



3.5 LES PRODUITS SURGELES ET CONGELES

Fiches produit

Exemples de dangers à maîtriser :

Dans le contexte d'accueil en plein air, les conditions sont peu favorables à la conservation de produits surgelés et congelés. Toutefois, c'est souvent sous cette forme que sont achetés steaks hachés et poissons.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

Respect de la chaîne du froid, de l'achat à la préparation ou à la consommation du produit.

En cas de difficulté de maintien au froid durant le transport ou sur site, préparation ou consommation des produits dans la demi-journée suivant l'achat.

Jeter tout produit sorti du congélateur et non utilisé (pas de re-congélation).

Préconisations :

Lors des courses, acheter d'abord les produits stables, puis les produits frais et enfin les produits surgelés/congelés. Ne pas acheter des produits dont l'emballage a été endommagé, des sachets couverts de givre ou de paillettes ou dont le contenu forme un bloc massif.

Le temps de transport doit être le plus court possible, surtout en cas de fortes chaleurs. Il est indispensable de protéger les produits dans des sacs ou containers isothermes.

Si les produits ne sont pas consommés dans la demi-journée, les mettre au congélateur dès l'arrivée sur site.

Si le congélateur est éloigné du lieu de préparation des repas :

- ✚ prévoir des sacs isothermes pour le transport sur le lieu de camp ;
- ✚ ne sortir que les quantités nécessaires pour le repas.

Cuire les produits sans décongélation préalable. Si celle-ci est nécessaire (poulet, rôti...), elle doit être réalisée dans une enceinte réfrigérée et jamais à température ambiante.

Cas particuliers :

En cas de panne d'électricité de quelques heures ayant pour effet un début de décongélation des produits, cuisiner et consommer immédiatement les denrées ou jeter tous les aliments du congélateur.