

## Définition

La congélation/surgélation est un procédé de conservation des denrées par action du froid négatif. Cette technique stoppe le développement des microbes mais **ne permet, en aucun cas, d'assainir les produits** (sauf pour les parasites : Anisakis,...).

La congélation est un procédé sensible qui peut, s'il est mal conduit, entraîner une altération de la qualité organoleptique du produit et limiter ses possibilités d'utilisation ultérieure.

## Formalité auprès de la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations)

Pour pratiquer la congélation/surgélation, vous devez le signaler en cochant la case appropriée sur le formulaire de déclaration d'activité (Cerfa 13984 – « Procédés spécifiques mis en œuvre »).

### Produits pouvant être congelés

Les produits congelés/surgelés doivent présenter un **parfait état de fraîcheur**, avoir une **origine garantie** et être congelés/surgelés **sans délai** :

- Matières premières :  
↳ **Dans le 1<sup>er</sup> tiers de la durée de vie**  
(Poisson : 2 jours maximum après réception)
- Produits fabriqués dans l'entreprise :  
↳ **Le jour de la transformation**

#### Attention, ne pas congeler :

- Des restes
- Des produits décongelés ou des produits ayant subi une conservation longue préalable

### Stockage

Les produits congelés doivent être correctement conditionnés et étiquetés avec le nom du produit, la date de congélation/surgélation et une DDM (Date de Durabilité Minimale) adaptée.

Par exemple, selon le GBPH restaurateur :

- **3 mois** maximum pour les produits gras
- **6 mois** maximum pour les autres produits (Tolérance : au-delà de 6 mois, surveillance visuelle régulière de la qualité des produits).

Vous devez contrôler et enregistrer le bon fonctionnement de l'enceinte de stockage (Cf. fiche technique n°12)

### Matériel

Utiliser un **équipement permettant une descente en température rapide** (cellule de surgélation,...). Il est interdit d'utiliser un conservateur ménager (froid statique).

Durées conseillées pour atteindre -18°C à cœur (selon le GBPH traiteur) :

- Petites pièces : **moins d'1 heure**
- Pièces moyennes : **entre 2h et 6h**

Se référer à la notice d'utilisation de la cellule.

### Enregistrement

Vous devez enregistrer le cycle de congélation-surgélation sur un registre (cf. modèle au verso)

### Décongélation et mise en vente

Le produit doit être protégé et étiqueté lors de la décongélation (date de décongélation).

La décongélation doit être opérée soit **directement à la cuisson, au micro-onde (utilisation immédiate) ou dans une enceinte réfrigérée (0 ; +4°C)**. Limiter le contact avec les exsudats.

Utiliser les produits décongelés dans les **72H**.

Si une denrée est vendue décongelée en boutique, le client doit en être informé (**mention « produit décongelé, ne pas recongeler »**).

