

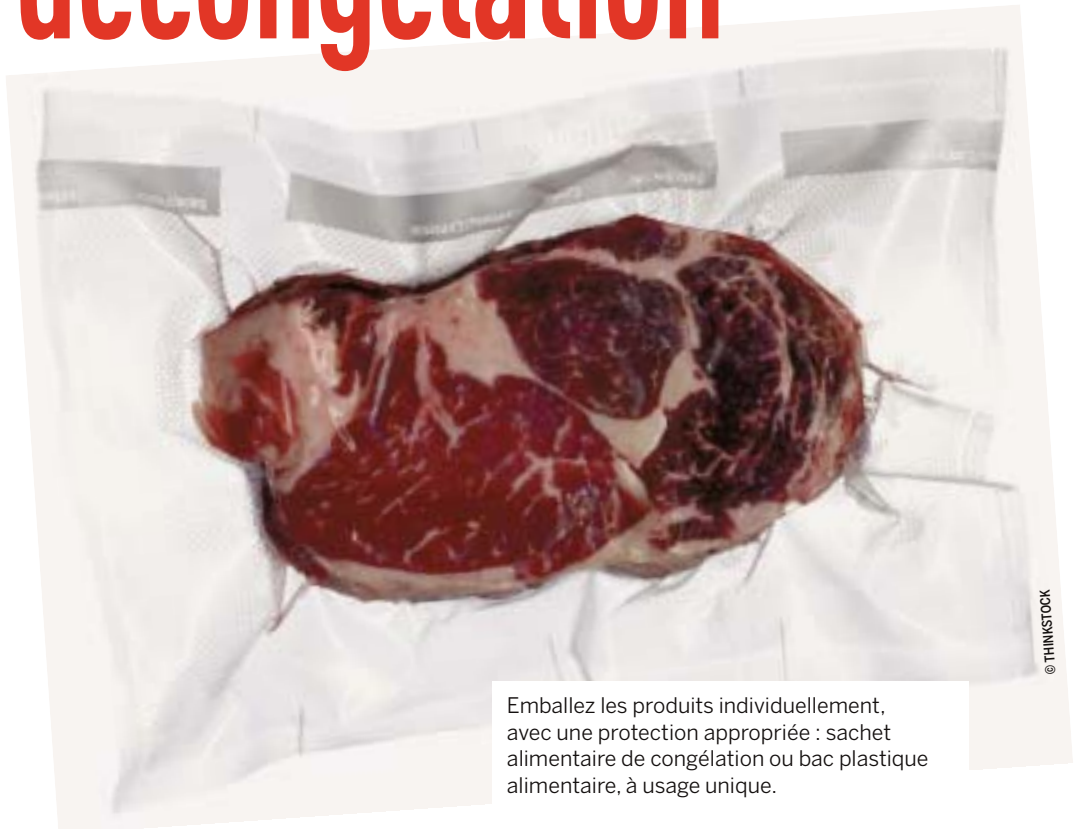
Congélation et décongélation

1. La congélation

Le processus de congélation stoppe la croissance microbienne mais virus et bactéries ne sont pas détruits. Seuls les parasites comme le tœnia ou l'anisakis sont détruits par la congélation. Quelques règles sont donc à respecter. Mis à part les légumes destinés à être consommés crus comme la salade, les endives, etc. et les œufs coquille, tous les aliments peuvent être congelés. Il faut seulement s'assurer d'avoir le matériel adéquat et de respecter les bonnes pratiques d'hygiène. Dans un restaurant, il est cependant préférable que la congélation reste occasionnelle et soit réservée à des produits saisonniers, afin de mieux gérer les menus et les prix de revient. La déclaration à la DDPP n'est pas obligatoire. La réglementation vous impose uniquement une déclaration d'activité en tant que restaurateur, à l'intérieur de laquelle vous indiquerez cette activité éventuelle.

Les bonnes pratiques

- **Respecter**, pour le produit qui subit une congélation, le protocole selon la méthode HACCP, notamment pour fixer les durées de conservation.
- **Travailler** dans des locaux et utiliser des équipements conçus et entretenus conformément aux règles d'hygiène, afin d'éviter toute contamination des produits traités.
- **Disposer d'une cellule de congélation**, voire de surgélation (la descente en température sera plus rapide et le produit conservera mieux ses qualités organoleptiques).
- **Congeler les produits dès l'achat ou la préparation**, en respectant le mode d'emploi de la cellule de congélation (temps, température, chargement).
- **Respecter impérativement** la règle du 'premier entré, premier sorti'.
- **Emballer les produits individuellement**, avec une protection appropriée : sachet alimentaire de congélation ou bac plastique alimentaire, à usage unique.
- **Indiquer sur chaque emballage individuel** la nature du produit et la date de congélation.
- **Ajouter un suremballage transparent** avec date de congélation et date d'utilisation si vous congelez des produits pré-emballés destinés normalement à une conservation à froid positif.
- **Respecter les obligations de marquage** : le restaurateur doit pouvoir présenter les factures d'achat correspondant aux produits congelés qu'il détient en stock (ou les bons de livraison pour les achats récents), et doit pouvoir présenter par type de produit congelé un enregistrement du couple temps/température appliqué.
- **Congeler à - 20 °C pendant 24 heures** les produits de la pêche consommés crus ou pratiquement crus, ou ceux qui subissent un fumage à froid et dont la température interne ne dépasse pas 60 °C : hareng, maquereau, sprat, saumon.



Emballer les produits individuellement, avec une protection appropriée : sachet alimentaire de congélation ou bac plastique alimentaire, à usage unique.

2. La décongélation

Dès qu'un aliment congelé entame le processus de décongélation, les micro-organismes se multiplient rapidement. La décongélation doit donc être faite avec prudence et bon sens.

Les bonnes pratiques

Les modes de décongélation possibles sont cités dans le règlement (CE) n° 852/2004.

Tous les produits animaux et les denrées alimentaires contenant des produits animaux doivent être décongelés :

- **soit au froid, entre 0 °C et la température maximale de conservation de l'aliment** (entre 0 et 3 °C par exemple pour de la viande ou entre 0 et 2 °C pour du poisson). Communément, cette décongélation se fait dans une enceinte frigorifique dont la température est comprise entre 0 et 4 °C ;
- **soit par cuisson ou remise en température sans décongélation préalable**, que ce soit au four, au micro-ondes, à l'eau bouillante, etc.

D'autres méthodes peuvent être utilisées si une analyse des dangers validée a montré qu'elles offrent le même niveau de sécurité pour le consommateur. Des crevettes pourront par exemple être décongelées rapidement sous l'eau froide (sans les laisser tremper).

Une fois décongelées, les denrées devront être conservées au maximum trois jours après la sortie du congélateur. N'oubliez pas d'identifier et de dater les aliments. Les produits décongelés ne peuvent pas être recongelés, sauf si, là encore, une analyse des dangers validée a montré que cela ne présente aucun risque pour le consommateur. Mais cela implique de faire analyser les produits pour éviter tout risque microbien.



Les denrées alimentaires peuvent être décongelés au froid, dans une enceinte frigorifique dont la température est comprise entre 0 et 4 °C.

UNE QUESTION?
RENDEZ-VOUS SUR
LES BLOGS DES EXPERTS

'Hygiène
en fiches pratiques'



www.lhotellerie-restauration.fr