

LES REGLES DE CONSERVATION DES ALIMENTS

Comment puis-je entreposer mes aliments périssables ?

- Dans des conditions de températures conformes :

- à la réglementation en vigueur
- à la température figurant sur l'étiquette du produit.

Ⓢ Le réglage de la température de l'enceinte doit prendre en compte le produit le plus sensible.

- Dans des conditions d'hygiène évitant tout risque de contamination croisée :

- séparer les matières premières des produits finis,
- isoler les légumes bruts,
- protéger les produits (film alimentaire, récipients fermés...),
- ne rien entreposer au sol,
- ordonner le rangement (exemple : ne pas entreposer des légumes terreux au dessus des préparations...),
- nettoyer et désinfecter régulièrement l'enceinte (respecter les préconisations d'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection).

- Contrôler le bon fonctionnement des enceintes et la température des produits :

- équiper chaque enceinte d'un thermomètre,
- se munir d'un thermomètre (à sonde ou à laser) pour contrôler la température des produits.

A quelle température doit-on maintenir les produits finis ?

- Les plats réfrigérés doivent être conservés à une température comprise entre 0°C et +4°C,
- les plats chauds doivent être maintenus à une température supérieure à +63°C.

Comment refroidir ou réchauffer mes aliments ?

- **Le refroidissement** des préparations chaudes ne doit en aucun cas être réalisé à température ambiante.

Le refroidissement doit être rapide et permettre un abaissement de la température à cœur de +63°C à +10°C en moins de deux heures.

Après refroidissement, les denrées sont alors placées dans une enceinte réfrigérée permettant leur maintien à une température comprise entre 0°C et +4°C maximum.

- **La remise en température** des préparations culinaires à servir chaudes doit permettre une remontée de la température de + 10°C à + 63°C en moins d'une heure.

- Ces préparations culinaires doivent être consommées le jour de leur première remise en température.