
L'HYGIENE

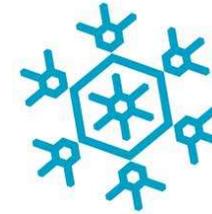
en restauration commerciale

BPH: Chaîne du froid – Liaison froide

Liaison chaude

Chaîne du froid:

Maintien des aliments à la température réglementaire jusqu'à DLC/DDM ou consommation.
froid positif et négatif



Liaison chaude: maintien des aliments à plus de 63 °C

- Impose le contrôle de la température des chambres froides, des vitrines réfrigérées, la présence thermomètre, du four ou des matériels servant au maintien de température

recommandation: avoir un autre thermomètre pour comparer les valeurs (contre-contrôle)