

# Vous êtes un établissement de restauration collective non soumis à agrément sanitaire

- **Vous avez le droit de congeler vos produits finis comme vos matières premières**
  - Mais ne pourrez les distribuer qu'à vos consommateurs habituels, après décongélation/transformation
  - Textes applicables
    - Arrêté du 21 décembre 2009 - relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
    - Instruction Technique DGAL/SDSSA/2017-164 du 22/02/2017 - Activités de commerce de détail et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
    - *Instruction Technique DGAL 2020-706 du 18 novembre 2020 - Mesures temporaires favorisant l'adaptation des entreprises du secteur alimentaire mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale au contexte des restrictions imposées dans le cadre de la lutte contre l'épidémie de Covid-19*
  - L'activité de congélation doit être :
    - Précisée lors de la déclaration d'activité de l'établissement (mais elle n'est pas soumise à autorisation)
    - Prévue dans le Plan de Maîtrise Sanitaire spécifique à l'établissement
    - **[à titre exceptionnel dans cette situation critique : déclaration et inscription au PMS pourront se faire à posteriori]**
- **Produits autorisés à la congélation**
  - 1 - Les denrées brutes conditionnées
    - A condition que vous en assuriez vous-même la transformation après décongélation
    - Pour les remettre à vos convives habituels
  - 2 - Les produits découpés et/ou transformés (cuisinés) dans votre établissement.
    - **ATTENTION : La congélation des plats à base de poisson est interdite**
- **Modalités**
  - La congélation est un processus de stabilisation des denrées.
    - En aucun cas elle n'assainit les produits - Cela implique de ne congeler que des produits parfaitement frais.
  - Les denrées brutes conditionnées ne doivent pas être déconditionnées, mais congelées telles quelles
    - Dans le premier tiers de leur DLC et au plus proche de la réception - sauf étude HACCP spécifique.
    - Ajouter un suremballage transparent portant :
      - **La date de congélation et une date d'utilisation maximale = 2 mois maxi sauf études de vieillissement spécifiques,**
      - **Température de conservation inférieure ou égale à -18°C**
  - Les denrées transformées (cuisinées) sur votre établissement
    - Doivent être conditionnées hermétiquement (éventuellement sous-vide pour les établissements équipés et ayant déjà décrit cette étape dans leur PMS) puis refroidies rapidement :
      - *passage de la plage de température de +63°C à +10°C en moins de 2 heures.*
    - Puis mises en congélation dans les 24h.
    - Y apposer une étiquette précisant :
      - *Date de fabrication, date de congélation (produit congelé le...),*
      - **date d'utilisation maximale = 2 mois maxi** sauf études de vieillissement spécifiques
      - **Température de conservation inférieure ou égale à -18°C**
    - La liste des allergènes à déclaration obligatoire doit être associée à ces produits,
      - *soit sur un document spécifique, soit sur l'étiquetage.*
- **Matériel nécessaire**
  - Principe : abaisser la température d'un produit de façon à faire passer l'eau qu'il contient à l'état solide.
    - L'importance est de franchir rapidement l'étape de cristallisation des produits (entre 0 et - 5 °C).
    - Puis de faire descendre la températures jusque -18°C.
    - Faciliter la circulation de l'air en ne superposant pas directement les produits mis en congélation
  - Les matériels utilisables sont par ordre de préférence décroissante, selon les volumes à congeler
    - Les cellules de surgélation
    - Les cellules de refroidissement rapide – en mode congélation
    - Les chambres froides négatives
    - **Ne pas utiliser** : bahuts ou armoires froides négatives, pas assez puissantes
- **Décongélation**
  - C'est l'étape la plus dangereuse si elle n'est pas scrupuleusement respectée.
  - Deux modalités admises
    - Décongélation en chambre ou armoire froide positive entre +0 et +4°C (+3°C pour les PCEA)
    - Mise en cuisson ou réchauffage directs, sans décongélation préalable.
    - **ATTENTION la durée de mise en consommation ou de transformation maximale est de 36h après décongélation,** sauf si la durée de vie résiduelle avant congélation était plus courte.
    - Rappels : Ne pas décongeler des produits non protégés et des produits décongelés ne doivent pas être recongelés.

Modèle d'étiquette

Congélation exceptionnelle liée à l'état d'urgence sanitaire	
Nature du produit :	
Numéro du lot congelé :	
Date de fabrication ou de réception :	
Date de congélation :	
DLC initiale du produit réfrigéré :	
DDM du produit congelé :	