



## REFROIDISSEMENT RAPIDE DES ALIMENTS APRES CUISSON

**Référence :** PT/RES/015-A

**Page :**Page 1 sur 5

**Date de validation :** 27/04/2010

**Date de remise à jour :**

**Date de diffusion :** 05/07/2010

**Edition :** 1ère

**Objet :** Maîtriser les dangers microbiologiques lors du refroidissement rapide des aliments après cuisson.

**Mots clés :** Cuisson / HACCP / Préparation chaude / Refroidissement / Restauration / Température /

### Documents de référence

- Critère HAS (V2010) : 8g
- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicable à la restauration collective à caractère social.
- Le pack Hygiène applicable depuis le premier janvier 2006 et notamment les textes 178/2002, 852/2004 et 853/2004.

### Annexes jointes :

- Annexe 1 : Fiche suiveuse produit
- Annexe 2 : Fiche de surveillance de refroidissement en cellule

### Validation

**Rédaction :** Dr LIGUORI Géraldine - Groupe de travail EOH

**Approbation :** Comité de Lutte contre les Infections Nosocomiales (CLIN)

**Validation :** Directeur de la Qualité et de la Gestion des Risques

**Date d'application :** 05/07/2010

### Diffusion

**Pour application :**

- Cuisine

**Pour classement :**

- Direction
- Direction des Services Economiques et Logistiques
- Direction de la Qualité et de la Gestion des Risques
- CLIN (Comité de Lutte contre les Infections Nosocomiales) / EOH
- Diététicienne
- Cuisine

### Evaluation :

Contrôle annuel de l'activité et des Fiches suiveuses produit  
Suivi des Fiches de surveillance de refroidissement en cellule



## REFROIDISSEMENT RAPIDE DES ALIMENTS APRES CUISSON

Référence : PT/RES/015-A

Page :Page 2 sur 5

Date de validation : 27/04/2010

Date de remise à jour :

Date de diffusion : 05/07/2010

Edition : 1ère

### Sommaire

|  |   |
|--|---|
| I - OBJET :                                  | 2 |
| II - DOMAINE D'APPLICATION ET RESPONSABILITE | 2 |
| III - DEFINITIONS ET ABREVIATIONS            | 3 |
| IV - DESCRIPTION DE L'ACTIVITE               | 3 |
| 1 -Objectif :                                | 3 |
| 2 -Moyens humains :                          | 3 |
| 3 -Lieu des actions à réaliser :             | 3 |
| 4 -Description de l'activité :               | 4 |
| 5 -Les recommandations :                     | 4 |
| Rappel des valeurs cibles :                  | 5 |
| Mesures correctives :                        | 5 |
| V - SUPPORT DE TRAVAIL ET DE VERIFICATION :  | 5 |

### I - OBJET :

Cette procédure a pour but la maîtrise des dangers microbiologiques lors du refroidissement rapide des aliments après cuisson.

L'origine des dangers microbiologiques :

- La multiplication bactérienne au sein des aliments en l'absence du respect du barème de refroidissement réglementaire (temps/température).
- La contamination des aliments ayant une température inférieure à 63°C est alors possible par le milieu, le matériel et le personnel.

### II - DOMAINE D'APPLICATION ET RESPONSABILITE

Elle s'applique à tous les agents intervenant en zone propre.

Personne responsable : Le chef de cuisine ou son délégué.



## REFROIDISSEMENT RAPIDE DES ALIMENTS APRES CUISSON

Référence : PT/RES/015-A

Page :Page 3 sur 5

Date de validation : 27/04/2010

Date de remise à jour :

Date de diffusion : 05/07/2010

Edition : 1ère

### III - DEFINITIONS ET ABREVIATIONS

Refroidissement rapide : Abaissement de la température de l'aliment dans des conditions telles que la zone critique pour la prolifération microbienne (63°C-10°C) soit franchie aussi rapidement que possible et que la température spécifiée soit atteinte.

### IV - DESCRIPTION DE L'ACTIVITE

#### **1 -Objectif :**

Opération qui consiste à ramener les préparations chaudes d'une température supérieure à 63°C à moins de 10°C en moins de 2 heures.

#### **2 -Moyens humains :**

Agent intervenant en zone propre.

#### **3 -Lieu des actions à réaliser :**

- La cellule de refroidissement se trouve dans la zone de cuisson de la cuisine.



## REFROIDISSEMENT RAPIDE DES ALIMENTS APRES CUISSON

Référence : PT/RES/015-A

Page :Page 4 sur 5

Date de validation : 27/04/2010

Date de remise à jour :

Date de diffusion : 05/07/2010

Edition : 1ère

### 4 -Description de l'activité :

| Quand ?   | Fait quoi ?   |
|---|---|
| <p><b>Dès la fin de cuisson des préparations chaudes, qu'elles soient destinées à être refroidies pour consommation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- différée</li> <li>- à basse température</li> </ul> | <p>Planifiez l'utilisation de la cellule de refroidissement rapide en fonction de la durée de cuisson des différents aliments prévus.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Transférez éventuellement les préparations dans un bac gastronorme en évitant les couches trop épaisses afin de faciliter la pénétration du froid.</li> <li>- Complétez la fiche de surveillance du refroidissement rapide (désignation du produit concerné, date, heure de début et température avant)</li> </ul>         |
| <p><b>En fin de cycle de refroidissement rapide</b></p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédez à un nouveau contrôle du produit et complétez la fiche de surveillance du refroidissement rapide (heure de fin et température après). Vérifiez la conformité des paramètres (temps/température).</li> <li>- Acheminez rapidement les produits dans la chambre froide positive prévue à cet effet.</li> <li>- Appliquez les consignes de nettoyage et de désinfection de la cellule de refroidissement rapide, des surfaces de travail utilisées.</li> </ul> |

### 5 -Les recommandations :

- Eviter que la température à cœur des aliments en attente de refroidissement rapide ne soit abaissée au-dessous de 63°C.
- Eviter les couches épaisses de produits (idéalement 7 - 8 cm) pour faciliter la pénétration du froid.
- Assurer une bonne maintenance de la cellule et des appareils de mesure de températures.
- Les produits doivent être immédiatement après leur refroidissement rapide, stockés en enceinte de 0 à 3°C.



## REFROIDISSEMENT RAPIDE DES ALIMENTS APRES CUISSON

Référence : PT/RES/015-A

Page :Page 5 sur 5

Date de validation : 27/04/2010

Date de remise à jour :

Date de diffusion : 05/07/2010

Edition : 1ère

### *Rappel des valeurs cibles :*

- Température à cœur des aliments après cuisson au début du refroidissement (minimum) : **63°C**.
- Température à cœur des aliments à la fin du refroidissement (maximum) : **10°C**
- Durée de refroidissement (maximum) : **2 heures**

Ecarts tolérés : **Aucun.**

### *Mesures correctives :*

- Envisager un assainissement des produits par un traitement thermique complémentaire, si la température à cœur des produits s'est trop abaissée avant refroidissement.
- Refroidissement complémentaire si durée de 2 heures maximum non atteinte et la température à cœur des produits est  $>$  à 10°C.

## **V - SUPPORT DE TRAVAIL ET DE VERIFICATION :**

Les originaux sont conservés par le chef de cuisine.