

Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 31

Ce que vous devez savoir sur le Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

**OAR 333-150-0000,
CHAPITRE 3-501.14**

Refroidissement.

(A) Les aliments cuits potentiellement dangereux (contrôle de la durée/température des aliments salubres) doivent être refroidis :

(1) Dans un délai de 2 heures de 57 °C (135 °F) à 21 °C (70 °F) ; P et

(2) Dans un délai total de 6 heures de 57 °C (135 °F) à 5 °C (41 °F) ou moins. P

(B) Les aliments potentiellement dangereux (contrôle de la durée/température des aliments salubres) doivent être refroidis dans les 4 heures à 5 °C (41 °F) ou moins s'ils sont préparés à partir d'ingrédients à température ambiante, comme les aliments reconstitués et le thon en conserve. P

RAISONS DE SANTÉ PUBLIQUE :

Pour refroidir en toute sécurité, il faut éliminer la chaleur des aliments assez rapidement pour empêcher la croissance microbienne. Un temps excessif pour le refroidissement des aliments potentiellement dangereux (contrôle de la durée/température des aliments salubres) a été constamment identifié comme l'un des principaux facteurs contribuant aux maladies d'origine alimentaire. Pendant le refroidissement lent, les aliments potentiellement dangereux (contrôle de la durée/température des aliments salubres) sont sujets au développement d'une variété de micro-organismes pathogènes. Si l'aliment n'est pas refroidi conformément à cette exigence de la règle, les pathogènes peuvent se développer en nombre suffisant pour provoquer une maladie d'origine alimentaire.

Si l'étape de cuisson précédant le refroidissement est adéquate et qu'il n'y a pas de recontamination, tous les organismes sauf ceux qui forment des spores, comme *Clostridium perfringens* ou *Bacillus cereus*, devraient être tués ou inactivés. Toutefois, dans des conditions sanitaires inférieures aux normes, d'autres agents pathogènes tels que *Salmonella* ou *Listeria monocytogenes* peuvent être réintroduits. Ainsi, les exigences de refroidissement sont basées sur les caractéristiques de croissance des organismes qui peuvent survivre ou être un contaminant post-cuisson et se développer rapidement dans des conditions d'abus de température.

Refroidissement

Un refroidissement inapproprié est l'une des principales causes des maladies d'origine alimentaire. Le refroidissement rapide des aliments est important pour empêcher le développement des bactéries dans les aliments pendant qu'ils se trouvent dans la zone de danger (41 °F-135 °F).

Les aliments doivent être refroidis de 135 °F à 70 °F dans les deux premières heures, puis à moins de 41 °F dans un délai total de six heures après le début du processus de refroidissement.

Voici les meilleures façons de refroidir rapidement les aliments :

- Placer les aliments dans des casseroles peu profondes
- Séparer les aliments en portions plus petites ou plus minces (p.ex. : gros rôtis)
- Utiliser des équipements de refroidissement rapide comme les baguettes à glace
- Remuer les aliments dans un contenant placé dans un bain d'eau glacée sur le comptoir ou dans votre évier de préparation des aliments
- Utiliser des contenants (en métal plutôt qu'en plastique, par exemple) qui facilitent le transfert de chaleur
- Ajouter de la glace comme ingrédient (p.ex. : haricots frites, soupes)

Les aliments à refroidir doivent être découverts ou recouverts de manière lâche et protégés de la contamination par le haut. L'étagère supérieure de votre chambre froide peut être un bon endroit pour refroidir les aliments. Veillez à placer les contenants en prévoyant un espace entre eux sur l'étagère et à ne pas les empiler, ce qui emprisonnerait la chaleur à l'intérieur.

Il est important de noter les températures des aliments que vous réfrigérez et le temps qu'il faut pour savoir si votre méthode de refroidissement marche.

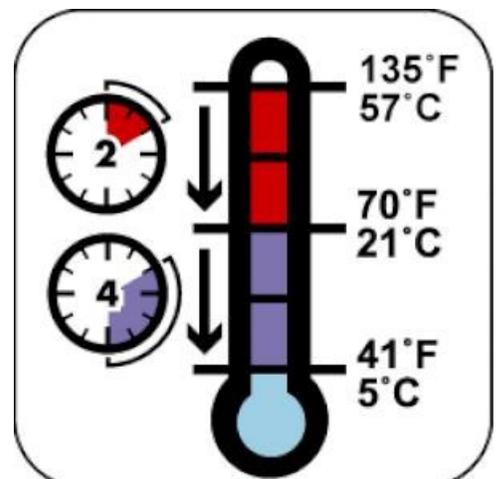
Faites attention aux aliments fabriqués à partir d'ingrédients à température ambiante, comme le thon en conserve, le pica de gallo frais et la salade de pommes de terre. Ces aliments doivent être placés immédiatement dans la chambre froide (et non dans une unité de préparation)

après avoir été préparés, afin qu'ils puissent refroidir correctement à une température inférieure à 41 °F en 4 heures

Refroidissement dans les unités de restauration mobiles

Les unités de restauration mobiles ne peuvent pas refroidir des aliments potentiellement dangereux (PHF) à moins qu'elles ne remplissent l'une des conditions suivantes :

- Les aliments sont refroidis dans un économat agréé ;
- Un équipement de réfrigération commercial est fourni dans l'unité ; ou
- Des procédures écrites de refroidissement sont préparées à l'avance par l'opérateur et approuvées par l'autorité de réglementation avant de procéder au refroidissement dans l'unité. Le responsable doit tenir des registres de refroidissement et enregistrer les mesures de température pour prouver que les aliments sont refroidis de façon appropriée. Les registres de refroidissement doivent être conservés dans l'unité pendant 90 jours et être disponibles pour examen lors des inspections
- Les unités mobiles de restauration autorisées avant le 1er février 2020 doivent satisfaire à cette exigence au plus tard le 1er juillet 2020. for review during inspections



Copyright © International Association for Food Protection

