

Module

Préparations frites





Table des matières

1.	Introduction	5
1.1	Champ d'application	5
1.2	Comment faut-il appliquer ce module ?	5
2.	Bonnes pratiques d'hygiène	6
3.	Organigrammes de processus	13
4.	Points critiques de contrôle (CCP) et points d'attention (PA)	14

1. Introduction

Ce module constitue un complément au manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C. Il doit obligatoirement, en plus du manuel pratique, être appliqué par les opérateurs qui relèvent du champ d'application de ce module et qui souhaitent bénéficier des assouplissements en matière de HACCP.

1.1 Champ d'application

Ce module s'applique aux opérateurs qui tiennent une friterie ainsi que les établissements horeca qui servent des préparations frites.

1.2 Comment faut-il appliquer ce module ?



- ⇒ Appliquez correctement les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), telles que décrites dans ce module ;
- ⇒ Sélectionnez les diagrammes de processus utiles de manière à représenter avec précision tous vos processus de production. Il est possible qu'un diagramme ne corresponde pas à 100% au processus de production de votre établissement. Dans ce cas, vous devez adapter le diagramme (en ajoutant ou supprimant des étapes). Conservez bien les modifications (soit de manière électronique, soit sur papier) ;
- ⇒ Reprenez les dangers, points critiques (CCP et PA), seuils critiques et actions correctives pertinentes tels que ces éléments figurent dans ce module. Ici aussi, il est possible qu'un certain danger ne soit pas d'application pour votre processus de production spécifique, que vous souhaitiez appliquer d'autres valeurs seuils ou modifier les actions correctives. Il est admis de déroger aux valeurs et actions proposées, mais uniquement à condition de motiver et d'étayer dûment votre décision : veillez à ce que vous disposiez de la documentation nécessaire (par ex. analyse des dangers, études scientifiques, données de la littérature, analyses de laboratoire...).

Dans les diagrammes, les étapes du processus dans lesquelles il faut consacrer une attention particulière à la sécurité alimentaire sont indiquées à l'aide de points critiques de contrôle (CCP) et de points d'attention (PA). Il s'agit des étapes lors desquelles il ne suffit pas d'appliquer les BPH. Un contrôle supplémentaire est nécessaire pour chaque PA et CCP repris dans les diagrammes, afin d'arriver à un produit final sûr à la fin du processus.



- ⇒ Contrôlez (vérifiez, mesurez, pesez...) selon la méthode de surveillance indiquée et la fréquence imposée si les normes et les valeurs seuils critiques sont bien respectées ;
- ⇒ Prenez les actions et mesures correctives nécessaires lorsque les normes ou les valeurs seuils ne sont pas respectées et enregistrez-les, en mentionnant également l'anomalie/la non-conformité. Les actions et mesures correctrices doivent être choisies en fonction de la non-conformité constatée. N'oubliez pas de vérifier les CCP et les PA et de les adapter si vous avez modifié les étapes précédentes du diagramme de processus !

Dans le cas où vous ne pouvez pas bénéficier des assouplissements, vous devez enregistrer **tous** les contrôles et pas seulement les non-conformités.

2. Bonnes pratiques d'hygiène

Dangers liés à une huile/graisse de friture chauffée trop fort

La qualité de l'huile/graisse de friture baissera toujours en fonction du temps d'utilisation, de la quantité et du type de produits frits et de la température d'utilisation. Il y a trois processus chimiques responsables de la baisse de la qualité de la graisse: l'oxydation des lipides, l'hydrolyse ou la dégradation des lipides et la polymérisation des lipides.

- La réaction de l'huile/graisse de friture avec l'air est appelée l'**oxydation des lipides**. Cette réaction se produit à toutes les températures (donc aussi à température ambiante !) mais s'accélère à mesure que la température augmente. Sous l'influence de l'air, les acides gras se modifient, certains arômes et des changements de couleur (non souhaités) apparaissent. Différents facteurs accélèrent cette oxydation des lipides comme la présence de restes de produits, de sel et d'une vieille huile de friteuse déjà utilisée ;
- La réaction de l'huile/graisse de friture avec l'eau va souvent de pair avec l'oxydation des lipides et conduit à la **dégradation des lipides ou l'hydrolyse des lipides**. Cette réaction se produit seulement à des températures élevées mais s'accélère, comme l'oxydation des lipides, à mesure que la température augmente. Au cours de cette réaction d'hydrolyse, des acides gras libres vont se former et vont donner un goût rance typique ou un goût de savon ainsi qu'une odeur. À cause de cette réaction, l'huile va fumer à basse température et de la mousse va se former. La cause principale de cette forme de dégradation des lipides est la présence d'eau ou de glace provenant des produits surgelés. La présence de résidus de détergent provenant du nettoyage de l'équipement accélère également l'hydrolyse des lipides ;
- La troisième réaction de dégradation se produit quand la graisse réagit avec elle-même. Elle est appelée "**polymérisation des lipides**". Cette réaction se produit seulement à des températures élevées, mais s'accélère comme l'oxydation et l'hydrolyse à mesure que la température augmente. Au cours de cette réaction, des triglycérides (ou lipides) dimères, trimères et polymères se forment et rendent la graisse sirupeuse et plus visqueuse. La cause principale de cette forme de dégradation des lipides est une température trop élevée de l'huile.

Il existe différentes manières de vérifier la qualité de l'huile ou de la graisse de friture :

Les différentes réactions de dégradation provoquent certaines altérations perceptibles (visuellement) sans analyse. En outre les composants chimiques formés peuvent aussi être mesurés. Il existe d'une part des testeurs rapides qualitatifs simples mesurant la qualité de la graisse de friture. D'autre part, des méthodes d'analyse officielles sont disponibles et réalisées par les laboratoires d'analyse accrédités. Actuellement la détermination de la fraction polaire totale (FPT) est considérée comme la méthode la plus exacte pour déterminer l'état de dégradation de l'huile de friture. Pour ce paramètre d'analyse, la gamme de tests rapides est la plus large.

En raison de la dégradation de l'huile ou graisse de friture, les produits doivent être cuits plus longtemps pour obtenir la même qualité (couleur, croustillant...). De ce fait, les produits frits absorbent plus de graisse, leur valeur nutritionnelle diminue et des substances toxiques, qui sont potentiellement cancérigènes ou qui peuvent provoquer des irritations du système digestif, se forment dans l'huile.



L'arrêté royal du 22 janvier 1988 relatif à l'utilisation d'huiles et de graisses comestibles lors de la friture de denrées alimentaires définit un certain nombre d'exigences :

- l'huile ou la graisse doit satisfaire lors de sa première mise en œuvre aux exigences légales en vigueur¹ ;
- la température ne peut pas être (ou avoir été) supérieure à 180°C ;
- la teneur en acides gras libres doit être inférieure à 2,5g/100g, exprimée en acide oléique ;
- la teneur en composés polaires doit être inférieure à 25g/100g ;
- le point de fumée doit être supérieur à 170°C ;
- la teneur en triglycérides dimères et polymères doit être inférieure à 10g/100g ; et
- la viscosité, mesurée à 50°C, doit être inférieure à 37 millipascal.seconde.

Afin d'éviter autant que possible la formation des différents produits de dégradation, les

recommandations essentielles suivantes doivent être respectées :



- Faites cuire les frites à basse température: maximum 175°C² ;
- Filtrez l'huile/la graisse chaque soir après la friture pour enlever les restes de produits frits ;
- Utilisez de préférence de l'huile de friture ou de la graisse de friture qui se dégrade moins vite et/ou qui permet de cuire à basse température. En général, l'huile de friture riche en acides gras insaturés se dégrade plus vite que la graisse de friture riche en acides gras saturés ;
- Remplacez régulièrement l'huile/la graisse de friture. La fréquence de renouvellement doit être choisie au moins en fonction de l'utilisation réelle de l'huile/graisse de friture et doit respecter les prescriptions du fournisseur de l'huile/graisse de friture ou celles présentes sur l'étiquette de l'huile ;
- Remplacez toujours le contenu complet de la friteuse. Ne jamais complétez l'ancienne huile/graisse avec de la nouvelle huile/graisse ;



- À chaque renouvellement de l'huile/graisse, éliminer aussi les restes de produits. Autrement dit, nettoyez la friteuse entièrement à chaque renouvellement de l'huile ;
- Si l'huile n'est pas remplacée chaque jour, il faut s'assurer que la qualité de l'huile est encore satisfaisante. Cela peut se faire en utilisant des testeurs rapides ;
- Évitez autant que possible la présence de glace attachée sur les produits surgelés qui sont mis dans la friteuse. Si c'est le cas, le produit doit d'abord être décongelé, l'eau de décongélation doit être séparée et immédiatement jetée ;
- Assurez-vous que les friteuses soient entièrement sèches après le nettoyage et qu'il n'y ait plus de résidus de savon ou de détergents ;
- Le préchauffage de l'huile ou de la graisse de friture doit correspondre aux heures d'ouverture de votre établissement. La graisse ne doit donc pas être réchauffée trop tôt et trop longtemps à l'avance, ni trop vite/brusquement (pour éviter de brûler la graisse).

¹ Selon le cas : l'AR du 23 avril 1974 relatif aux huiles comestibles ou l'AR du 2 octobre 1980 relatif à la fabrication et à la mise dans le commerce de la margarine et des graisses comestibles.

² Attention : la température recommandée dans ce guide d'autocontrôle (175°C) est plus sévère que la température maximum légalement fixée (180°C).

Dangers liés à l'acrylamide

L'acrylamide est une substance chimique qui ne provient pas d'une pollution extérieure mais qui se développe dans des produits, contenant aussi bien des hydrates de carbone (amidon et/ou sucre) que des protéines, lorsqu'on les chauffe au-delà de 100°C (lors de cuissons, frites, grillades, rôtisseries...). Par ex. : chips et autres biscuits apéritifs, crackers, frites, biscuits, céréales petit déjeuner, toast, café... L'acrylamide est présumée cancérigène.

À partir d'une température de 175°C pour la graisse de friture, la formation d'acrylamide augmente très fortement.

La formation d'acrylamide est notamment influencée par la teneur en humidité des produits (plus elle est élevée, plus la formation d'acrylamide est faible) et, dans le cas des pommes de terre, l'entreposage des pommes de terre (plus les pommes de terre sont conservées longtemps dans des conditions défavorables, plus la formation d'acrylamide est élevée).

Lorsque vous faites frire des aliments, tenez compte des aspects suivants :

- Pour éviter autant que possible la formation d'acrylamide, il est recommandé de frire les aliments à une température de max. 175°C ;
- Mesurez régulièrement la température de la graisse ou de l'huile de friture. Dans le cas où la friteuse n'est pas utilisée tous les jours, vous devez le faire lors de chaque utilisation. Veillez à avoir un instrument de mesure correct comme un thermomètre de qualité, fonctionnant correctement et vérifié ou un thermostat fiable ;
- Utilisez l'huile ou la graisse de friture qui permet de faire frire plus vite et à plus basse température ;
- Utilisez de préférence des **potatoes nouvelles** et choisissez plutôt des pommes de terre avec une faible teneur en sucre (par ex. Bintje) ;
- Ne faites pas frire des pommes de terre qui ont été conservées longtemps à des températures froides (< 6°C) ou des pommes de terre germées, ce pour limiter la formation d'acrylamide. Ces pommes de terre peuvent cependant encore être cuites à l'eau vu que ce mode de préparation exclut la formation d'acrylamide ;
- Une fois les pommes de terre épluchées et découpées, il est recommandé de les laisser pendant une heure dans de l'eau froide. De cette façon, une partie des sucres qui contribuent à la formation d'acrylamide se dissoudront dans l'eau. Pour la même raison, travaillez de préférence avec des pommes de terre présentant une faible teneur en glucides ;
- Ne friez pas trop de produits en une fois : car la graisse ou l'huile de friture refroidit trop et les produits doivent cuire plus longtemps.

Davantage d'informations peuvent être retrouvées dans la circulaire relative à la mise en place de bonnes pratiques qui permettent de réduire la teneur en acrylamide dans les aliments : www.afsca.be > Professionnels > Denrées alimentaires > Circulaires Denrées alimentaires.





Stockage des pommes de terre et des frites

Pommes de terre entières, non épluchées :

- Les pommes de terre fraîches doivent être conservées **au sec, au frais et à l'abri de la lumière**. Dans des conditions de conservation trop humides, des moisissures vont se former. Lors d'une conservation à une température trop élevée, les pommes de terre vont se dessécher trop vite et germer, mais à une température trop basse (< 6°C) plus de sucres réduits et, par conséquent, plus d'acrylamide seront formés. Si elles sont conservées à la lumière, les pommes de terre deviendront vertes à cause de la formation de solanine, une substance toxique et résistante à la chaleur ;
- Il est préférable de ne pas **conserver trop longtemps** les pommes de terre entières, non épluchées étant donné qu'elles sont susceptibles de germer. En outre, il a été démontré que, plus les pommes de terre sont conservées longtemps, plus l'apparition d'acrylamide sera importante lors de la friture ;
- Les pommes de terre conservées ne peuvent pas être utilisées en cas de constatation de moisissures, pourriture, dessèchement, verdissement, germes.

Frites fraîches épluchées/découpées soi-même :

-  **Conservation** : soit au maximum 12 heures dans l'eau entre 0 et 7°C (c.-à-d. dans un seau couvert dans le réfrigérateur), soit précuites durant maximum 12 heures entre 0 et 7°C ;
- Les frites fraîches ou précuites doivent toujours être **recouvertes** lors de la conservation afin d'éviter toute contamination par des moisissures (avec la formation potentielle de mycotoxines) ;
- Plus les frites sont grandes, moins l'acrylamide a des chances de se former. Evitez donc les petites frites qui, après cuisson, résultent en de petites frites dures ;
- Les frites fraîches ne peuvent pas être utilisées en cas de constatation de moisissures ou de mousse.

Des frites fraîches prédécoupées préemballées et des pommes de terre épluchées :

- **Conservation** : entre 0 et 7°C jusqu'à fin de la durée de conservation (à moins que cela ne soit mentionné autrement sur l'emballage) ;
- Lorsque **le conditionnement est ouvert**, les frites fraîches se conservent durant max. 12 heures dans l'eau entre 0 et 7°C. Les frites précuites peuvent être conservées durant max. 12h à une température entre 0 et 7°C. Si l'entreposage dans le réfrigérateur des frites précuites ne peut pas être assuré (par ex. lors de l'entreposage sur le rebord au-dessus de la friteuse pendant les pics d'affluence), il faut les cuire endéans les 4 heures ;
- Les frites ne peuvent pas être utilisées en cas de constatation de mousse ou de moisissures.

Frites précuites préemballées réfrigérées :

- **Conservation** : entre 0 et 7°C jusqu'à fin de la durée de conservation (à moins que cela ne soit mentionné autrement sur l'emballage) ;
- Lorsque le **conditionnement est ouvert**, les frites se conservent max. 12 heures à une température entre 0 et 7°C ;
- Les frites ne peuvent pas être utilisées en cas de constatation de moisissures.



Frites surgelées, préemballées dans un emballage commercial :

- **Conservation** : à une température de -18°C ou plus froide jusqu'à la fin de la durée de conservation ;
- Lorsque le **conditionnement est ouvert**, elles se conservent max. 2 mois après l'ouverture à une température de -18°C ou plus froide.

Frites précuites

Lors de la précuisson des frites, les mesures de précaution suivantes doivent être suivies :

- L'huile ou la graisse de friture est chauffée jusqu'à environ 150°C dans une friteuse qui est spécialement conçue pour la précuisson des frites ;
- Des portions égales de frites crues sont ensuite précuites dans la graisse de friture jusqu'à ce qu'une légère coloration apparaisse. Le but de la précuisson consiste à cuire la pomme de terre crue mais de ne pas la rendre croquante ;
- Les frites précuites doivent être bien égouttées et refroidies. Si les frites précuites ne sont pas cuites complètement dans les 4 heures suivant la précuisson, les conditions de conservation décrites ci-dessus doivent être respectées.

Cuisson des frites et autres produits

- Faites cuire les frites dans une friteuse spécialement conçue à cet effet jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur jaune-doré. Lors de la cuisson, n'oubliez pas la règle selon laquelle les produits plus légèrement cuits contiennent moins d'acrylamide nocive.
Ne faites jamais cuire une trop grande quantité en une fois :
 - Pour les frites fraîches, un remplissage du panier de maximum 3-4 couches est recommandé ;
 - Pour les frites surgelées, un remplissage du panier de 2-3 couches est recommandé ;
 - Les snacks sont cuits dans une friteuse à part, sur maximum 2 couches ;
 - Les plus gros produits sont cuits sur une couche.
- Lorsqu'une durée de cuisson suffisante est atteinte, les frites sont bien secouées dans le panier ou avec une pelle à frites afin de les sécher.

Nettoyage des friteuses

- Nettoyez chaque jour l'extérieur des friteuses et des filtres d'aération ;
- Nettoyez les friteuses à chaque fois qu'elles sont remplies (c.-à-d. lors du renouvellement ou après la filtration de la graisse ou de l'huile de friture) ;
- Prévoyez au moins une fois par an et en supplément du nettoyage quotidien de la friteuse, un nettoyage en profondeur de l'équipement de la friterie. Lors de ce nettoyage approfondi, la friteuse est désinfectée à l'eau bouillante avec un produit de nettoyage spécialement conçu à cet effet, comme dans l'exemple suivant :
 - Remplissez la friteuse avec de l'eau et un liquide visqueux alcalin (une substance qui élimine les graisses collées sans intervention mécanique) ;
 - Portez ce mélange à ébullition dans la friteuse ;
 - Laissez le mélange reposer jusqu'à 24 heures en fonction du degré de saleté, rincez ensuite en profondeur plusieurs fois avec de l'eau potable. Si nécessaire, cette eau de rinçage peut être chauffée ;

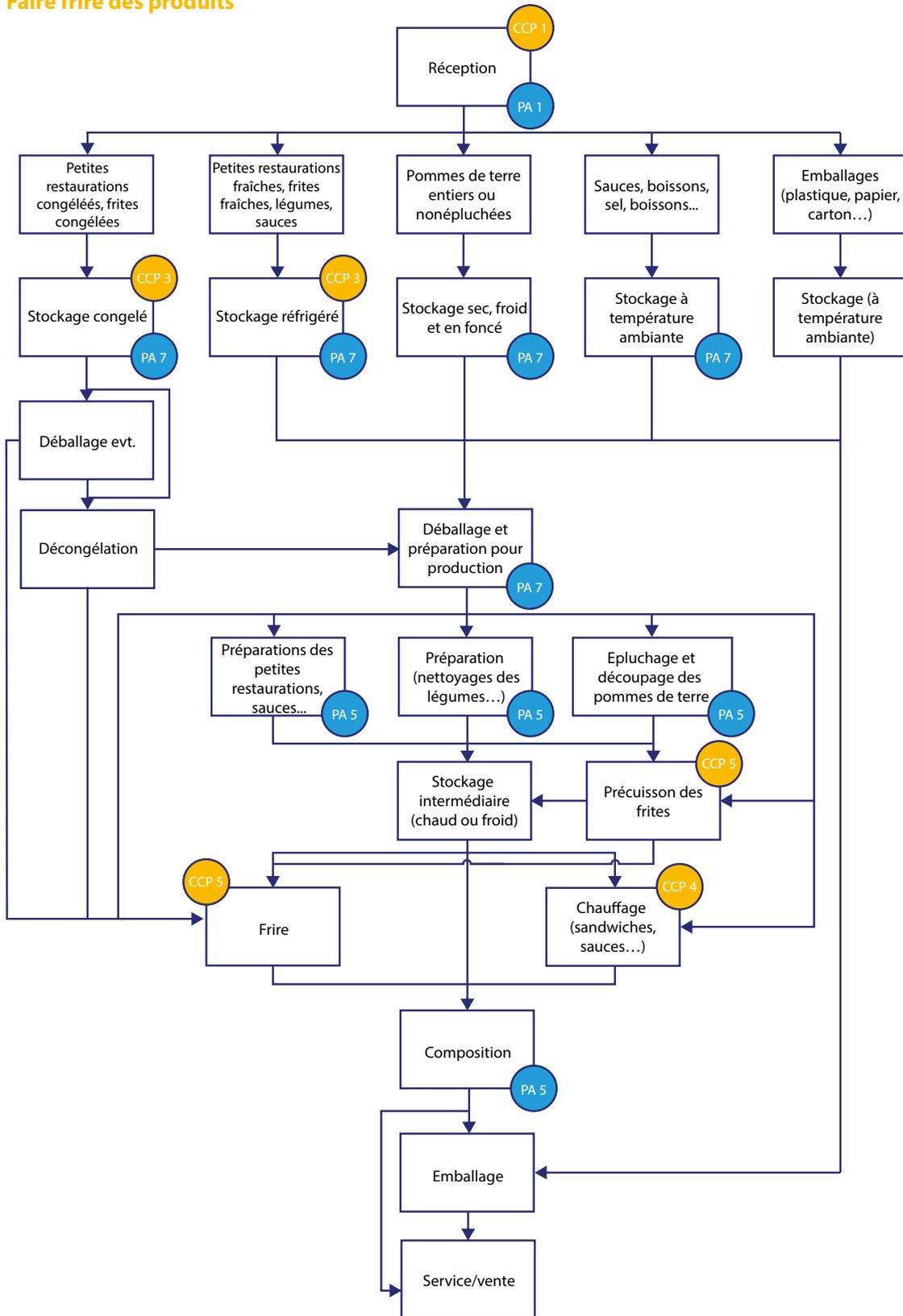


- Pour la sécurité incendie, enlevez ensuite entièrement toute l'eau des friteuses et des seaux utilisés. Et pour finir frottez ces récipients jusqu'à ce qu'ils soient complètement secs ;
- Enduisez d'huile liquide (par ex. : huile d'olive) les friteuses vides après qu'elles aient été bien séchées et remettez ensuite à nouveau votre huile ou graisse de friture.
- Afin d'éviter une contamination des denrées alimentaires, des accidents et/ou une détérioration de l'appareil ou de l'équipement, il est toujours important que vous suiviez clairement les instructions du fournisseur lors de l'utilisation des produits de nettoyage chimiques. Ces produits chimiques doivent en outre être stockés à part ;
- Veillez à un bon entretien général des friteuses et des autres appareils électriques, en respectant toujours les prescriptions du fabricant.



3. Organigrammes de processus

Faire frire des produits



4. Points critiques de contrôle (CCP) et points d'attention (PA)

CCP 1 – Réception				
Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Réception	x M: température trop élevée	<p>T° maximale définie dans le Tableau 1 du manuel pratique; une brève fluctuation ascendante de 3°C est autorisée</p> <p>T° à cœur indiquée par le fabriquant et mentionnée sur l'étiquette</p> <p>Produits surgelés : t° maximale -18°C ; une brève fluctuation ascendante jusque -15°C est autorisée</p>	Contrôle aléatoire de la température des marchandises à la réception	<p>Enregistrer les non-conformités</p> <p>Refuser les produits à la livraison</p> <p>Communiquer les non-conformités au fournisseur</p> <p>Demander au fournisseur quelles actions il a entreprises afin d'éviter que le problème ne se répète</p> <p>Contrôler l'efficacité des actions proposées par le fournisseur, en augmentant par exemple le contrôle à l'entrée chez le fournisseur concerné</p> <p>Entreposer plus vite les produits en un lieu adapté et à une température appropriée</p> <p>Transformer les produits le plus vite possible pour éliminer le risque ou les détruire de manière appropriée</p> <p>Former le personnel de sorte que le temps d'attente maximal soit respecté</p>

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication/ C : Danger chimique/ P : Danger physique/ M : Danger microbiologique



CCP 3 – Température des denrées alimentaires réfrigérées et surgelées lors de l'entreposage et le service

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Température des denrées alimentaires réfrigérées (espace frigorifique, meubles frigorifiques)	x M: température trop élevée	Normes : T° maximale définie dans le Tableau 1 du manuel pratique; une brève fluctuation ascendante de 3°C est autorisée T° à cœur indiquée par le fabriquant et mentionnée sur l'étiquette	Contrôle quotidien de la température des espaces frigorifiques et en cas de non-conformité, régler la température Contrôle du bon fonctionnement des meubles frigorifiques (t°, niveau d'eau ...) au début du service Contrôle de la température à cœur des produits pendant et en fin de service via par ex. les buffets, par échantillonnage	Identifier et isoler les produits concernés Enregistrer les non-conformités Entreposage : transformer les produits pour éliminer le risque ou les détruire de manière appropriée Distribution des repas et service froid : <ul style="list-style-type: none"> • produits dont la température est trop élevée doivent être retirés • meilleure gestion de la température pour le service des produits • préparer les produits moins longtemps avant le début du service En cas de panne, avertir le frigoriste Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance
Température des denrées alimentaires surgelées (surgélateur)	x M: température trop élevée	Norme : t° maximum -18°C	Contrôle quotidien de la température des surgélateurs et en cas de non-conformité, régler la température	Identifier et isoler les produits concernés Enregistrer les non-conformités Préparer ou détruire immédiatement les produits décongelés, et ce certainement dans les 24 heures ⁴ . Ne surtout pas les congeler à nouveau ! En cas de panne, avertir le frigoriste Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance

Signification des symboles utilisés :

+ : Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique

⁴ On peut déroger à ce temps s'il est prouvé dans l'analyse des dangers qu'il n'y a pas de risque pour le consommateur.



CCP 4 – Température des denrées alimentaires chaudes lors de la préparation, le réchauffage, la conservation, la distribution des repas et le service

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Température produits chauds	x M: température trop basse	Norme relative aux denrées alimentaires : température à cœur minimum 60°C ⁵ Produits à risques (par ex. hamburgers, viande de poulet) : chauffage suffisant jusqu'au cœur	Contrôle quotidien de la température des produits chauds Contrôle du bon fonctionnement du four au minimum une fois par an et après un entretien technique (par ex. via l'aiguille ou les programmes temps/température) Contrôle du bon fonctionnement des éléments de chauffage (par ex. buffets, chariots pour garder les produits chauds ...) par échantillonnage Contrôle de la température à cœur des produits pendant et en fin de service via par ex. les buffets, par échantillonnage	Identifier les produits concernés Enregistrer les non-conformités Chauffer à nouveau les produits avec une température entre 55°C et 60°C. Ces produits ne peuvent en aucun cas être conservés Abréger le temps d'attente pour servir ou vendre les produits chauds Service chaud : <ul style="list-style-type: none"> • régler les éléments de chauffage en cas de températures à cœur aberrantes. • produits qui ne peuvent pas être réchauffés jusqu'à 60°C doivent être servis aussi vite que possible et refroidis par la suite jusqu'à 7°C. En cas de défaut aux éléments de chauffage, avertir un technicien Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique

⁵ Une dérogation prévoit que le boudin noir et les poulets à la broche peuvent être proposés à température ambiante durant maximum 2 heures après la production. Ensuite, ils doivent être réfrigérés le plus rapidement possible (<7°C).



CCP 5 – Température et qualité de la graisse ou l'huile de friture

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Température et qualité de la graisse ou l'huile de friture	+ C: température trop élevée + C: période trop longue entre le renouvellement de l'huile ou de la graisse	Température de la graisse ou de l'huile de friture : maximum légal 180°C maximum recommandé 175°C Respecter la fréquence prévue pour le renouvellement de la graisse ou de l'huile de friture	Contrôle régulier de la température de la graisse ou de l'huile de friture Contrôle de la température de la graisse ou de l'huile de friture à chaque utilisation si la friteuse n'est pas quotidiennement utilisée Suivi de la fréquence prévue pour le renouvellement de la graisse ou de l'huile de friture	Si la friteuse n'est pas défectueuse : <ul style="list-style-type: none"> réglage la température et si disponible, tester l'huile/la graisse avec un test rapide. Si une teneur trop élevée en composés polaires est constatée (FPT (fraction polaire totale) > 25%), l'huile/la graisse doit être renouvelée. renouveler l'huile/la graisse retirer les produits qui ont été cuits dans une mauvaise huile/graisse En cas de panne de la friteuse : avertir un technicien. Après la réparation, la friteuse doit être nettoyée avant qu'elle soit à nouveau utilisée. Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique



PA 1 – Réception

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Réception	+ CPM: emballage abîmé + M: contamination croisée x M: dépassement de la durée de conservation	Emballage propre et non endommagé Produits frais Produits n'ayant pas dépassé leur date de conservation	Contrôle aléatoire visuel de l'emballage à la réception Contrôle aléatoire de la fraîcheur des produits à la réception Contrôle aléatoire des dates de conservation des produits à la réception	Refuser les produits à la livraison Communiquer les non-conformités au fournisseur Demander au fournisseur quelles actions il a entreprises afin d'éviter que le problème ne se répète Contrôle de l'efficacité des actions proposées par le fournisseur, en augmentant par exemple le contrôle à l'entrée chez le fournisseur concerné

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique



PA 5 – Contamination des matières premières par des allergènes lors du stockage ou de la production

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Contamination des matières premières par des allergènes lors du stockage ou de la production	+ C: contamination croisée allergènes	Absence d'allergènes qui ne sont pas des ingrédients	Attention continue pour une possible contamination croisée des allergènes durant le stockage ou la production	<p>Si une contamination croisée ne peut pas être évitée, identifier les produits potentiellement contaminés et informer le consommateur à ce sujet</p> <p>Éviter la contamination croisée par :</p> <ul style="list-style-type: none"> • revoir les procédures relatives au nettoyage du matériel de travail • revoir l'ordre de production afin que la contamination par les allergènes restants soit évitée • ... <p>Formation complémentaire du personnel sur les instructions de travail (pondérer, ordre des produits) et sur la procédure de nettoyage</p>

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique



PA 7 – Durée de conservation des produits périssables pendant l'entreposage et la vente				
Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Dépassement de la durée de conservation des produits périssables	x M: dépassement de la durée de conservation	Produits qui n'ont pas dépassé leur date limite de consommation	Contrôle quotidien des dates limites de consommation ou des dates de durabilité minimale des produits	Évacuer avec les déchets les produits dont la date limite de consommation est dépassée Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique/ P : Danger physique/ M : Danger microbiologique





