**TABLEAU HACCP / BŒUF CAROTTES**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Diagramme | **Dangers** | **Mesures préventives** | CCP *utiliser Arbre ci-dessous* | **Limite critique** | **Procédures de surveillance** | **Actions correctives** | **Enregistrement** |
| FRIRE la viande | / viande  / stockage  / cuisinier  / hygiène | Contrôle réception  Contrôle T°  Formation  Plan Nettoyage | OUI NON | DLC  Visuelle | PC Réception  P Surveillance  P Vérification  PND | Refus  Réglage  RE-Formation  Nettoyage / jeter | FCR  FCT°  F Formation et F Instruction  F Nett.Hebdo. |
| **AJOUTER farine**  **RESERVER** | / farine  / cuisinier  / hygiène | Contrôle réception  Formation  / hygiène | OUI NON | DLC  Visuelle | PCR  PS  PV  Plan Net. Dési. | Refus  RE-Formation  Nettoyage / jeter | FCR  FF et F Instruction  FNH |
| **APPORTER au « caramel »**  Cognac, Vin rouge, Eau, Sel, Poivre, Thym, Laurier et Tomates + coulis | / stockage  / cuisinier  / hygiène | Contrôle réception  Contrôle T°  Formation  Plan Nettoyage | OUI NON | + ou – 2°C  Savoir-faire  Visuelle | PCR  PS  PV  PND | Refus  Jeter  RE-Formation  Nettoyage / jeter | FCR  FCT°  FF et FI  FNH |
| **REMETTRE la viande**  **CUIRE** | / viande  / cuisinier  / hygiène  / T° inadéquate | Protection  Formation  Plan Nettoyage  Surveiller | OUI NON | Visuelle  Savoir-faire > 63°C | PS  PV  PND | RE-Formation  Nettoyage / jeter  REGLAGE | FF et FI  FNH |
| **AJOUTER les carottes** | / carottes  / stockage  / cuisinier  / hygiène | Contrôle réception  Contrôle T°  Qualification  Plan Nettoyage | OUI NON | DLC  + ou – 2°C  Savoir-faire  Visuelle | PCR  PS  PV  PND | Refus  Réglage  Nettoyage / jeter | FCR  FCT°  FNH |
| **SERVIRE** | / serveur  / hygiène | Formation  Plan Nettoyage | OUI NON | Savoir-faire  Visuelle | PS  PV  PND | Refus - Réglage  RE-Formation  Nettoyage / jeter | FF et FI  FNH |