



Stockage des matières premières au froid négatif

- Traçabilité
- Qualité des produits
- Bonnes pratiques d'hygiène
- Vigilance



Bonne conservation des aliments

PAR ROMY CARRÈRE ET LAURENCE JAFFRÉ-LE BOUQUIN

La congélation doit rester épisodique et se faire avec un matériel adéquat, indispensable pour préserver la qualité des produits. Le stockage au froid négatif, en chambre froide ou congélateur, ne détruit pas les micro-organismes, mais bloque seulement leur développement. Certaines précautions doivent donc être prises pour éviter les mauvaises surprises.



© THINKSTOCK

Blanchir les légumes avant de les congeler améliore leur conservation.

Les précautions à prendre

- ➔ Nettoyer et désinfecter régulièrement les chambres froides (murs, sols, plafonds...);
- ➔ choisir un matériel permettant un nettoyage efficace (clayettes amovibles);
- ➔ enlever tous les emballages souillés;
- ➔ éliminer les suremballages avant le stockage;
- ➔ transvaser dans des récipients propres (caisses);
- ➔ ne pas réutiliser d'emballages usagés;
- ➔ protéger tous les produits stockés (film, récipient couvert...);
- ➔ stocker le plus rapidement possible, en respectant la règle du 'premier entré, premier sorti';
- ➔ bien respecter les dates limites d'utilisation optimale (DLUO);
- ➔ vérifier quotidiennement la température des chambres froides et conserver les relevés de température;
- ➔ ne pas surcharger les enceintes réfrigérées et adapter les commandes au volume disponible;
- ➔ vérifier régulièrement le bon fonctionnement des installations (présence anormale de givre, hausse des températures...);
- ➔ les chambres froides ne sont pas des cellules de refroidissement : aucun produit chaud ne doit y être introduit. Et les cellules de congélation ne sont pas des lieux de stockage.

La congélation

Depuis l'arrêté du 21 décembre 2009, il n'y a plus d'obligation de déclaration spécifique lorsqu'on réalise de la congélation. Toutefois, le professionnel doit préciser qu'il y a recours lors de la déclaration d'activité de l'établissement (Cerfa 13984*01).

Les règles pour une bonne congélation :

- ➔ les denrées brutes peuvent être congelées si elles sont destinées à une transformation ultérieure (cuisson), sous réserve du respect des procédures basées sur les principes de l'HACCP et des règles définies dans les Guides de bonnes pratiques hygiène (cellule de congélation indispensable, produits frais et de qualité...);
- ➔ les produits préemballés doivent être congelés avant la date limite de consommation, sans déconditionnement, et placés dans un suremballage avec la date de congélation et une date limite d'utilisation;
- ➔ bien éviscérer et éventuellement fileter les poissons avant congélation;
- ➔ ne pas congeler de coquillages crus;
- ➔ bien laver les végétaux avant congélation et blanchir les légumes pour améliorer leur conservation;
- ➔ bien parer et nettoyer les viandes;
- ➔ protéger et dater systématiquement les produits congelés;
- ➔ ne pas dépasser trois mois de conservation pour les produits gras (viandes, poissons gras);
- ➔ ne pas dépasser six mois de conservation pour les autres aliments.



Romy Carrère Laurence J.-L. B.



Une question ? Blog des Experts 'Hygiène en fiches pratiques' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Température de conservation des denrées congelées : - 18 °C.



Vrai ou faux

- 1 Je peux conserver mes glaces à une température supérieure à - 18 °C pour les servir plus facilement.
- 2 Il est possible de recongeler un produit dégelé.
- 3 La décongélation à température ambiante est le meilleur procédé à suivre pour une pièce de viande.
- 4 Le poisson surgelé est plus sûr que le poisson frais.
- 5 En cas de panne de mon unique chambre froide négative, je dois stocker les aliments au froid positif.

Réponses

- 1 Vrai. Pour les besoins du service, et seulement pour une consommation immédiate, les glaces peuvent être placées à - 10 °C. Mais leur température de stockage pour une durée plus longue demeure impérativement - 18 °C, sauf si le fabricant évoque une autre température de conservation.
- 2 Faux. Les micro-organismes n'étant pas détruits au froid, ils vont se multiplier très rapidement lors de la décongélation. En recongelant le produit, sa qualité sera altérée et les germes beaucoup plus nombreux.
- 3 Faux. La décongélation à température ambiante est à proscrire. Il est préférable de la faire décongeler au froid, entre 0 et 4 °C. Pour les petites pièces et la viande

- hachée, la cuisson est la meilleure méthode.
- 4 Vrai et faux. La surgélation ne détruit pas les microbes mais elle détruit certains parasites comme l'anisakis, fréquent dans le poisson, ou le tœnia (ver solitaire), présent surtout dans la viande de bœuf. Pour les sushis et les carpaccios, les produits surgelés présentent effectivement moins de risques. La cuisson (à une température supérieure à 63 °C) permet également de détruire ces parasites.
 - 5 Vrai. Il faut éviter d'ouvrir intempestivement les portes. Puis, il faut vérifier la température des aliments, les stocker au froid positif et les utiliser le plus rapidement possible.