



3.9 LES PLATS CUISINES REFRIGERES

Fiches produit

Exemples de dangers à maîtriser :

Clostridium perfringens est une bactérie banale de l'homme et des animaux. On la trouve donc un peu partout (eau, sol, boue, air).

Elle résiste bien à la chaleur et est fréquemment mise en cause dans les intoxications survenant en restauration collective.

La plupart des cas sont dus à la consommation d'aliments cuits en grande quantité qui ont refroidi lentement. Les plats préparés contenant de la viande sont souvent cités.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

S'organiser dès l'achat ou la fabrication, durant le transport, le stockage et jusqu'à la consommation pour respecter, sans rupture, la chaîne du froid essentielle pour éviter le développement microbien. Les plats préparés étant des denrées fragiles, il est indispensable de :

- + protéger les produits dans des sacs ou containers isothermes pendant leur transport ;
- + mettre les produits au réfrigérateur ou de les conserver dans une glacière dès l'arrivée sur le site ;
- + consommer les produits dans la demi-journée suivant l'achat ou la fabrication en cas de rupture de la chaîne du froid.

Préconisations :

Dans le cadre des repas préparés en plein air, il est recommandé de :

- + ne pas élaborer de repas à l'avance ;
- + vérifier l'intégrité du conditionnement à la réception et avant utilisation et de jeter tout produit dont l'emballage a été endommagé.

Cas particuliers :

-