



Denrées alimentaires précuites

Indications pour la fabrication et le stockage

Les plats précuits sont des denrées alimentaires microbiologiquement sensibles. Ils donnent souvent lieu à des contestations. Bien que les plats précuits soient très pauvres en germes immédiatement après leur fabrication, les contrôleurs des denrées alimentaires rencontrent régulièrement des marchandises présentant un nombre très élevé de germes. Les causes principales de cette contamination ultérieure sont un mauvais stockage, le contact avec les mains ou avec des ustensiles de cuisine sales (pelles, récipients, etc.).

Cette feuille d'information résume les principaux conseils pour une manipulation sûre de ces denrées alimentaires.

1. Refroidir le plus rapidement possible après la production

- Refroidir le plus rapidement possible les denrées alimentaires précuites à moins de 5°C et les conserver à cette température, p. ex. à l'aide d'une cellule de refroidissement, au congélateur, au réfrigérateur ou en les refroidissant à l'eau froide. Il convient de tenir compte de ceci :
 - o L'eau stagnante des conduites d'eau n'est pas froide. C'est pourquoi il faut laisser couler l'eau pendant environ 30 secondes avant de l'utiliser.
 - o Les grandes portions refroidissent lentement. Pour un refroidissement rapide, verser les aliments dans des récipients peu profonds, puis les couvrir et les stocker au frais.
 - o La conservation sous-vide ne prolonge pas significativement la durée de conservation

2. Produire les besoins journaliers

- Si possible, ne produire que les besoins journaliers.
- Les aliments facilement périssables sont réfrigérés ou surgelés.
- Conditionner la réserve et la "mise en place" dans des récipients propres et fermés et les stocker au frais.

3. Utiliser des outils propres

- Utiliser des outils propres lors du portionnement et éviter le contact avec les mains.

4. Dater les denrées alimentaires précuites

- Le datage rend le stockage plus sûr: permet la vérification du first-in first-out et la traçabilité
- Les durées maximales de stockage au froid doivent être respectées conformément aux bonnes pratiques (Tableau page 2).

5. Assaisonnement avant utilisation

- Les plats précuits ne doivent être assaisonnés qu'avant l'utilisation finale. Les épices (par ex. herbes séchées, poivre) peuvent introduire de nombreux germes, souvent pathogènes, dans le produit.

6. Elimination des restes

- Les restes provenant des tables et des buffets non surveillés ainsi que les restes d'aliments facilement périssables proposés non réfrigérés sont à éliminer

7. Contrôler la température

- Contrôler la température du réfrigérateur (2-5 °C).
- Utilisez un thermomètre séparé et fixez-le à la partie la plus chaude du réfrigérateur (en haut).
- Vérifier régulièrement le bon fonctionnement du thermomètre.



Durée de conservation maximale recommandée pour la réfrigération

Denrée alimentaire	Durée de conservation
Viande de boucherie crue, reptiles, gibier	3 jours max.
Volaille crue, lapin, lièvre	3 jours max.
Viande hachée crue	1 jour
Abats, sang	1 jour
Préparations de viande et produits à base de viande (par ex. charcuterie, pâtés, terrines)	2 jours max. ou selon les indications du fabricant
Produits crus rubéfiés (jambon cru, viande séchée des Grisons, etc.)	Entiers 6 mois max. ou selon les indications du fabricant, découpés date de production +1 jour
Produits de salaison cuits (jambon, côtelettes, lard)	Entiers 2 semaines max., découpés date de production +1 jour
Poissons, crustacés et mollusques crus, marinés ou fumés/cuits	3 jours max. ou selon les indications du fabricant
Lait et produits laitiers	Selon les indications du fabricant
Ovoproduits	Selon les indications du fabricant
Œufs durs, rafraîchis sous l'eau	3 jours max.
Fruits et légumes crus	10 jours max.
Salades de légumes crus, salades de légumes avec sauce, salade de fruits	Date de production + 2 jours
Légumes cuits, produits précuits (pâtes, sauces, etc.)	Date de production + 2 jours
Sauces salade	Date de production + 6 jours
Mets facilement périssables à base d'œufs crus, de poisson ou de viande crus et entremets / desserts facilement périssables	A consommer le jour même de la production

Analyses microbiologiques

- Parmi les instruments de l'autocontrôle, le prélèvement et l'analyse des denrées alimentaires jouent un rôle important.
- Il est recommandé de procéder à des analyses microbiologiques périodiques à la fin de la durée de conservation et de les réitérer en fonction des résultats.

