

Méthodes de réfrigération Information

La réglementation du Food Code en matière d'hygiène alimentaire stipule que les denrées cuites non destinées à une consommation immédiate doivent être réfrigérées aussi vite que possible pour écarter tout risque de prolifération bactérienne. Il existe deux méthodes de réfrigération des aliments susceptibles de présenter un risque microbien : la méthode en deux étapes (recommandée) et celle en une étape.

- La **méthode en deux étapes** réduit la température interne des aliments cuits en deux temps. Dans un premier temps, la température est abaissée de 60°C (140°F) à 21°C (70°F) dans les deux heures qui suivent la préparation. Dans les quatre heures suivant cette première étape, la température interne des aliments est portée de 21°C (70°F) à 5°C (41°F). Le délai de réfrigération total ne doit en aucun cas dépasser six heures.
- La **méthode en une étape** est conçue pour abaisser la température interne des aliments cuits de 60°C (140°F) à 5°C (41°F) dans les quatre heures qui suivent leur préparation. Cette méthode ne doit être utilisée que dans le cas de plats préparés à partir d'ingrédients à température ambiante, par exemple des aliments reconstitués ou du thon en boîte.

Pour décider quelle est la meilleure méthode de réfrigération à appliquer à des aliments pouvant présenter un risque microbien, vous devez prendre en considération les éléments suivants :

- Le volume ou la quantité d'aliments à réfrigérer ;
- La densité des aliments : par exemple, un bouillon est moins dense qu'un ragoût ;
- Le récipient dans lequel l'aliment est conservé : moins un plat est profond, plus sa réfrigération est rapide.

Pour faciliter un abaissement rapide de la température des aliments, le Food Code recommande les méthodes suivantes :

- Placer les aliments à réfrigérer dans des plats peu profonds ;
- Diviser les aliments à réfrigérer en portions plus petites ou moins épaisses ;
- Utiliser un matériel de réfrigération rapide comme les cellules de refroidissement rapides (blast chillers) ;
- Agiter les aliments à réfrigérer dans un récipient placé dans un bain de glace ;
- Utiliser des récipients qui contribuent à l'évacuation de la chaleur ;
- Ajouter de la glace aux préparations cuites ;
- Utiliser une combinaison des méthodes décrites ci-dessus.

En matière de réfrigération de plats cuisinés, le principe le plus important à retenir est qu'il faut abaisser la température des aliments à 5°C (41°F) ou moins, aussi vite que possible. Le délai de réfrigération ne doit jamais dépasser le temps maximum indiqué pour chaque méthode, à savoir quatre heures pour la méthode en une étape ou six heures pour la méthode en deux étapes. Il ne suffit pas toujours de placer les plats dans un réfrigérateur pour éliminer le risque de développement bactérien. En outre, le fait de placer des aliments chauds ou tièdes dans un réfrigérateur peut provoquer une hausse de température et compromettre la qualité sanitaire des autres produits qu'il contient. Une fois les aliments correctement refroidis, ils doivent être conservés de manière adéquate : couvrez-les et apposez-y une étiquette indiquant la date de préparation. Lors de la préparation de mets dans lesquels des ingrédients déjà cuits entrent en jeu, utilisez toujours les produits les plus anciens en priorité.

Pour en savoir plus sur les règles applicables dans un établissement de distribution ou de restauration, veuillez contacter les services sanitaires locaux de la FDA.