

	Référence sommaire	Année : 2022
	2.9 Préparation froide et aliments d'origine animale servis cru	Auteur : Sébastien GENDRE
	PROTOCOLE D'UTILISATION DES POISSONS CRUS OU PEU CUIITS	Version :
Observations : <i>Pour affichage</i>		
Source :	PMS du Lycée hôtelier Alexandre DUMAS - ILLKIRCH	

Poissons achetés congelés

- Conservez les bons de commande de votre fournisseur et
 - Conservez les étiquettes des produits.
- Consultez pour cela la procédure « d'archivage de la traçabilité ».

Attention, la loi n'oblige pas votre fournisseur à mentionner sur l'étiquette la mention « produit décongelé ».

Poissons achetés frais

- Le poisson doit être fourni sur un lit de glace où la température doit être de 0 à +2°C et pour laquelle aucune tolérance n'est possible (voir Procédure sur la « Réception des matières premières »).
- Placez votre poisson dans un emballage alimentaire non utilisé.
- Placez le poisson dans une cellule de refroidissement (pour cela suivez le protocole sur la « Congélation d'une matière première »).
- Le poisson doit atteindre une température inférieure à -20°C, et réalisez pour cela un « Suivi de la congélation ».
- Conservez ce poisson au congélateur ou en chambre froide durant au minimum 24 heures jusqu'à 72 heures avant de l'utiliser.
- Puis décongelez votre poisson, pour cela référez-vous au « Protocole de décongélation » tout en réalisant le « Suivi de la décongélation ».