

01 Les matières premières

1.12 Produits surgelés

Des emballages souillés de produits surgelés (cartons...) représentent une source importante de contamination pour l'environnement en production et en stockage. La surgélation entrave la croissance des germes présents, tandis que la décongélation provoque leur développement par la chaleur et l'humidité.

DÉMARCHE À SUIVRE

- si possible, éliminer les emballages et stocker les produits dans des récipients propres ;
- décongeler les produits surgelés en enceinte réfrigérée, afin que la température ne dépasse pas les +4°C ; ou utiliser immédiatement le produit dans son état surgelé ;
- évacuer le plus rapidement possible les eaux de décongélation ;
- ne jamais recongeler un produit décongelé ;
- respecter les dates limites de consommation, en particulier lors du transvasement ou de la conservation de quantités restantes ;
- ne jamais décongeler les produits surgelés à température ambiante ou dans de l'eau tiède.