température.	Trop longue attente à température ambiante.	Décartonner et ranger sur gastros.
3	Décongélation selon produit	J-1 ou 2. Début de la DLC quand le produit est à T°C : +3°C.	Vérifier : DLC, aspect du produit et hygiène du matériel.	Echelles et bacs gastro.
4	Destockage/	Décartonner. Préparation poste de travail. Suivant l'utilisation : durée de décongélation à déterminer (J moins).		
5	Déconditionnement	Sinon utilisation directe.		

SI CUISSON				
5	Mise en contenant pour cuisson	Local réfrigéré. T°C : +6°C.	Contamination : air, personnel, matériel. Voir procédure préparation chaude.	Bacs, gastros ou grilles et papier cuisson.
6	Houssage et Stockage	Uniquement si la cuisson n'est pas immédiate. T°C : +3°C.		Housse ou film.
6	Assaisonnement	Jour J. T°C : ambiante		Bacs et écumoirs.
7	Cuisson	Durée et température dépendant du produit cuisiné.	Contrôler la température à cœur. Remplir la feuille HACCP.	Grilles, fours et sauteuses.
8	Conditionnement à chaud ou refroidissement	T°C : < +10°C.en moins de 2H	Contamination : air, personnel, matériel.	Bain marie- ou étuve + 63°C pour attente - Bacs-écumoirs- couteaux-trancheur
9	ou tranchage à froid des grosses pièces puis conditionnement			

SI PAS DE CUISSON				
10	Assemblage	Si besoin	Contamination : air, personnel et matériel. Si sauce voir diagramme des sauces	Bacs et gastros.
11	Egouttage ou Essorage	Local réfrigéré. T°C : + 10°C.		Grilles et gastros.
12	Assaisonnement et/ou Sauce	Jour J. T°C : T° dirigée + 12°C Maxi.		Bacs et écumoirs.
13	Conditionnement	Individuel ou collectif . T°C : + 63 à + 9°C.en moins de 2H	Vérifier l'emballage : film non percé, étiquette bien collée. Si présentation particulière : (type buffet froid), l'étiquette sera sur le côté. DLC lisible et correcte.	Barquettes.
14	Scellage			Echelles, grilles et cagettes.
15	Etiquetage			Etiquettes.
16	Refroidissement	par précaution passage en cellule température inférieure à 9°C à cœur en moins de 2H sinon 3° à cœur		
17	Assemblage plateaux	2 heures maxi. T° dirigée : +12°C.maxi	Remonté en température. Risque de développement de micro-organismes.	Assiettes, pinces et louches.
18	Chargements chariots	Courte durée. T° dirigée : +12°C.	Disfonctionnement machine. Emballage (film et barquette) non-conforme.	Chariots isothermes, plateaux, thermorettes.
19	Allotissement	2 heures maxi. T° dirigée : +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.