

Vous êtes un établissement de restauration collective non soumis à agrément sanitaire

- **Vous avez le droit de congeler vos produits finis comme vos matières premières**
 - Mais ne pourrez les distribuer qu'à vos consommateurs habituels, après décongélation/transformation
 - Textes applicables
 - 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
 - Instruction Technique DGAL/SDSSA/2017-164 du 22/02/2017 - Activités de commerce de détail et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
 - L'activité de congélation doit être :
 - Précisée lors de la déclaration d'activité de l'établissement (mais elle n'est pas soumise à autorisation)
 - Prévues dans le Plan de Maîtrise Sanitaire spécifique à l'établissement
 - [à titre exceptionnel dans cette situation critique : déclaration et inscription au PMS pourront se faire à posteriori]
- **Produits autorisés à la congélation**
 - 1 - Les denrées brutes conditionnées
 - A condition que vous en assuriez vous-même la transformation après décongélation
 - Pour les remettre à vos convives habituels
 - 2 - Les produits découpés et/ou transformés (cuisinés) dans votre établissement.
 - **ATTENTION : La congélation des plats à base de poisson est interdite**
- **Modalités**
 - La congélation est un processus de stabilisation des denrées.
 - En aucun cas elle n'assainit les produits - Cela implique de ne congeler que des produits parfaitement frais.
 - Les denrées brutes conditionnées ne doivent pas être déconditionnées, mais congelées telles quelles
 - Avant d'atteindre leur DLC, et au plus proche de la réception si possible.
 - Ajouter un suremballage transparent portant :
 - La date de congélation et une date d'utilisation maximale (délai raisonnable de 3 mois maxi),
 - Température de conservation inférieure ou égale à -18°C
 - Les denrées transformées (cuisinées) sur votre établissement
 - Doivent être conditionnées hermétiquement (éventuellement sous-vide pour les établissements équipés et ayant déjà décrit cette étape dans leur PMS) puis refroidies rapidement :
 - passage de la plage de température de +63°C à +10°C en moins de 2 heures.
 - Puis mises en congélation dans les 24h.
 - Y apposer une étiquette précisant :
 - Date de fabrication, date de congélation (produit congelé le...), date d'utilisation maximale (délai raisonnable de 2 mois maxi sauf études spécifiques)
 - Température de conservation inférieure ou égale à -18°C
 - La liste des allergènes à déclaration obligatoire doit être associée à ces produits,
 - soit sur un document spécifique, soit sur l'étiquetage.
- **Matériel nécessaire**
 - Principe : abaisser la température d'un produit de façon à faire passer l'eau qu'il contient à l'état solide.
 - L'importance est de franchir rapidement l'étape de cristallisation des produits (entre 0 et - 5 °C).
 - Puis de faire descendre la températures jusque -18°C.
 - Faciliter la circulation de l'air en ne superposant pas directement les produits mis en congélation
 - Les matériels utilisables sont par ordre de préférence décroissante, selon les volumes à congeler
 - Les cellules de surgélation
 - Les cellules de refroidissement rapide – en mode congélation
 - Les chambres froides négatives
 - **Ne pas utiliser** : bahuts ou armoires froides négatives, pas assez puissantes
- **Décongélation**
 - C'est l'étape la plus dangereuse si elle n'est pas scrupuleusement respectée.
 - Deux modalités admises
 - Décongélation en chambre ou armoire froide positive entre +0 et +4°C (+3°C pour les PCEA)
 - Mise en cuisson ou réchauffage directs, sans décongélation préalable.
 - ATTENTION la durée de mise en consommation ou de transformation maximale est de J+3 jours (J étant le jour de mise en décongélation) sauf si la durée de vie résiduelle avant congélation était plus courte.
 - Rappels : Ne pas décongeler des produits non protégés et des produits décongelés ne doivent pas être recongelés.

Vous êtes un établissement de restauration collective soumis à agrément sanitaire

- **Vous avez le droit de congeler vos produits finis comme vos matières premières**
 - Et les distribuer à vos consommateurs ou à des organismes extérieurs, y compris sous forme congelée.
 - Textes applicables
 - Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Version consolidée du 25 février 2019
 - Instruction Technique DGAL/SDSSA/2015-807 du 12/11/2015 - Congélation des denrées animales ou d'origine animale
 - L'activité de congélation doit être :
 - Précisée dans la demande d'agrément de l'établissement.
 - Prévue dans le Plan de Maîtrise Sanitaire spécifique à l'établissement.
 - [à titre exceptionnel dans cette situation critique : déclaration et inscription au PMS pourront se faire à posteriori]
- **Produits autorisés à la congélation**
 - 1 - Les denrées brutes conditionnées ou non
 - 2 - Les produits découpés et/ou transformés (cuisinés) dans votre établissement.
 - **ATTENTION : La congélation des plats à base de poisson est interdite**
- **Modalités**
 - La congélation est un processus de stabilisation des denrées.
 - En aucun cas elle n'assainit les produits - Cela implique de ne congeler que des produits parfaitement frais.
 - Les denrées brutes
 - Avant d'atteindre leur DLC, et au plus proche de la réception si possible.
 - Conditionnées hermétiquement (éventuellement sous-vide pour les établissements équipés et ayant déjà décrit cette étape dans leur PMS) et étiquetées :
 - *Nature des denrées, date de congélation et date d'utilisation maximale (délai raisonnable de 2 mois maxi sauf études spécifiques)*
 - *Température de conservation inférieure ou égale à -18°C*
 - Les denrées transformées (cuisinées) sur votre établissement
 - Doivent être conditionnées hermétiquement (éventuellement sous-vide pour les établissements équipés et ayant déjà décrit cette étape dans leur PMS) puis refroidies rapidement :
 - *Passage de la plage de température de +63°C à +10°C en moins de 2 heures*
 - Puis mises en congélation dans les 24h.
 - Y apposer une étiquette précisant :
 - *Date de fabrication, date de congélation (produit congelé le...), date d'utilisation maximale (délai raisonnable de 2 mois maxi sauf études spécifiques),*
 - *température de conservation inférieure ou égale à -18°C*
 - La liste des allergènes à déclaration obligatoire doit être associée à ces produits,
 - *soit sur un document spécifique, soit sur l'étiquetage.*
- **Matériel nécessaire**
 - Principe : abaisser la température d'un produit de façon à faire passer l'eau qu'il contient à l'état solide.
 - L'importance est de franchir rapidement l'étape de cristallisation des produits (entre 0 et -5 °C).
 - Puis de faire descendre la température jusqu'en dessous de -18°C.
 - Faciliter la circulation de l'air en ne superposant pas directement les produits mis en congélation
 - Les matériels utilisables sont par ordre de préférence décroissante, selon les volumes à congeler
 - Les cellules de surgélation
 - Les cellules de refroidissement rapide – en mode congélation
 - Les chambres froides négatives
 - **Ne pas utiliser** : bahuts ou armoires froides négatives, pas assez puissantes
- **Décongélation**
 - C'est l'étape la plus dangereuse si elle n'est pas scrupuleusement respectée.
 - Deux modalités admises
 - Décongélation en chambre ou armoire froide positive entre +0 et +4°C (+3°C pour les PCEA).
 - Mise en cuisson ou réchauffage directe, sans décongélation préalable.
 - ATTENTION la durée de mise en consommation ou de transformation maximale est de J+3 jours (J étant le jour de mise en décongélation) sauf si la durée de vie résiduelle avant congélation était plus courte.
 - Rappels : Ne pas décongeler des produits non protégés et des produits décongelés ne doivent pas être recongelés.