|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Produits** | **Risques** | **Bonnes pratiques (Analyse par les 5M)** |
| LES ŒUFS EN COQUILLE | **Risque microbiologique (salmonelles)****Contamination croisée****Fragilité de la coquille** | Plan de nettoyageAu début et après le traitement des œufs coquille et aussi souvent que nécessaireContrôles à réceptionConditions de transportTempérature (si stockage réfrigéré)DCRŒufs cassésEmballage/étiquetageProcédures de travailMéthodes de stockageTempérature de stockageLavage des mainsRespect de la marche en avantRespecter la méthode des 3 bols (casser les œufs un par un)Elimination systématique des coquillesLavage des mainsNettoyage du plan de travailSéparation jaune/blancFilm 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 conformitésFiche de contrôle à réception ; conservation des étiquetagesElimination des œufs non conformesGestion des déchetsElimination rapide des coquilles - Respect de la marche en avantMesures préventives contre les nuisiblesPlan de lutte contre les nuisiblesGestion des températuresContrôle des températures de stockage si réfrigéréMaitrise des températures de cuisson, pasteurisationTraçabilité 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 nettoyageAu début du travail et aussi souvent que nécessaireContrôles de réceptionMéthode de stockageTempérature de stockageDCREmballage/étiquetageProcédure de travailLavage des mainsRespect de la marche en avantLavage des mainsNettoyage du plan de travailAutocontrôles et gestion des non conformitésFiche de contrôle à la réceptionGestion des déchetsRespect de la marche en avantMesures préventives contre les nuisiblesGestion des températuresMaitrise des températures de cuissonTraçabilité 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 …..