

## 4.8 CONGÉLATION DES MATIÈRES PREMIÈRES

Dans un petit établissement de restauration collective, la congélation peut apporter une souplesse pour gérer de manière exceptionnelle des stocks de matières premières. Mais cette pratique ne doit pas constituer un mode courant de gestion, sauf à faire l'objet d'une analyse des dangers spécifique. En outre, la congélation des préparations culinaires élaborées sur place n'entre pas dans l'objet de ce guide.

### LA CONGÉLATION, UNE ÉTAPE SENSIBLE

#### QUELS PRODUITS PEUT-ON CONGELER ?

Cette fiche concerne la 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 telles que le pain ou les viennoiseries.

En revanche, la congélation exceptionnelle ne concernera pas les denrées les plus grasses ni les poissons.

#### LA DENRÉE À CONGELER DOIT ÊTRE FRAÎCHE

La congélation n'a pas d'effet assainissant sur les produits d'un point de vue microbiologique. Le congélateur « rend ce qu'on lui a confié » et on ne peut congeler que des produits frais.

La congélation n'est pas un moyen de « sauver » des produits en cours d'altération ou qui ont subi des traitements inappropriés.

Une denrée ne peut pas être placée au congélateur après un épisode exceptionnel : un produit réfrigéré dont la DLC est dépassée est dangereux et doit être détruit.

#### DES DANGERS À MAÎTRISER

Au stade de la congélation, une descente en température trop lente provoque la formation de cristaux de glace de grande taille, qui détruisent la structure cellulaire du produit. Des exsudats se formeront à la décongélation, parfois en quantité importante et auront des conséquences organoleptiques (perte de jutosité).

La décongélation marque aussi la reprise progressive de l'activité des bactéries présentes sur et dans l'aliment. Les exsudats évoqués ci-dessus constituent un milieu particulièrement propice à leur développement. Cette étape présente donc un risque élevé d'altération du produit.

### COMMENT CONGELER LES DENRÉES ?

#### (SUR-)EMBALLER LA DENRÉE

Pour éviter leur contamination initiale, les matières premières réfrigérées sont laissées dans leur conditionnement d'origine et placées dans un suremballage tel qu'un

sac de congélation transparent, pour laisser visible l'étiquette d'origine, et fermé hermétiquement.

Les denrées non pré-emballées sont conditionnées. L'usage de sacs poubelles est à proscrire.

Seuls des conditionnements garantis aptes au contact alimentaire à des températures négatives peuvent être employés.

#### ÉTIQUETER LE PRODUIT AVANT CONGÉLATION

Les produits congelés sont identifiés par une étiquette qui, pour les denrées pré-emballées, ne masque pas l'étiquette initiale :

##### Produit congelé – stockage à - 18 °C

Nature du produit :

Rappel de la DLC avant congélation :

Congelé le :

A consommer avant le :

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.



#### DESCENDRE RAPIDEMENT EN TEMPÉRATURE

Pour de petites quantités, le seul fait de placer le produit dans un congélateur 5 étoiles permet d'assurer la congélation dans des conditions satisfaisantes. La notice de l'équipement rappelle les quantités maximales susceptibles d'être congelées simultanément. Au cours de la phase de congélation, la circulation de l'air au contact du conditionnement (ou de l'emballage) de la denrée doit être favorisée.

La température des denrées doit atteindre -18 °C à cœur. La phase de la descente en température ne devrait pas excéder 12 heures, pour respecter les qualités organoleptiques des denrées. L'idéal est de congeler des produits de faible épaisseur :

Denrées à congeler	Durée de descente en température
Petites pièces (steaks)	≤ 1 heure
Pièces moyennes (rôti)	2 à 6 heures
Grosses pièces (colis de pièces de viandes désossées, soit 15-20 kg)	≤ 12 heures

## QUE FAIRE DES DENRÉES CONGELÉES ?

Avant de mettre en décongélation les produits, il convient de vérifier la présence de l'étiquette spécifique sur chaque produit.

En cours de décongélation, les produits dont la température était descendue trop lentement vont se dégrader et des exsudats se former. Il est nécessaire de les retirer car ils sont très propices au développement de bactéries.

Une fois décongelés, les produits pourront être intégrés dans le processus de fabrication de l'établissement, qui adaptera son plan de maîtrise sanitaire aux caractéristiques de ces matières premières.

Pour les produits destinés au consommateur final, il est fortement recommandé de les orienter vers une cuisson ou, *a minima*, un réchauffage selon des modalités adaptées aux qualités sanitaires et organoleptiques du produit.

Plus d'informations sur la décongélation sont disponibles dans la fiche 2.6.

### Pour aller plus loin ...

- Section IV de l'annexe II du Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Article 24 et annexe X du Règlement (UE) N° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil 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
- 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
- AFSCA (BE) – Comité scientifique de l'agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire – avis n° 05-2015 relatif à l'évaluation des risques de la congélation de denrées alimentaires préemballées à la date limite de consommation (Sci Com 2014/28).
- AFSCA (BE) – Comité scientifique de l'agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire – avis n° 12-2019 relatif à l'évaluation des risques en cas de prolongation de 2 mois de la période de conservation de denrées alimentaires préemballées congelées à la date limite de consommation (SciCom 2019/02)