| Réglementation Archives  | ConsignesConseils  | Auteur  | Utilisateur  | Fréquence de mise à jour  | Fréquence d’utilisation  | Ressources  | Durée d’archivage  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Congélation de matières premièresréfrigérées et dont l’utilisation doit être différée du fait de circonstances exceptionnelles (épisode météoimprévisible, 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 viennoiseriesEn revanche, la congélation exceptionnelle ne concerne pas les denrées les plus grasses ni les poissonsLa congélation ne bloquant pas l'ensemble des mécanismesphysico-chimiques, la durée pendant laquelle lesmatières 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 collectivitéElèves | 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 |