

2.13 REMISE EN TEMPÉRATURE

La remise en température consiste à réchauffer une préparation préalablement cuite et refroidie : préparations culinaires reçues par un satellite ou excédents destinés à être resservis. Elle n'est pas une cuisson car elle n'entraîne pas de modification importante du produit, déjà cuit.

A cette occasion, les denrées passent par une plage de température à risque, entre + 10 °C et + 63 °C. L'objectif est de réduire la durée de cette étape.

PRÉPARER LA REMISE EN TEMPÉRATURE

LA DURÉE DE L'OPÉRATION DOIT ÊTRE LIMITÉE

La durée pendant laquelle la denrée est exposée à la plage de température entre + 10 °C et + 63 °C doit être inférieure à une heure.

L'établissement qui souhaiterait déroger à cette règle doit valider cette pratique par une analyse de dangers spécifique, qui dépasse le champ de ce guide. Si cette analyse des dangers est réalisée par la cuisine centrale fournisseur, ses résultats doivent être intégrés aux consignes de remise en température fournies par écrit, sur l'emballage ou sur le bon de livraison.

ORGANISER LE TRAVAIL LE JOUR J

Avant de commencer, l'utilisation et l'occupation des moyens de remise en température sont planifiées en fonction des temps de réchauffage et de l'organisation du service. Les temps d'attente des denrées à température ambiante sont limités au strict minimum.

Le matériel est utilisé selon les recommandations du fournisseur ou une instruction interne pour ce qui concerne les modalités de charge, le préchauffage éventuel, etc.

Si le matériel est programmable, cette fonction est réglée pour respecter l'obligation rappelée plus haut. Pour les PCEA, les conditions de remise en température sont généralement décrites sur l'étiquetage.

RÉALISER LA REMISE EN TEMPÉRATURE

TRAVAILLER EN TEMPS CONTRAINT

La remise en température s'effectue au moyen de matériels de cuisson classiques (four) ou spécialisés (chariot). Les recommandations du fabricant de l'appareil et du fournisseur de la denrée sont respectées.

Une remise en température insuffisante peut être dangereuse, de même que l'exposition de la denrée à une température excessive (migration de plastiques, surcuisson).

Chaque cycle de chauffage respecte l'exigence réglementaire : augmenter la température à cœur du produit de + 10 °C à + 63 °C en moins d'une heure.

SURVEILLER L'OPÉRATION

La remise en température est surveillée et, pour ce faire, l'heure d'entrée dans la plage à risque (+ 10 °C) est notée le temps de l'opération.

Si l'appareil dispose d'une sonde thermométrique à placer au cœur du produit, elle est paramétrée pour enregistrer la durée de la remontée de température à cœur entre + 10 °C et + 63 °C. A défaut, les données suivantes sont relevées manuellement :

- l'heure et la température à cœur du produit lors de son entrée dans l'appareil,
- l'heure et la température à cœur du produit en fin de réchauffage.

Ces paramètres clés sont surveillés et chaque non-conformité et chaque mesure corrective sont enregistrées.

APRÈS LA REMISE EN TEMPÉRATURE

Les préparations sont maintenues au chaud (+ 63 °C) jusqu'au service.

GESTION DES NON-CONFORMITÉS

Si la température à cœur en fin de cycle est encore inférieure à la température visée (+ 63 °C), le chauffage est prolongé pour l'atteindre, dans la limite où le délai total depuis le début du cycle ne dépasse pas 1 heure. Si, à la fin de cette durée complémentaire, la denrée n'est toujours pas à la température visée, elle doit être jetée.

Les causes de l'incident sont analysées pour vérifier que le mode opératoire a été respecté et, si nécessaire, le revoir (diminuer la charge de l'appareil, diminuer l'épaisseur des plats, etc.) ou faire réviser le matériel.

ARCHIVES

(A conserver pendant 3 ans)

- Enregistrement des éventuelles non-conformités et des suites données (Fiche 5.8 Surveillance de la remise en température)

Pour aller plus loin ...

- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, notamment son annexe IV
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant