

Point sur la congélation

Il convient de rappeler en préambule que la congélation des produits et des matières premières est une étape de traitement des produits qui doit être définie dans le PMS.

L'exploitant doit s'interroger sur les modalités de congélation d'une part et sur la durée de conservation possible des produits et matières premières d'autre part.

S'agissant des modalités de congélation, l'instruction technique n° DGAL/SDSSA/2015-807 du 12 décembre 2015 insiste sur l'importance de franchir rapidement l'étape de cristallisation des produits (entre 0 et - 5 °C).

A ce stade, il est important de veiller au rapport entre la puissance de l'équipement de congélation et le volume de denrées à congeler ; pour ce faire, il sera sans doute utile de prioriser l'ordre dans lequel les produits finis et les matières premières doivent être congelées, notamment selon les DLC propres à chacune de ces denrées.

Concernant la durée de conservation possible des produits et matières premières, une fois ceux-ci congelés, les études de durée de vie doivent être conduites afin de déterminer la DLC.

Ces études pourront être conduites *a posteriori*, dans les jours et les semaines qui viennent mais, en tout état de cause, avant la décongélation et la remise dans le circuit de la consommation humaine de ces denrées.

S'agissant de la possibilité de donner les produits excédentaires aux associations caritatives, lors de la réunion du 6 février dernier, il a été convenu que toutes les préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) peuvent être données à des associations sous réserve d'un étiquetage minimal (nature du produit, DLC indiquée sur chaque barquette, allergènes éventuels, ...).

En revanche, le don de plats déjà remis en température une première fois est exclu, un second refroidissement étant interdit.