| Réglementation Archives | Consignes Conseils | Auteur | Utilisateur | Fréquence de mise à jour | Fréquence d’utilisation | Ressources | Durée d’archivage |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Congélation de matières premières  réfrigérées et dont l’utilisation doit être différée du fait de circonstances exceptionnelles (épisode météo  imprévisible, grève, …). Elle peut également s'appliquer à des matières premières autres que des DAOA (Denrées Animale et d’origine Animale) telles que le pain ou les viennoiseries  En revanche, la congélation exceptionnelle ne concerne pas les denrées les plus grasses ni les poissons  La congélation ne bloquant pas l'ensemble des mécanismes  physico-chimiques, la durée pendant laquelle les  matières premières pourront être congelées ne peut pas dépasser deux mois sans analyse de dangers spécifique | Comment congeler les denrées?  - (sur)emballer la denrée  - étiqueter le produit avant congélation  - descendre rapidement en température | Responsable de la production en cuisine  Adjoint gestionnaire | Enseignants  Agents de collectivité  Elèves | A chaque changement de réglementation | A chaque congélation | [Annexe 4.8.1](https://drive.google.com/file/d/1OanxWOpP9WjD7Ukvcqqid9A-2azn6Sjn/view?usp=sharing) | Le temps de la congélation du produit |