



PREFECTURE DE LA REGION GUYANE
PRÉFECTURE DE LA GUYANE



Direction des Services
Vétérinaire de la Guyane

Service Hygiène et Sécurité des Aliments

Dossier suivi par : thobault laurent
Antenne de Saint Laurent-du-Maroni
10, av Gontran Damas - BP 139
Permanence tous les vendredi
De 7 h à 13 h ou sur RDV

Tél. : 05.94.34 74 00 ou 34 70 24
Mail : DSV973@agriculture.gouv.fr

Cayenne, le 11 JUIN 2008

M CHEUNG ALAIN
Président de l'Association des Chinois
Rue St Symphorien
97320 SAINT LAURENT DU MARONI

OBJET : Appui administratif aux adhérents de l'association des Chinois

REFER : HA0800341

Monsieur le Président,

Comme évoqué lors de l'entretien que vous avez eu, le 12 mars 2008, avec M THEBAULT Laurent, technicien de mes services à notre antenne de Saint Laurent du Maroni, je vous confirme qu'aussi bien au niveau de la distribution alimentaire qu'au niveau de la restauration commerciale, il perdure dans les établissements, en dépit de nombreux rappels à la réglementation, voire de mise en demeure avant fermeture administrative, des anomalies récurrentes relatives à l'hygiène et à la sécurité des aliments.

Dans la plupart des cas, il s'agit d'anomalies de fonctionnement qui ne nécessitent pas de moyens financiers particuliers mais qui requièrent, pour leurs résolution un réel professionnalisme.

Par ailleurs, la barrière de la langue pose un réel problème mais pour autant, il ne semble pas opportun de laisser perdurer des situations attentatoires à la santé publique, par ignorance, par négligence voire par inconscience.

C'est pourquoi je retiens les propositions que vous m'avez soumises, à savoir :

- Traduction des supports documentaires
- Liste complète de tous les adhérents de votre association
- Invitation de vos adhérents à une réunion de présentation de nos services, nos objectifs, moyens et pouvoirs. Il est raisonnable de prévoir à peu près 1 heure pour cette séance d'information ;

Je vous prie de trouver ci-joint en annexe les documents à traduire, à savoir :

- Prescriptions pour la distribution alimentaire
- Prescriptions pour la restauration commerciale
- Prescriptions communes pour la distribution Alimentaire et la restauration
- Modèle d'un registre de non conformité avec quelques exemples ;
- Modèle pour le plan de nettoyage et de désinfection

- Note n°6 sur le nettoyage et la désinfection
- Note n°7 sur la congélation des aliments

Vous remerciant de me faire-part de vos éventuelles observations et de la suite que vous entendez donner à ce projet, je vous prie d'agréer M. Le Président, l'expression de mes salutations distinguées.



Pour le Président des Services Vétérinaires
Le Chef de Service SHSA,


Louis BELVEZE

PRESCRIPTIONS POUR LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

1. LOCAUX ET MATERIEL

- a. D'une manière générale, les locaux (réserves comprises) doivent être propres, correctement ordonnés sains et bien aérés.
- b. Des moustiquaires amovibles doivent être posées de telle manière à garantir l'étanchéité des locaux, à l'intrusion des indésirables (oiseaux, insectes, rats...)
- c. Un local spécifique, ou un placard, doit être prévu pour le rangement des produits et des matériels d'entretien.
- d. Un local doit être prévu afin de garantir l'hygiène minimum des employés (toilettes, station de lavage des mains).
- e. Les meubles froids
 - Les meubles froids doivent être propres (non moisis), en bon état, et ils doivent faire l'objet d'un dégivrage régulier
 - Les systèmes d'ouvertures doivent fonctionner correctement et être pourvus d'un joint étanche
 - Tous les meubles positifs (armoires, vitrines) ou négatifs (congélateurs) doivent être pourvus d'un thermomètre amovible
 - Les compartimentages (notamment des conservateurs négatifs) doivent être constitués de matériaux facilement nettoyables et désinfectables (proscrire le bois et les cartons de récupération)
- f. Les chambres froides de congélation, si elles dépassent un volume de 10m³, doivent être équipées d'un système automatique d'enregistrement des températures (bouton électronique, sonde, tachygraphe etc..)
- g. En cas de rayon à la coupe (fromage et charcuterie) un stand spécifique doit être aménagé comprenant:
 - Une vitrine réfrigérée
 - Une station hygiénique de lavage des mains avec :
 - Lavabo à commande non manuelle alimenté en eau chaude ;
 - Un distributeur de savon bactéricide
 - Un distributeur de papiers essuie-mains à usage unique
 - Un plan de travail de nettoyage et de désinfection aisés
 - Une balance homologuée
 - Un système de rangement hygiénique pour le petit matériel
 - Une housse propre pour le trancheur (proscrire l'utilisation de sacs poubelles en guise de housse)
 - Une poubelle à commande non manuelle tenue fermée
- h. En cas de rayon « sandwicherie » vous devez en plus :
 - Prévoir l'aménagement d'un coin cuisine propre et correctement équipé
 - Prévoir l'acquisition de matériels de sauvegarde de la chaîne du chaud (vitrine chauffante, bains-marie)

2. FONCTIONNEMENT

- a. Généralités
 - Les locaux doivent être régulièrement dépoussiérés, nettoyés voire désinfectés
 - L'accès des locaux aux personnes étrangères ainsi qu'aux animaux domestiques est rigoureusement interdite.
- b. Section « sec » (épicerie, conserves)
 - Il faut veiller à l'intégrité des emballages (dégâts de rongeurs)
 - Il faut veiller à éliminer les unités de vente visiblement contaminées par les insectes
 - Les conserves bombées, flochées, cabossées et/ou oxydées doivent être retirées systématiquement de la consommation.

c. Section « froid »

- Le fonctionnement des meubles froids doit être vérifié régulièrement
- Ces meubles doivent être dégivrés, nettoyés et désinfectés régulièrement
- Les préconisations des fabricant du genre «à conserver à..... »doivent être impérativement respectées
- La chaîne du froid ne doit pas être rompue. Les denrées devront être placées sous températures préconisées dès leur livraison
- Tous les produits doivent être issus d'un approvisionnement légal (marque sanitaire : estampille).
- les œufs doivent avoir un marquage individuel et lisible.
- Les compartimentages (notamment des conservateurs négatifs) doivent être constitués de matériaux inertes et non de bois ou de cartons de récupération

i. négatif » (produits congelés)

- Les produits dont la date limite d'utilisation optimale (DLUO) est dépassée, doivent être retirés de la vente dans un délai court
- La vente en vrac est interdite
- Les produits dont l'emballage est rompu doivent être retirés de la consommation
- 'l'introduction de bouteilles d'eau (ou de tout autre liquide) aux fins de rafraîchissement n'est pas autorisée car elle réchauffe sensiblement la température des produits avoisinants
- la limite de chargement de ces meubles ne doit pas être outrepassée
- Les produits ayant manifestement subi une rupture de la chaîne du froid : denrées prises en masse, givrées d'importance, brûlées (aspect desséché) par le froid et/ou rances (couleur jaunâtre, notamment sur les poissons gras : maquereaux, sardines, coulirous etc...) doivent être retirées de la consommation, indépendamment de la validité de la DLUO ;

ii. Positif (produits frais)

- Les produits dont la date limite de consommation (DLC) est échue doivent être retirés de la consommation
- Les produits dont les emballages sont rompus ou dessousvidés doivent être retirés de la consommation
- Les produits d'origine animale d'une part et les fruits et légumes d'autre part seront entreposés séparément.

d. Section « Fromages et charcuteries à la coupe »

- La découpe de produits alimentaires doit se faire à la vue et à la demande du client
- Ce rayon (voir plus haut 1e) doit être implanté à l'abri de toute contamination (éviter par exemple sous un escalier ou un quelconque recoin)
- L'utilisation de torchons, lavettes ou autres chiffons crasseux et malodorants est proscrite : utiliser des lavettes jetables ou du papier absorbant
- Veiller au nettoyage et à la désinfection des matériels, tranchoirs, plats et plans de travail en fin de chaque journée.
- Veiller à conserver, notamment pour les pièces de charcuterie (terrines, jambons, salamis etc...) les étiquettes originales jusqu'à au moins 5 jours après la vente du dernier gramme de produit : prévoir un système d'archivage de ces étiquettes (cahier...)

e. Section » sandwicherie »

- Veiller à la bonne utilisation des matériels mis en œuvre (niveau de remplissage du bain Marie).
- Vérifier régulièrement la température à l'aide d'un thermomètre. Relever les non conformités sur un registre.

PRESCRIPTIONS POUR LA RESTAURATION COMMERCIALE

1. LOCAUX ET MATERIEL

- f. D'une manière générale, les locaux (réserves et sanitaires compris) doivent être propres, correctement ordonnés, sains et bien aérés
- g. L'établissement doit être approvisionné en eau potable
- h. La température ambiante des locaux doit être compatible avec la bonne conservation des denrées.
- i. Procéder à l'installation d'un système d'évacuation des buées et fumées (genre hotte aspirante) dont les dépôts accumulés sont de nature à constituer des niches à microbes
- j. Les parois internes de ces locaux (sols murs et plafonds) devront être habillés de matériaux de nettoyage et de désinfection aisés. Le bois brut, le ciment et les enduits bruts, les tôles apparentes sont rigoureusement interdits. .
- k. Des moustiquaires amovibles doivent être posées de telle manière à garantir l'étanchéité des locaux, à l'intrusion des indésirables (oiseaux, insectes...)
- l. Un local spécifique, voire un placard, doit être prévu pour le rangement des produits et des matériels d'entretien.
- m. La plonge doit être équipée en eau chaude et froide ; un endroit propre et aéré doit être prévu pour le rangement des ustensiles vaisselles et petits matériels à l'abri des souillures et des pollutions.*
- n. Un local doit être prévu afin de sauvegarder l'hygiène minimum des employés : toilettes, station de lavage des mains qui comprenne :
 - Un Lavabo à commande non manuelle alimenté en eau chaude ;
 - Un distributeur de savon bactéricide
 - Un distributeur de papiers essuie-mains à usage unique
 - Une brosse à ongles
- o. les plans de travail seront de nettoyage et de désinfection aisés : bois brut (billot) et toiles cirées interdits
- p. Selon ses dimensions, la cuisine sera équipée d'une ou plusieurs stations pour le lavage hygiénique des mains (voir 1 h)
- q. Prévoir un système de rangement hygiénique pour le petit matériel (couteau, feuille etc...)
- r. Prévoir le cas échéant, une housse propre de protection pour le trancheur
- s. Prévoir une poubelle à commande non manuelle
- t. Les meubles froids
 - Les meubles froids doivent être propre (non moisis), en bon état et en nombre suffisant : ils doivent faire l'objet d'un dégivrage régulier
 - Les système d'ouvertures doivent fonctionner correctement et être pourvus d'un joint étanche et propre (non moisie)
 - Tous les meubles positifs (armoire, vitrine) ou négatifs (conservateurs) doivent être pourvu d'un thermomètre amovible
 - Les compartimentages (notamment des conservateurs négatifs) doivent être constitués de matériaux inertes et non de bois ou de cartons de récupération
 - Les chambres froides de congélation, si elles dépassent un volume de 10m³, doivent être équipées d'un système automatique d'enregistrement des températures (bouton électronique, sonde, tachygraphe etc..)

2. FONCTIONNEMENT

- a. Les enceintes froides doivent être correctement et rationnellement rangées afin d'éviter toute contamination croisée. Par exemples, dans un réfrigérateur, on évitera de placer des légumes terreux au dessus de viandes ou de poissons crues. De la même manière, on veillera à ne pas faire voisiner des préparations cuites et des matières premières crues.
- b. La recongélation de produits décongelés est rigoureusement interdite ;

- c. Les décongélation sont conduites dans des récipients à usage alimentaire, « à sec » et à une température comprise entre 0°C et +4°C ;
- d. La congélation d'aliments frais, par vos soins, suppose le respect intégral des guides de bonnes pratiques hygiéniques (voir la note de recommandation DDCCRF/DSV/DSDS sur la congélation en annexe)
- e. Les produits déconditionnés et les différentes mises en place doivent être correctement protégés à l'aide de film alimentaire ou de sac de congélation compatible avec un usage alimentaire ; ils doivent être datés et rapportables à tout moment à une facture d'achat.
- f. Les factures des matières premières doivent pouvoir être présentées à tout moment et sur toute demande.
- g. Les poubelles à commandes non manuelles sont tenues fermées
- h. L'usage des torchons ; lavettes et autres chiffons est proscrit. L'usage des torchons (ou de gants isolants) doit être réservés à la préhension des plats. Des lingettes jetables doivent être utilisées pour toute autre manipulation.
- i. Vous êtes tenus de vérifier la légalité de vos approvisionnements : attention aux viandes issues d'abattages clandestins, aux œufs de contrebande etc...
- j. Si vous commercialisez de la viande de bois vous devez veiller au respect des prohibitions. Les seules espèces autorisées à la chasse et au commerce sont : Le tatou de Kapler, l'agouti, le Tatou à neuf bandes, l'iguane vert, le cochon bois, le pac, le pakira, et le cabiai.
- k. Vous devez tenir à jour un registre des gibiers (possibilité de retirer un exemplaire auprès de laDSV)
- l. La chaîne du chaud doit être respectée : tous les aliments destinés à être servis chauds doivent être maintenus à + 63°C jusqu'au service (y compris pour la vente à emporter : vérifier le bon fonctionnement des vitrines chaudes et des bains marie)
- m. La chaîne du froid doit être respectée : tous les aliments destinés à être servis froids doivent être maintenus à +4°C jusqu'au service

PRESCRIPTIONS COMMUNES à

- **La distribution alimentaire**
- **La restauration commerciale**

LE PERSONNEL

- Le gérant doit s'assurer d'une hygiène corporelle et vestimentaire irréprochables de son personnel
- Il doit s'assurer de leur suivi médical régulier (attestation de visite à l'appui)
- Il doit mettre en place un programme de formation et de sensibilisation aux règles d'hygiène de base

LE TRANSPORTS DES MARCHANDISES – MATIERES PREMIERES – PRODUITS FINIS

- Doit se faire dans des conditions d'environnement et de températures compatibles avec la sécurité alimentaire des aliments ;
- Utilisation de récipients propres prévus pour le contact alimentaire ;
- Respect des températures préconisées par les fabricants
- Ne pas rompre la chaîne du froid.

INSPECTION DOCUMENTAIRES – PROCEDURES D'AUTOCONTROLES

Les documents suivants, régulièrement mis à jour doivent être archivés sur place de telle manière qu'ils puissent être présentés à toute réquisition par les services de contrôle.

1. La déclaration préalable d'activité

La déclaration préalable d'activité, requise par l'Art. 231-20 du code rural doit être déposée aux services vétérinaires *a priori* de l'exploitation de l'établissement

2. Les certificats de santé des personnel (y compris des gérants)

3. Le plan de formation du personnel de l'établissement ainsi que les attestations de stage

4. Le Plan de nettoyage et de désinfection

Le plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement. Il convient de rédiger sur le mode QUOI/AVEC QUOI/COMMENT/QUAND, un plan de nettoyage et de désinfection des locaux (sols, murs, plans de travail et des matériels (enceintes froides, matériel de découpe, de cuisson, poubelle...). Veiller à n'utiliser que des produits professionnels et agréés pour l'agroalimentaire. Les mélanges empiriques de produits doivent être proscrits.

5. Le plan de lutte contre les nuisibles

Le plan de lutte contre les animaux nuisibles (insectes ; rongeurs, etc.). A défaut de faire réaliser ces traitements par une tierce entreprise (auquel cas nous fournir une copie du contrat initial ainsi que les dernières attestations de passage, le plan de dépôt des appâts et les différentes notices techniques relatives aux raticides et aux insecticides mis en œuvre) vous devrez ouvrir un registre dans lequel seront consignés tous les traitements raticides et insecticides appliqués par vos soins suivants un plan de dépôt des appâts que vous aurez préalablement déterminé. L'utilisation des aérosols est proscrit.

6. Le contrôle des températures

Les températures de vos meubles froids (vitrine, conservateur et chambre froide négatifs, réfrigérateur et chambre froide positifs) et de vos meubles chauds (vitrine chauffante, bain -marie) doivent être régulièrement éprouvés. Toute non conformité devra être noté dans un registre et devra donner lieu à la mise en place de mesure corrective.

7. Le contrôle de vos livraisons

Vous êtes responsable de tous les produits que vous mettez en vente et par conséquent il vous appartient de contrôler vos livraisons à réception. Conformité de la commande validité des dates limites (dlc et dluo), non rupture de la chaîne du froid, intégrité des emballages.....). Toute non conformité doit être notée dans un registre et devra donner lieu à la mise en place de mesure corrective.

8. La traçabilité des produits

Le règlement (CE)178/2002 vous oblige à tracer les produits mis en vente. Ainsi, lorsque vous utilisez ou mettez en vente des produits périssables (produits laitiers, charcuteries, ou toute autre matière première préalablement déconditionnée ou déboîtée vous devez impérativement conserver les étiquettes d'origine des produits ainsi que les factures correspondantes. Ces étiquettes sont archivées quotidiennement dans un registre.

9. Les guides de bonnes pratiques d'hygiène

Des guides de bonnes pratiques d'hygiène validés par l'administration doivent vous aider à gérer la sécurité sanitaire des aliments au sein de votre entreprise. Ces guides sont disponibles à la commande à :

Direction des Journaux Officiels
26, Rue Désaix
75027 PARIS Cedex 15
Fax : 01 45 79 17 84
Internet : www.journal-officiel.gouv.fr

Ou à

la librairie AJC à Cayenne

Registre de non conformité (exemple)

<u>Date</u>	<u>Domaine</u>	<u>Non Conformité</u>	<u>Mesure corrective</u>	<u>Personne relevant la N.C</u>	<u>Fournisseur, prestataire de service</u>
01/01/08	Secteur froid positif	Température de la vitrine n°8 à +10°C (au lieu de + 4°C)	Retrait des produits (changement de place ou destruction)	Mr X, responsable	
	Matériel	Moteur de la vitrine n°8, en panne	Réparation ou changement de la vitrine		
	Réception Marchandise	Température des produits à la réception : -14°C (au lieu de -18 °C)	-Refus des produits -Contacter fournisseur -Contacter DSV		
		Présence de givre dans le paquet de côtes de porcs	Refus des produits présentant du givre		
		Emballage abîmé	Refus des produits dont l'emballage à rompu		
		Absence de marque sanitaire	-Refus des produits concernés -Contacter la DSV (très important)		
	Hygiène	Présence de crottes de rats dans la réserve	-appel service de dératisation ; -mis en place d'appâts et de pièges ; -retrait des produits abîmés et destruction -reprise du plan de lutte contre les nuisibles		

Modèle n°5 de plan de nettoyage et de désinfection

(A adapter suivant les locaux et matériels utilisés)

QUOI ?	AVEC QUOI ?		COMMENT ?		QUAND ?
	Nom du produit	Dosage du produit	T° de l'eau	Temps d'action	
Surface, local, matériel					Quotidienne, hebdomadaire, mensuelle
SOLS					
MURS					
PLAFONDS					
PLANS DE TRAVAIL					
PETIT MATERIELS					
TRANCHEUSE					
REFRIGERATEUR					
CONSERVATEUR					
CHAMBRE FROIDE +					
CHAMBRE FROIDE -					
PIANO - FOUR - CUISSON					
RESERVES					
VESTIAIRES - SANITAIRES					
POUBELLE					

— Ce plan de nettoyage et de désinfection doit être évalué de temps à autre par des surfaces contact (env 1.50 euro le test)

NOTE n°6

Concernant

le nettoyage et la désinfection

—Le NETTOYAGE consiste à éliminer d'une surface donnée toute souillure visible ou invisible pouvant s'y trouver

- Une surface **NETTOYÉE** est qualifiée de **PROPRE**

—La DESINFECTION est une opération qui vise à éliminer d'une surface ou d'une ambiance les micro-organismes indésirables (bactéries, virus, levures, moisissures...)

- Une surface **DÉSINFECTÉE** est qualifiée de **SAIN**

—Le LAVAGE RÉGULIER des mains avec un PRODUIT APPROPRIÉ (savon bactéricide ≠ produit à vaisselle) est TOUJOURS préférable au port de gants. Les mains doivent être impérativement lavées après toute opération septique (rendu de monnaie, coup de téléphone.....)

—L'usage intempestif de LAVETTES, CHIFFONS et autres TORCHONS, ACCROÎT de manière sensible LA CONTAMINATION des surfaces ET DES MAINS

—Le port de bijoux (bagues, , bracelets, montre) est proscrit en cuisine (alliances tolérées). En effets, ces ornements constituent des niches à microbes.

—Les ongles sont propres, coupés courts et non apprêtés (vernis ornementaux, faux ongles)

—Une bactérie se reproduit toutes les 20 mn :

0 h : 1 bactérie

1 h : 8 bactéries

2 h : 64 bactéries

6 h : 500 000 bactéries

8 h : 1 000 000 (1 million) de bactéries

- Dans 80 % des cas de toxi infections alimentaires, l'origine est humaine (mauvaise hygiène, manipulation fautive, porteurs sains etc...)
- Le fait d'utiliser de l'eau de javel sur une surface non préalablement nettoyée et dégraissée ;
- Le fait d'utiliser de manière empirique l'eau de javel en mélange avec n'importe quel autre produit (crème à récurer, produit vaisselle etc) ;

N'a aucun intérêt

- L'usage de Crésyl et de tous les autres composés aromatiques est **rigoureusement interdit** en alimentation humaine.
- Il n'y a **aucune raison** valable, pendant le travail, de **laisser traîner dans l'espace de travail des produits ou des matériels de nettoyage et de désinfection** qui doivent être rangés dans une resserre dédiée.

L'HYGIENE des MAINS

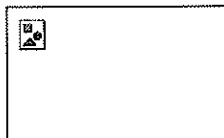
Le NETTOYAGE et la DESINFECTION des LOCAUX et des MATERIELS

PROCEDENT EGALEMENT ET INTEGRALEMENT DU TRAVAIL

D'UN CUISINIER PROFESSIONNEL

NOTE n°7

Concernant la congélation



PREFECTURE DE LA GUYANE

Direction des Services Vétérinaires Service d'Hygiène et de Sécurité des Aliments 24, boulevard de la République B.P. 7017 97307- CAYENNE Cedex Tél : 05 94 29 70 88 Fax : 05 94 37 83 23	Direction départementale des affaires sanitaires et sociales Service Santé Environnement Place SCHOELCHER BP. 5001 97305- CAYENNE Cedex Tél : 05 94 25 61 00 Fax : 05 94 25 53 63	Direction départementale de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes Angle des rues Rouget de l'Isle et Mme Payé BP. 5020 97305 CAYENNE cedex Mél. : dd973@dgccrf.finances.gouv.fr Fax : 05 94 30 69 60 Tél : 05 94 25 53 40
---	---	--

Conduite à suivre pour congeler des produits alimentaires en respectant les objectifs de sécurité fixés par la réglementation

Rappel

La congélation est un moyen de conservation des denrées alimentaires **qui ne permet pas d'éliminer les microbes. Elle interrompt seulement leur multiplication. Dès que les produits sont décongelés les microbes reprennent leur développement.**

C'est pourquoi lorsque l'hygiène de la congélation et de la décongélation n'est pas maîtrisée celles-ci peuvent constituer **un danger grave pour la santé des consommateurs.**

Par ailleurs, la congélation peut altérer la qualité des aliments : brûlures, perte de volume, rancissement, développement de moisissures.

Pour atteindre les objectifs de sécurité et de qualité des aliments fixés par la réglementation, les recommandations suivantes devront être respectées sauf si vous êtes en mesure de prouver aux administrations de contrôle, de manière pertinente, qu'une méthode alternative atteint les mêmes objectifs (application d'un guide de bonnes pratiques hygiéniques ⁽¹⁾ ou d'une autre méthode validée).

1. Le respect des exigences générales d'hygiène

- locaux (y compris les sanitaires), équipements, matériels et ustensiles en bon état d'entretien, soigneusement rangés, nettoyés et désinfectés régulièrement,
- matériels de froid et moyens de surveillance des température adaptés, régulièrement contrôlés,
- produits de nettoyage et de désinfection adaptés (locaux et personnels),
- **personnels** en bonne santé, disposant d'une tenue vestimentaire propre et **ayant reçu une formation en matière d'hygiène et de pratiques de la congélation/décongélation leur permettant de mettre en œuvre de bonnes pratiques hygiéniques.**

2. Le matériel de froid

¹ Cf. liste des Guides de Bonnes Pratiques Hygiéniques validés en fin de document

Seul un matériel aux performances appropriées permet une congélation satisfaisante tant au plan hygiénique qu'organoleptique.

La cellule de congélation est le moyen le plus adapté à une bonne congélation notamment pour les plats cuisinés chauds puisqu'elle permet un abaissement rapide de la température. Son utilisation suppose une formation et une bonne connaissance des potentialités du matériel de la part des utilisateurs qui doivent pouvoir préciser aux administrations de contrôle le traitement appliqué.

A défaut, une chambre froide négative ou un congélateur domestique 4 étoiles peuvent aussi être utilisés.

LES AUTRES CONGÉLATEURS DOMESTIQUES NE SONT EN RÉALITÉ QUE DE SIMPLES CONSERVATEURS QUI NE PERMETTENT QUE LE STOCKAGE DE PRODUITS DÉJÀ CONGELÉS OU SURGELÉS. ILS NE PEUVENT SERVIR À UNE CONGÉLATION SATISFAISANTE DES DENRÉES.

3. Les produits

La congélation ne peut être appliquée qu'à des produits de première fraîcheur, de qualité microbiologique excellente dont le circuit d'approvisionnement est le plus court possible. Ils doivent avoir été manipulés (déconditionnés, tranchés, cuisinés) dans des conditions hygiéniques conformes aux objectifs de sécurité fixés par la réglementation. La congélation doit intervenir dans les délais suivants⁽²⁾ ou dans d'autres délais s'ils ont été fixés après étude et validation:

2-1 Matières premières : La congélation est réalisée dans les 48 H après réception pour les produits non conditionnés ou dans le 1/3 de la durée de vie pour les produits comportant une date limite de consommation ou une date de durabilité préférentielle.

2-2 Produits semi-finis : congélation immédiatement après tranchage, parage, découpe, blanchiment, etc...

2-3 Plats cuisinés : congelés le jour de leur préparation, juste après la cuisson si vous disposez d'une cellule de congélation ou le refroidissement rapide si vous utilisez un autre moyen de congélation.

congeler les produits suivants n'est pas conforme aux objectifs de sécurité fixés par la réglementation

- des produits en fin de vie voire périmés, voire altérés,
- des produits déjà présentés aux consommateurs (restes de service),
- des produits décongelés,
- des produits dont l'origine ne peut être garantie,
- des viandes hachées, des chairs et farces

4. Les modalités pratiques de congélation

- les produits doivent être rapidement préparés en vue de leur congélation sans rupture de la chaîne du froid,
- tous les produits doivent être emballés dans des sachets soigneusement fermés ou sous films les recouvrant totalement. Films et sachets doivent être garantis « à usage alimentaire »,

- **chaque conditionnement doit être identifié par un marquage ou un étiquetage mentionnant la date de congélation et la durée de conservation.**

- **la température à atteindre à cœur est de :**

- **-18°C pour les glaces et crèmes glacées, les viandes et préparations de viande, les produits de la pêche et tous les produits contenant ces denrées**
- **-12°C pour toutes les autres denrées congelées**

Dans tous les cas les consignes d'utilisation du fabricant de matériel (chargement, temps de congélation définis pour des quantités de produits, ...) doivent être connues des utilisateurs et scrupuleusement respectées.

LES EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS SOUILLÉS OU QUI NE SONT PAS APTES À L'USAGE ALIMENTAIRE (CARTONS, SACHETS PLASTIQUES, CAGETTES EN BOIS ETC...) NE PEUVENT ÊTRE UTILISÉS POUR CONDITIONNER DES DENRÉES ALIMENTAIRES.

5. Éléments de traçabilité

Pour tous les produits achetés préemballés qu'ils aient été congelés à l'état de matières premières ou après transformation y compris en plats cuisinés, le professionnel doit pouvoir présenter aux administrations de contrôle, les **étiquettes d'origine**. Pour les produits achetés non conditionnés c'est leur facture d'achat ou leur bon de livraison qui sert de traçabilité et doit être présente sur le lieu d'activité.

Pour des raisons de sécurité alimentaire le délai de conservation des étiquettes retenu par l'administration est de 3 mois.

6. La conservation des produits congelés

- la durée de conservation des denrées congelées par vos soins est limitée à 3 mois pour les poissons et viandes grasses et entre 6 à 12 mois pour les autres produits ⁽²⁾. D'autres délais peuvent être appliqués s'ils ont été validés par une étude.
- la température des appareils de stockage des produits congelés doit être périodiquement vérifiée à l'aide de thermomètres indépendants du matériel et les mesures correctives mises en œuvre en cas d'anomalies. Les températures de conservation des produits congelés sont celles mentionnées au §4.
- en cas de panne ou de coupure d'alimentation électrique, les portes des appareils doivent être maintenues fermées, les contrôles de température renforcés et les actions correctives mises en oeuvre.

7. La décongélation et l'utilisation des produits décongelés

La décongélation peut conduire à des développements microbiens. Les microbes présents à l'origine dans le produit vont se multiplier dès que les conditions favorables seront réunies et notamment la température. La structure cellulaire du produit ayant été modifiée par la congélation, les jus produits lors de la décongélation peuvent constituer un milieu propice. C'est pourquoi la décongélation doit être menée soit :

→ dans une enceinte réfrigérée entre 0 ° et + 4 °C sauf pour les produits de la pêche pour lesquels la température doit être comprise entre 0 °C et + 2 °C. Dans ce cas, les denrées doivent être protégées des souillures (sous film), placées sur une grille pour recueillir les jus qui devront être éliminés. La date de décongélation doit être connue et disponible pour les administrations de contrôle.

Les denrées congelées et décongelées selon les préconisations de la présente note et maintenues dans une enceinte réfrigérée à une température compatible avec la nature du produit concerné peuvent être utilisées dans les 48 h suivant leur décongélation.

→ directement au cours de la cuisson directe (à la vapeur, au micro-onde, au four etc.)

**NE JAMAIS DÉCONGELER LES PRODUITS A TEMPÉRATURE AMBIANTE OU PAR TREMPAGE
NE JAMAIS RECONGELER DES PRODUITS DÉCONGELÉS**

**CES PRATIQUES PRESENTENT UN RISQUE POUR LA SANTE, ELLES NE SONT DONC PAS CONFORMES AUX OBJECTIFS
DE SÉCURITÉ FIXÉS PAR LA RÉGLEMENTATION**

La réglementation

Depuis le 01/01/2006 la réglementation française spécifique à la congélation/décongélation n'est plus applicable. Les professionnels doivent se conformer à des dispositions européennes ⁽¹⁾ qui en font les premiers responsables de la sécurité des produits et qui fixent, à tous les stades de l'alimentation, depuis la production jusqu'à la distribution, les obligations suivantes :

- **ne pas mettre sur le marché de denrées alimentaires préjudiciables à la santé ou impropres à la consommation humaine**
 - **s'assurer que les denrées alimentaires sont conformes aux exigences en matière d'hygiène et vérifier le respect de ces prescriptions**
- **établir la traçabilité des denrées alimentaires** (origine et destination) et la mettre à disposition des services de contrôle
- **se conformer aux règles générales d'hygiène et aux règles spécifiques à leur secteur d'activité et notamment disposer d'une formation à l'hygiène et à sa maîtrise**
- **appliquer les règles fixées par le guide des bonnes pratiques hygiéniques de son secteur d'activité** ⁽²⁾ ou une méthode équivalente d'analyse des risques et de maîtrise de l'hygiène fondée sur les principes HACCP

N'hésitez pas à interroger les administrations de contrôle pour tous renseignements complémentaires

⁽²⁾ Cf. liste des Guides de Bonnes Pratiques Hygiéniques validés en fin de document

⁽¹⁾ **Règlement n°178/2002** établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

Règlement CE n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

⁽²⁾ **Guides de bonnes pratiques hygiéniques validés (numéros des brochures):**

Pâtisserie: n° 5902 - Restaurateur : n° 5905 – Boucher : n°5906 – Traiteur : n°5907 - Poissonnier: n° 5919 - Charcuterie artisanale: n°5920

Brochures disponibles auprès de la Documentation Française 124 rue Henri Barbusse 97308

AUBERVILLIERS (Télécopie : 0140 15 68 00 / sur Internet : www.ladocumentationfrancaise.fr)