

## Information concernant les principaux PCC du Hold-o-mat

(PCC) Point de contrôle critique	Risque	Mesures	Paramètres	Correction	Remarques
<b>Utilisation</b>	<b>Mauvaise utilisation:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>La qualité du produit n'est pas suffisante</li> <li>L'appareil est défectueux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lire et comprendre le guide d'utilisation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'application fonctionne bien</li> <li>Pas d'insécurité</li> <li>Bonne pratique dans la construction (satisfaire les directives légales en matière de denrées alimentaires)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si elle n'est pas disponible, demander un guide d'utilisation ou une instruction supplémentaire: +41 (0) 848 400 900</li> </ul>	<b>Hotline</b> pour les guides d'utilisation ou une instruction supplémentaire: <b>+41 (0) 848 400 900</b>
<b>Nettoyage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mauvaise transmission du goût pour la viande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer avec un chiffon humide après chaque utilisation</li> <li>Laver une fois par jour avec beaucoup d'eau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appareil propre, bonne odeur</li> <li>Pas de restes de mets dans l'appareil</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Formation des collaborateurs</li> <li>Planning de nettoyage</li> <li>Avoir une instruction détaillée de la part du fournisseur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il est conseillé de désinfecter également avec un liquide de désinfection</li> </ul>
<b>Nettoyage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les bouillons de bactéries restent dans la pièce et peuvent contaminer les denrées alimentaires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyage régulier</li> <li>Stériliser à 120 °C</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appareil propre, pas de recoins sales cachés</li> <li>Nettoyage superficiel, au moins 1 x par semaine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Respecter les directives en matière de mesures</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laisser la porte ouverte la nuit</li> </ul>
<b>Température trop basse</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garder au chaud dans une plage de température critique inférieure à 65 °C</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Définir les durées de conservation au chaud maximale</li> <li>Respecter les directives du constructeur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Point de cuisson optimal du produit</li> <li>Respecter les recettes et les températures à cœur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tenir compte du guide d'utilisation</li> <li>Respecter les directives légales</li> <li>Monter la température (adaptée à la temp. à cœur)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La température ne devrait jamais être réglée en dessous de 65 °C</li> </ul>
<b>Fausse heure</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produit trop cuit</li> <li>Température inférieure à la valeur limite légale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>En cas de doute, travailler avec 2-3 °C de plus que la température désirée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Des hôtes satisfaits</li> <li>Pas de changements d'optiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Formation des collaborateurs</li> <li>Instructions exactes de la part du fournisseur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Respecter la température optimale signifie qualité constante</li> </ul>
<b>Durée de conservation au chaud</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garder trop longtemps au chaud</li> <li>Degré de perfection de la viande change</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Respecter les recommandations du guide d'utilisation et de la loi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produit à l'aspect frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>D'après la loi, max. 3 heures au-dessus de 65 °C</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ce qui n'est pas vendu en l'espace de 3 heures a été mal prévu et ne doit plus être utilisé</li> </ul>
<b>Utiliser le Hold-o-mat correctement</b>	Plage de température critique trop longue due à: <ul style="list-style-type: none"> <li>réchauffer le produit</li> <li>mauvaise cuisson</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Discuter au préalable des tests avec le fournisseur</li> <li>Définir le temps et la température exacts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chauffer les produits au préalable à 65 °C (exception: viande avec température à cœur inférieure à 65 °C)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Etudier le guide d'utilisation</li> <li>Discuter avec les responsables de la cuisine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utiliser chaque appareil en fonction de l'usage prévu</li> </ul>

**Si vous voulez utiliser des solutions HACCP spécifiques à votre entreprise, veuillez nous contacter. Nous vous aidons volontiers! +41 (0) 848 400 900**