Congélation et décongélation

Objectif

Pas de perte de qualité ni de multiplication de germes.

À faire, à respecter

- Congeler uniquement des produits irréprochables ; surgeler les produits chauffés immédiatement après refroidissement à < 10 °C ou en cellule de refroidissement rapide.
- Descente à -18 °C : petites pièces (steaks…) < 1 h, pièces moyennes (rôti) 2 à 6 h, très grosses pièces < 12 h.
- Dater les portions et définir un délai de consommation.
- Décongeler : à < 4 °C en chambre froide, à couvert, sur une grille avec bac collecteur (volaille et poisson) ; pour consommation immédiate : sous un filet d'eau froide ou au micro-ondes (fonction décongélation). Éliminer le liquide.
- Après décongélation : consommer dans les 48 heures ; noter la date de décongélation et la date limite de consommation.
- Pas de recongélation, sauf après cuisson et pour quelques jours ; recongélation en appareils spécifiques non admise.

Valeurs à respecter

Surgélation	**<= -18 °C**
Décongélation	**< 4 °C**
Consommation après décongélation	**48 h max.**
Poisson cru / fumé à froid	**24 h à -20 °C avant usage**

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Éliminer les produits décongelés trop longtemps ou recongelés ; corriger la température du congélateur.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Relevé hebdomadaire de la température des congélateurs (fiche températures) ; datage de chaque portion.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____