



Une contribution ? Une question ?



Blog des Experts : 'Hygiène en fiches pratiques' sur www.lhotellerie-restauration.fr/blogs-des-experts/hygiene

Buffet

Une bonne organisation et des relevés systématiques des températures seront les règles de base d'un buffet réussi.

PAR ROMY CARRÈRE ET LAURENCE JAFFRÉ-LE BOUQUIN

Check-list des bonnes pratiques pour dresser un buffet

- ➔ Dresser le buffet à l'abri de toute pollution (poussières, insectes...).
- ➔ Faire le ménage avant de dresser le buffet.
- ➔ Utiliser du linge propre, lavé après chaque service.
- ➔ Pour les aliments présentés sur glace (poissons, fruits de mer...), cette dernière doit être fabriquée à partir d'eau potable.
- ➔ Bien étiqueter les préparations et les produits déconditionnés (boîtes de conserve, plats sous vide...), en précisant la nature du produit et la date de fabrication ou d'ouverture.
- ➔ Réapprovisionner au fur et à mesure ⁽¹⁾.
- ➔ Éviter les contaminations ⁽²⁾.



Salad'bar.

Préparations	Plats froids et préparations froides à base de fruits et légumes	Plats froids contenant des produits animaux (charcuterie, viande, poisson, œufs, salades composées, mayonnaises)	Plats chauds	Pâtisseries fraîches à base de crème, de lait, d'œufs...
Délai maximum entre la préparation et la consommation	3 jours si maintien entre 0 et 3 °C	<ul style="list-style-type: none"> • 3 jours pour la majorité des produits • 24 heures pour les produits contenant des œufs crus (salades avec mayonnaise, par exemple) ou des viandes et poissons crus (tartares) 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 jours s'il y a eu un refroidissement rapide (de 63 °C à moins de 10 °C en moins de deux heures) • 24 heures en l'absence de cellule de refroidissement <ul style="list-style-type: none"> • Réchauffage en moins d'une heure puis distribution directe 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 jours pour les produits cuits • 24 heures pour les produits contenant des œufs crus ou insuffisamment cuits (crème anglaise, tiramisu, mousses, etc.)
Température d'entreposage avant le service	0 à 3 °C	0 à 3 °C	Plus de 63 °C	0 à 3 °C
Précautions particulières	<ul style="list-style-type: none"> • Sortie de l'enceinte réfrigérée moins d'une heure avant la remise au consommateur • 2 heures de présentation maximum 	<ul style="list-style-type: none"> • La température ne doit pas dépasser 10 °C avant la remise au consommateur • 2 heures de présentation maximum 	<ul style="list-style-type: none"> • Maintien à plus de 63 °C dans un bain-marie chaud pendant 2 heures maximum • Le bain-marie doit être à bonne température avant d'y mettre les plats 	<ul style="list-style-type: none"> • La température ne doit pas dépasser 10 °C avant la remise au consommateur • 2 heures de présentation maximum
Matériel recommandé	Buffet ou salad'bar réfrigéré ⁽³⁾	Buffet ou salad'bar réfrigéré ⁽³⁾	Bain-marie chaud	Buffet ou présentoir réfrigéré ⁽³⁾
Gestion des restes		Élimination des produits ayant été exposés		

(1) Il convient de réapprovisionner le buffet tout au long du service, en fonction de la demande de la clientèle. Cela générera moins de déchets et moins de risques d'intoxication.

(2) Il est préférable que les charcuteries et le fromage soient découpés en cuisine et non présentés sur le buffet à la disposition de la clientèle.

(3) Avec si possible une vitre de protection (pare-haleine).

Vrai ou faux

- ❶ Certaines bactéries peuvent se développer à plus de 63 °C.
- ❷ Tous les plats chauds doivent être maintenus à plus de 63 °C.
- ❸ Les steaks hachés ne doivent pas être décongelés, même avant de les griller.
- ❹ Une brique de lait entamée présentée sur le buffet du petit déjeuner peut-être représentée le lendemain.
- ❺ Il est interdit de faire une mayonnaise maison pour accompagner les fruits de mer.

Réponses

- ❶ Faux. En revanche, certaines d'entre elles, dites 'thermophiles', ne sont pas détruites à cette température. Elles ne se multiplient plus mais peuvent toujours provoquer une intoxication alimentaire.
- ❷ Vrai, sauf si ces plats ne supportent pas cette température (viande rouge, grillades...). Dans ce cas, vous pouvez faire des tests (analyses microbiologiques) qui montreront que le produit est sans danger, même à des températures inférieures à 63 °C.
- ❸ Vrai. La viande hachée est un produit fragile, qui, suite aux manipulations, peut être contaminée par des

staphylocoques, des salmonelles...

❹ Faux. Le lait est un très bon milieu de culture pour les bactéries et autres germes indésirables. Vous pouvez utiliser le lait jusqu'à 48 heures après l'ouverture uniquement s'il a été maintenu entre 0 et 3 °C pendant toute cette période.

❺ Faux. Vous avez tout à fait le droit d'utiliser des œufs frais (ou extra-frais, c'est encore mieux !) pour réaliser votre mayonnaise mais la préparation doit faire l'objet d'un protocole précis (casser les œufs un à un dans un récipient à part, se laver les mains après...) et la mayonnaise ne se gardera que 24 heures.