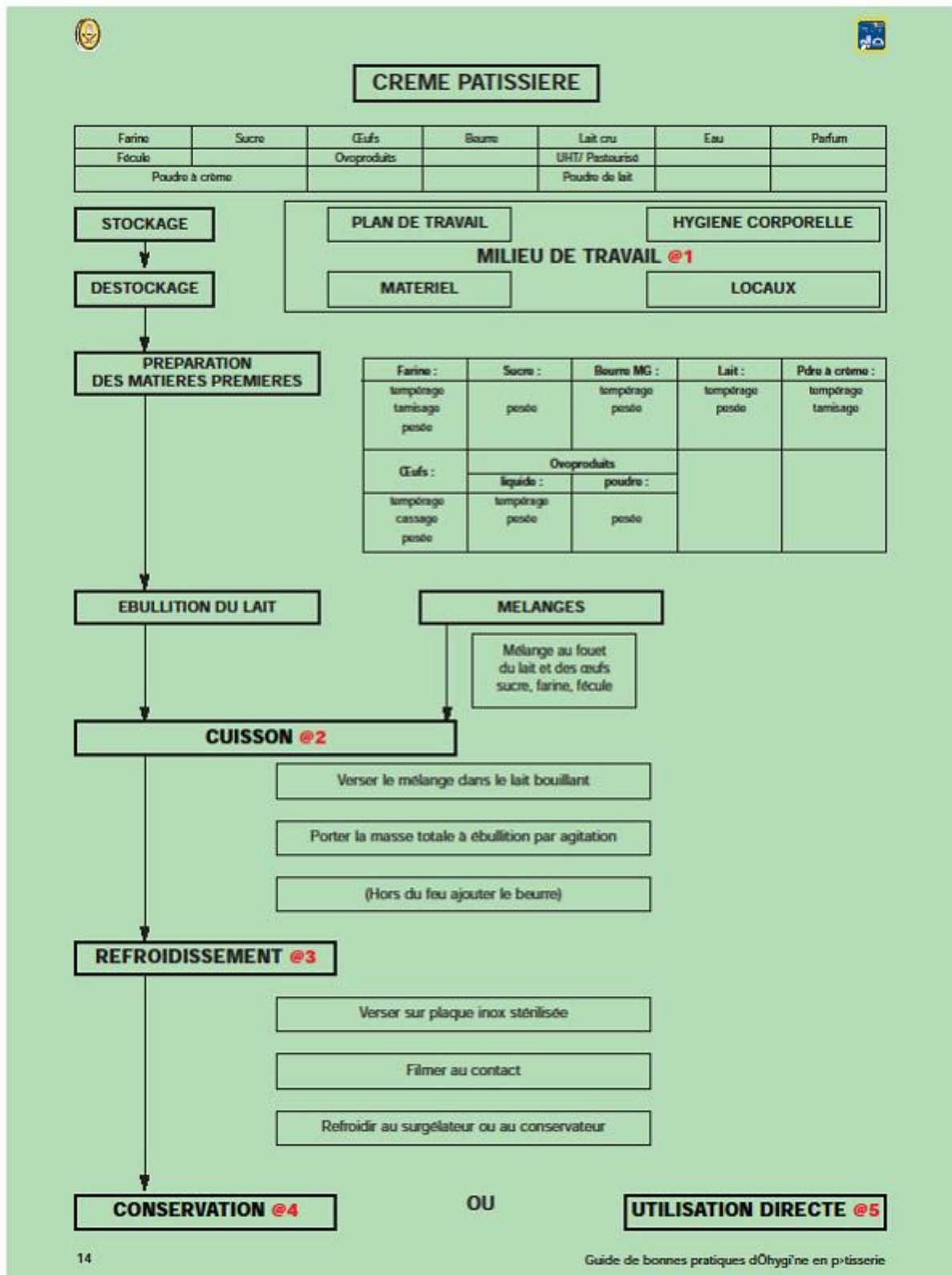








Annexe 1 : exemple de la fiche de fabrication de la crème pâtissière :





BONNES PRATIQUES DE FABRICATION DE LA CREME PATISSIERE

BPF1

CCP	DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	GESTION
1 Milieu de travail	<p><i>Zone du local</i> : contamination par les déplacements d'air (fenêtres ouvertes...).</p> <p><i>Plan de travail</i> : contamination des produits par les souillures (autres produits, épluchures, emballages, air, éclaboussures...)</p> <p><i>Ustensiles et machines</i> : les principales contaminations surviennent lors de l'assemblage et de la conservation.</p> <p><i>Hygiène corporelle</i> : contamination lors du transvasement de la crème après cuisson pour son refroidissement et de son utilisation ultérieure</p>	<p>Après la cuisson, effectuer les manipulations de la crème pâtissière à un emplacement distinct, bien protégé.</p> <p>Nettoyer et désinfecter soigneusement le plan de travail avant d'y apporter les produits et le matériel.</p> <p>Nettoyer et désinfecter (fiche OP10 c). Entretien le matériel.</p> <p>Réserver cette fabrication à un manipulateur en bonne santé, à la tenue vestimentaire propre et à l'hygiène satisfaisante (se laver les mains avant manipulation). (fiche OP10d).</p>	  
2 Cuisson	Pasteurisation insuffisante (temps ou température insuffisants).	Maintenir la masse totale à l'ébullition pendant 1 minute 30 minimum.	 
3 Refroidissement	<p>Recontamination après cuisson.</p> <p>Multiplication due à un refroidissement trop lent.</p>	<p>Après cuisson, manipuler impérativement la crème pâtissière dans des conditions de travail maîtrisées, c'est-à-dire en respectant tous les points des fiches : <i>Locaux, Plan de travail, Ustensiles et matériels, Hygiène corporelle</i>. (- CCP 1: milieu de travail).</p> <p>Refroidir rapidement (fiche OP4).</p>	
4 Conservation	<p>Contamination croisée au stockage.</p> <p>Mauvais fonctionnement des appareils de froid.</p>	<p>Assurer une protection de la crème par filmage sur le produit.</p> <p>Contrôler les cycles de dégivrage (entretien du matériel, fiche OP10c, voir notice d'utilisation du matériel).</p>	
5 Utilisation directe	<p>Multiplication : séjour prolongé à température ambiante non filmé (plus de 4 - 5 heures).</p> <p>Contamination : si le produit est non couvert.</p> <p>Utilisation d'un ustensile mal désinfecté (corme, poche...).</p>	<p>Remiser immédiatement après utilisation au froid positif la quantité restante (+4°C).</p> <p>Filmer systématiquement la crème pâtissière en cours d'utilisation.</p> <p>N'utiliser que du matériel nettoyé et désinfecté (fiche OP10c).</p> <p>Les gâteaux à base de crème pâtissière confectionnée selon les pratiques décrites dans cette fiche, peuvent être commercialisés dans les 4 jours suivant la fabrication de cette base (fiche OP8).</p>	