



CONSERVATION, EXPOSITION, AUTOCONTRÔLES

Toujours un œil sur le thermomètre

Le respect des températures est essentiel pour garantir la sécurité et la qualité des produits en charcuterie-traiteur. Une mauvaise gestion thermique favorise le développement des micro-organismes naturellement présents qui altèrent les aliments et sont potentiellement dangereux.

Texte : **Stéphanie Chevalier Lopez** – MOF conseil expertise en sécurité alimentaire (fondatrice de SCL Qualité)

La température des enceintes réfrigérées est à régler en fonction des denrées qui y sont stockées, en s'alignant sur les plus fragiles. Et c'est la réglementation française qui la définit, pour une conservation maximum :

- ≤ -18 °C : produits congelés.
- +2 °C : viandes hachées ou séparées mécaniquement et produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés.
- +3 °C : abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage) et préparations culinaires élaborées à l'avance.
- +4 °C : morceaux de découpe de viandes, préparations de viandes, ovoproduits (à l'exception des produits UHT), lait cru destiné à la consommation en l'état et autres denrées alimentaires très périssables, viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage et autres denrées alimentaires très périssables.
- +7 °C : carcasses entières et pièces de gros de viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage).
- +8 °C : autres denrées alimentaires périssables.
- Entre +5 °C et +15 °C : produits de la mer vivants.

Si les denrées disposent d'un étiquetage mentionnant les températures de conservation (notamment, lorsqu'elles sont plus restrictives), il est indispensable

de se référer aux indications mentionnées par le fournisseur.

Vitrine et buffet

Les températures d'exposition devront être définies selon les produits les plus sensibles exposés également.

En cas de maintien au chaud, la température devra rester en tout point et en tout temps au-dessus des +63 °C pour prévenir les risques microbiens. Branchez suffisamment à l'avance les vitrines frigorifiques (liaison froide), les plaques et les bains-marie (liaison chaude) afin qu'ils soient à bonne température au moment d'y placer les denrées.

Au besoin, selon la saison et notamment sur buffet, utilisez des systèmes de plaques eutectiques afin de garantir la liaison froide.

Identifiez les points les plus froids des vitrines pour y positionner les produits les plus sensibles. Respectez les durées d'exposition des produits (critères visuels) : par exemple, évitez de présenter une charcuterie tranchée la veille et non conditionnée.

→ Séparez les produits de nature différente :

- Dans une même vitrine, organisez les produits par zone de produits similaires (charcuterie crue à cuire, charcuterie cuite à consommer en l'état, plats cuisinés...) en évitant tout contact direct entre eux. Au besoin, utilisez des séparations amovibles.



- Si plusieurs vitrines sont disponibles, présentez-les par catégories de produits.

→ Dans tous les cas :

- Protégez les denrées nues des manipulations des clients : installation de retours de vitrine en plexiglas, produits filmés ou sous cloche.
- Ne mettez pas de décors ou de plantes naturelles à proximité des produits non emballés sans décontamination préalable.
- Veillez également à ce que les éléments d'étiquetage (prix...) ne soient pas source de contaminations croisées. Ces éléments devront être nettoyés et désinfectés chaque jour d'utilisation et entre chaque changement de lots.

→ Concernant les buffets :

- Évitez de les dresser longtemps à l'avance.
- Protégez autant que possible les préparations exposées avant le début du service ou de l'animation.
- Approvisionnez le buffet au fur et à mesure en tenant compte de la température ambiante du lieu de prestation. Ne laissez pas les produits inutilement à l'air libre.
- Servez les produits immédiatement après préparation devant le client.
- Jetez les restes des buffets dont les clients peuvent se servir par eux-mêmes.

Autocontrôles et suivi

Un contrôle rigoureux est à mettre en place afin de garantir le respect des températures de stockage et d'exposition à la vente des denrées et prouver leurs bonnes conservations.

Les températures doivent être contrôlées dès la réception des marchandises pour garantir la chaîne du froid. Des relevés sont à effectuer plusieurs fois par jour, de manière écrite ou dématérialisée, à l'aide de thermomètres et d'enregistreurs, et au minimum le matin en arrivant ou avant de charger les vitrines. La maintenance du matériel ne doit pas être négligée

afin de vérifier le bon fonctionnement des équipements et l'entretien des vitrines, chambres froides et zones de stockage. Le frigoriste devra donc vérifier annuellement chaque enceinte.

Une sensibilisation du personnel au respect de ces températures est à mettre en place avec des consignes telles que bien refermer les portes, respecter les règles de stockage ou encore signaler toute anomalie...

L'application stricte de ces règles permet d'assurer la sécurité sanitaire en limitant l'altération naturelle des matières premières ou préparations et la perte de produits... tout en sécurisant la santé du consommateur. ■

Suivi hygiène à l'année (audits)
Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
Plan de laboratoire
Dossier d'agrément sanitaire

Traçabilité HACCP
PMS numérique sur tablette
Analyses microbiologiques
Formation

Une équipe d'experts scientifiques pour les métiers de bouche couvrant tout le territoire national

Fondé par Stéphane Chevales-Legry
Conseil - Expertise
en Sécurité Alimentaire

Retrouvez nous sur les réseaux sociaux