

2.6 DÉCONGÉLATION

Un produit décongelé est fragile en raison de la dégradation de sa structure cellulaire, qui peut conduire à la formation d'exsudats. Le risque principal à maîtriser est la reprise de la multiplication des micro-organismes et la formation possibles de toxines.

QUELS PRODUITS SONT CONCERNÉS ?

Compte tenu des risques associés, il convient d'abord de s'assurer de la nécessité d'une décongélation préalable à l'utilisation de la denrée.

De nombreux produits congelés peuvent être cuits directement, sans étape de décongélation préalable.

Cette cuisson directe permet de se passer de l'étape à risque de décongélation, ce qui constitue un réel avantage au plan sanitaire pour certaines denrées congelées particulièrement sensibles (ex : viande hachée, produits de la pêche, plats cuisinés à l'avance, etc.). L'étiquetage des produits peut mentionner des spécifications du fabricant relatives aux modalités de réalisation de la décongélation : on peut trouver par exemple « décongélation par cuisson directe », « ne pas décongeler avant cuisson ». Il est important de respecter ces spécifications.

En pratique, la décongélation est surtout nécessaire pour des pièces de gros volume, qui ne peuvent pas être cuites directement, et pour des produits consommés froids.

COMMENT DÉCONGELER DES DENRÉES ?

La méthode à suivre consiste à :

- déconditionner la denrée et la placer dans un récipient équipé autant que possible d'un système de recueil des exsudats (par exemple, bac gastronome perforé ou équipé de grille),
- couvrir le récipient d'un couvercle ou à l'aide de film plastique alimentaire (protection contre les contaminations),

N.B. : Il est possible de ne pas déconditionner les produits sous vide avant leur mise en décongélation ; cela limite le risque de contamination. Le recueil et l'élimination des exsudats s'effectuent après décongélation.

- identifier le bac contenant la denrée en cours de décongélation,
- décongeler dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et la température maximale de conservation réglementaire fixée pour le produit considéré ou, à défaut, entre 0°C et + 4 °C.

Il est formellement interdit de décongeler les denrées en les laissant à température ambiante.

DÉCONGÉLATION EN COURS DE TRANSPORT

Un satellite peut recevoir de sa cuisine centrale des denrées dont la décongélation a déjà commencé durant le transport. Ces denrées doivent être correctement étiquetées et sont stockées entre 0 et + 3 °C.

Dans un avis de 2006, l'ANSES avait insisté sur la nécessité de limiter la durée de conservation ultérieure de ces denrées à 24 h, voire 36 h si la cuisine centrale est informée de ce que la chambre froide du satellite est équipée d'un enregistreur de températures en continu.

QUELLE TRAÇABILITÉ ?

Compte tenu des délais courts de mise en œuvre des produits décongelés, ceux-ci doivent porter une étiquette qui mentionne la date et l'heure de la mise en décongélation (déplacement du produit vers l'enceinte réfrigérée).

PRODUIT EN COURS DE DÉCONGÉLATION

Mis en décongélation le _____ à _____ h

Un produit décongelé ne doit en aucun cas être recongelé.

Pour aller plus loin ...

- Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, annexe II, chapitre IX
- Règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- 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 VI
- 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
- AFSSA – Avis n° 2006-SA-0048 du 25 juillet 2006 relatif aux propositions d'autorisation de décongélation de matières premières en cours de transport d'une cuisine centrale vers un restaurant satellite et d'autorisation de conservation en froid positif (0 à +3°C) durant un délai maximum de 36 h à partir du début de décongélation, précédant ou non un traitement thermique avant consommation.