





Annexe 2 : exemple de la fiche opération cuisson :

CUISSON

OP 3

La cuisson d'un produit permet, entre autre, la destruction d'une partie plus ou moins importante des germes présents.
 Son niveau d'efficacité dépend d'un couple temps-température (1).
 Ce couple permet de calculer une "valeur pasteurisatrice" (V.P.) de l'opération de cuisson.

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	GESTION
<p>CONTAMINATION Si aucune précaution particulière n'est nécessaire au moment de la mise en cuisson (enfournement ...), à l'inverse, une recontamination du produit cuit est possible dès la sortie du four ou du feu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lutter contre les courants d'air et les insectes. • Maîtriser l'hygiène du manipulateur. • Protéger dès refroidissement en couvrant ou en filmant. 	
<p>MULTIPLICATION Les germes se multiplient rapidement entre 20° et 45°C. Si la température de cuisson est trop faible, cette zone dangereuse est atteinte et l'effet de la cuisson n'est pas assuré.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que la température de cuisson n'est pas inférieure à 80°C (vérification du fonctionnement du thermostat, choix d'un procédé de fabrication approprié). 	
<p>SURVIE DE GERMES OU TOXINES Une température inadaptée ou un temps de cuisson non respecté n'ont pas l'efficacité bactéricide attendue. Le niveau de sécurité du produit attendu ne sera donc pas atteint.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter impérativement le protocole de cuisson approprié à la fabrication. • Assurer l'entretien du matériel de cuisson. 	

(1) A titre d'exemples : pour que la destruction microbienne soit efficace, il est nécessaire de cuire au minimum :

- pour la crème pâtissière : 1 minute 30 après l'apparition de la première bulle de cuisson (pour atteindre 90°C à cœur),
- pour la crème anglaise : 1 minute à 83°C à cœur,
- pour les rochers congolais : 6 minutes au four à 180°C (pour atteindre 87°C à cœur),
- pour la génoise : 8 minutes 30 au four à 195°C (pour atteindre 85°C à cœur).

50

Guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie