|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Produits** | **Risques** | **Bonnes pratiques (Analyse par les 5M)** |
| LES ŒUFS EN COQUILLE | **Risque microbiologique (salmonelles)**  **Contamination croisée**  **Fragilité de la coquille** | Plan de nettoyage  Au début et après le traitement des œufs coquille et aussi souvent que nécessaire  Contrôles à réception  Conditions de transport  Température (si stockage réfrigéré)  DCR  Œufs cassés  Emballage/étiquetage  Procédures de travail  Méthodes de stockage  Température de stockage  Lavage des mains  Respect de la marche en avant  Respecter la méthode des 3 bols (casser les œufs un par un)  Elimination systématique des coquilles  Lavage des mains  Nettoyage du plan de travail  Séparation jaune/blanc  Film après préparation (ex crème anglaise)  Maîtrise des risques par la méthode de cuisson (ex : cuisson sous-vide pour la crème anglaise)  Maîtrise des risques de salmonelles (ovo-produits, lait UHT pour la mayonnaise)  Autocontrôles et gestion des non conformités  Fiche de contrôle à réception ; conservation des étiquetages  Elimination des œufs non conformes  Gestion des déchets  Elimination rapide des coquilles - Respect de la marche en avant  Mesures préventives contre les nuisibles  Plan de lutte contre les nuisibles  Gestion des températures  Contrôle des températures de stockage si réfrigéré  Maitrise des températures de cuisson, pasteurisation  Traçabilité  Etiquetage des PCA après fabrication : intitulé, date de fabrication, DLC, composition et le nom de la personne qui fabrique |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Produits | **Risques** | Bonnes pratiques |
|  |  | Plan de nettoyage  Au début du travail et aussi souvent que nécessaire  Contrôles de réception  Méthode de stockage  Température de stockage  DCR  Emballage/étiquetage  Procédure de travail  Lavage des mains  Respect de la marche en avant  Lavage des mains  Nettoyage du plan de travail  Autocontrôles et gestion des non conformités  Fiche de contrôle à la réception  Gestion des déchets  Respect de la marche en avant  Mesures préventives contre les nuisibles  Gestion des températures  Maitrise des températures de cuisson  Traçabilité  Etiquetage après fabrication : intitulé, date de fabrication, DLC, composition et le nom de la personne qui fabrique |

Les produits à risques :

Les œufs, les abats, les légumes frais, les poissons (crus et frais) , la viande hachée, les champignons sauvages, lait cru et produits dérivés( fromages, crème fraiche non pasteurisée….), produits pouvant être allergènes …..