



2.8 STOCKAGE DES DENREES AU FROID

Fiches techniques et pratiques

Exemples de dangers à maîtriser :

Listeria monocytogenes est un germe pathogène provoquant la listériose. Elle est naturellement présente dans le sol et sur les plantes, aime l'eau et est capable de se développer entre 0 et 50 °C, avec un optimum à 30-37 °C.

Listeria survit en particulier en présence de sel et est capable de continuer à se développer au réfrigérateur, même si sa croissance est ralentie.

Les aliments les plus souvent contaminés sont le lait cru, les fromages, les viandes, la charcuterie. On trouve aussi la bactérie dans les produits de la mer, les poissons fumés, les salades et parfois les sandwichs préparés.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

- ✚ Vérification du bon état de fonctionnement du matériel avant le séjour et de l'étanchéité des joints (il est essentiel que la porte du réfrigérateur ou du congélateur ferme correctement) ;

- ✚ Présence d'un thermomètre pour contrôler la température si le réfrigérateur ou le congélateur ne dispose pas d'un indicateur de température ;

- ✚ Pour éviter toute contamination croisée, les produits sont isolés les uns des autres au sein du réfrigérateur. (Utilisation de boîtes ou de pellicule plastique.) ;

- ✚ Si le congélateur ou le réfrigérateur est éloigné de la cuisine, des sacs isothermes avec plaques eutectiques doivent être utilisés pour transporter les aliments du lieu de stockage au lieu de préparation des repas. Ne transporter que les quantités nécessaires et au plus près des moments de consommation ;

- ✚ Limiter la durée de stockage en conteneurs isothermes pour éviter une remontée des températures. Le réfrigérateur et le congélateur doivent être propres.

Préconisations :

- ✚ Il est recommandé d'utiliser des produits stables à températures ambiante lorsque le lieu des activités ne dispose pas de possibilité de stockage à température basse ;

- ✚ Il est recommandé de respecter la température de conservation indiquée sur l'emballage des aliments industriels et de respecter une température de 4 °C et une durée maximale de deux jours pour les aliments achetés chez des artisans (boucher, charcutier, etc.) ou à la coupe dans les super ou hypermarchés.

Le réfrigérateur ou le congélateur doit être :

- ✚ vérifié (état de fonctionnement) et nettoyé avant le séjour ;

- ✚ muni d'un thermomètre adapté ;

- ✚ mis en marche douze heures avant d'y déposer les premières denrées achetées ;

- ✚ nettoyé régulièrement.

Dans le réfrigérateur, pour appliquer facilement la règle « 1er entré - 1er sorti », placer les produits dont la DLC est la plus proche devant les autres.



Cas particuliers :

En cas de panne d'électricité de quelques heures ayant pour effet un début de décongélation des produits ou une remontée en température de plusieurs degrés constatés au thermomètre, cuisiner et consommer immédiatement les denrées ou jeter tous les aliments concernés.

Trucs et astuces :

Eviter de stocker les produits frais, congèlés ou surgèlés avec leur suremballage (carton et bois isolant le produit).

Ne pas laisser refroidir les aliments chauds plus de deux heures à température ambiante avant de les placer dans le réfrigérateur. Si le volume de la préparation chaude est trop grand pour un refroidissement rapide, la répartir dans plusieurs récipients.

Protéger les produits entamés par des boîtes hermétiquement fermées ou par des films, plastique ou aluminium.

Se référer à la notice d'utilisation pour connaître la zone la plus froide du réfrigérateur. Vérifier avec un thermomètre que la température de cette zone est bien comprise entre 0 et 4 °C.