

Définition

Le refroidissement des produits après cuisson consiste à abaisser rapidement la température à cœur du produit. **La zone comprise entre +63°C et +10°C est reconnue comme particulièrement dangereuse.** Elle correspond en effet à un intervalle privilégié d'activité microbienne et favorise la multiplication rapide de la plupart des microbes.

Aussi, il faut veiller à franchir cette zone « critique » le plus rapidement possible, en 2h maximum.

La vitesse du refroidissement d'un produit va dépendre de son volume, de sa densité ainsi que du procédé utilisé.

Méthode de refroidissement

Différentes méthodes peuvent être utilisées pour refroidir les produits. La méthode choisie va dépendre notamment de la sensibilité des produits travaillés, du type et de la quantité de produits à refroidir.

Méthode à privilégier :

- Utilisation d'une cellule de refroidissement rapide.

Attention, la cellule n'est pas un lieu de stockage des denrées. Les denrées doivent être positionnées dans une enceinte réfrigérée après refroidissement.

Autres méthodes (pour des quantités limitées, selon les GBPH de votre activité)

- Bain d'eau glacée (produits sous vide de petit volume)
- Eau courante froide (légumes, crustacés de petits volumes)
- Plaques eutectiques
- Bain-marie d'eau froide

Pour accélérer le processus, vous pouvez par exemple :

- Transvaser au préalable le produit cuit dans un récipient froid et propre
- Séparer la sauce de la viande
- Portionner la quantité à refroidir

Enregistrement et étiquetage

- Dans tous les cas vérifier à l'aide d'un thermomètre sonde, que la méthode permet de descendre la température du produit en dessous de +10°C en moins de 2 heures.

Il est fortement conseillé d'enregistrer le processus de refroidissement des produits (Cf. fiche au verso)

- Il est obligatoire de correctement protéger et étiqueter les produits conservés (nom du produit et date de fabrication). Ces produits devront être utilisés rapidement.

