

CONDITIONNEL - aucun seuil légal universel de cuisson pour tous les consommateurs. Une cible renforcée d'au moins 71 °C à cœur est une recommandation pour jeunes enfants et personnes immunodéprimées.

A - STEAK HACHÉ ACHETÉ

- ☐ Conserver l'étiquette, le lot et la date limite de consommation
- ☐ Appliquer la température fabricant et au maximum +2 °C pour le réfrigéré
- ☐ Séparer strictement cru et cuit
- ☐ Appliquer l'instruction de cuisson du fabricant
- ☐ Adapter le protocole aux consommateurs sensibles

B - HACHAGE SUR PLACE

- ☐ Identifier si préparation à la demande et devant le client
- ☐ Si préparation anticipée : atelier conforme et activité déclarée
- ☐ Respecter les conditions spécifiques de matière première, hygiène et équipement
- ☐ Tracer le lot, la fabrication, le froid et la destination
- ☐ Faire valider le procédé avant activité

PUBLIC SENSIBLE : RECOMMANDATION RENFORCÉE — NE PAS LA PRÉSENTER COMME UN SEUIL LÉGAL UNIVERSEL

STEAK HACHÉ - CONTRÔLE PAR LOT



OBLIGATOIRE SI APPLICABLE CONDITIONNEL - STEAK HACHÉ UTILISÉ OU PRÉPARÉ

RPC-SUP-094

CONDITIONNEL - aucun seuil légal universel de cuisson pour tous les consommateurs. Une cible renforcée d'au moins 71 °C à cœur est une recommandation pour jeunes enfants et personnes immunodéprimées.

ÉTABLISSEMENT DATE SCÉNARIO A / B RESPONSABLE

Produit / fournisseur	Lot / date limite de consommation	État / température réception	Température stockage	Cru/cuit séparés	Instruction / cible cuisson	Mesure à cœur	Public	Décision / action