

PRÉVENTION DES SINISTRES

LA RÉFRIGÉRATION ET LA CONGÉLATION DES ALIMENTS PÉRISSABLES

Au Québec, tous les employés des établissements où l'on prépare des aliments en vue de leur vente ou de leur service (p. ex. : transformation alimentaire, vente au détail, restauration ou services connexes en alimentation) doivent suivre une formation en hygiène et en salubrité alimentaire obligatoire, depuis le 21 novembre 2008*. La formation a pour objectifs de prévenir les risques de contamination des aliments et de réduire les toxi-infections alimentaires en respectant les bonnes pratiques de manipulation des aliments de la réception jusqu'au service, en passant par toutes les étapes de préparation.

Les aliments peuvent être de type non potentiellement dangereux (ANPD) ou potentiellement dangereux (APD); ces derniers nécessitant un contrôle de la température en tout temps pour ne pas devenir nocifs pour la santé. Cette capsule traitera donc de la réfrigération et de la congélation des aliments périssables, car il s'agit de l'étape la plus critique du processus de transformation ou de préparation des produits alimentaires. En effet, la réfrigération ou la congélation incorrecte des APD est souvent identifiée comme la principale cause des intoxications alimentaires. Malgré la cuisson appropriée des aliments, les bactéries toxiques peuvent aussi ne pas avoir été toutes détruites et, par conséquent, représenter un risque d'intoxication une fois consommées. Dans un tel cas, vous pourriez être tenu responsable des effets pathologiques chez votre clientèle.

LES FOURNISSEURS ET LA RÉCEPTION DES ALIMENTS PÉRISSABLES

La réception des aliments périssables est une phase cruciale quant à la possibilité d'introduire des aliments avariés. La première ligne de défense est certes de faire affaires avec des fournisseurs réglementés, réputés et consciencieux qui vous livreront des produits alimentaires de qualité et bien conservés. On peut s'imaginer les risques découlant d'un fournisseur de fruits de mer qui laisse votre commande à l'extérieur à une température de 30 °C très tôt le matin, soit quelques heures avant l'arrivée du premier employé... Il faut

aussi porter une attention spéciale aux aliments prêts à servir qui sont potentiellement dangereux, car cette nourriture ne sera pas cuite avant sa consommation. De ce fait, la croissance de bactéries pathogènes est à éviter dès leur réception : il y a donc lieu de bien vérifier la température des APD, leur apparence, leur odeur, leur couleur et l'état de leur emballage.

QUELQUES CONSEILS

- Vérifiez les exigences d'entreposage et n'acceptez aucun aliment qui n'a pas été transporté à la température prescrite.
- Examinez la date de péremption du fabricant et refusez tout aliment ayant dépassé cette date.
- Entrez rapidement les aliments périssables à une température sécuritaire, dans un environnement approprié et à température contrôlée.

LES TEMPÉRATURES DE CONSERVATION DES APD

La température interne des aliments est un facteur de la plus haute importance quant à la croissance des microorganismes. La température maximale de conservation pour les aliments congelés est de -18 °C alors qu'elle est de 4 °C pour les aliments réfrigérés. Il ne faut jamais supposer que les aliments sont nécessairement à la même température que celle indiquée par l'équipement de réfrigération ou de congélation. Celui-ci est conçu essentiellement pour garder des aliments, en quantité raisonnable, à une température appropriée et non pour refroidir ou congeler des quantités importantes de nourriture. Ainsi, il est possible que la quantité d'aliments stockés excède la capacité des compresseurs de réfrigération, que l'équipement soit en mauvais état ou qu'il requière un entretien, influençant, par le fait même, la température de l'équipement. Il faut absolument éviter une température supérieure à 4 °C, car plus la température sera élevée, plus la multiplication des bactéries →

dans les APD s'accroîtra. Il est donc important que le temps de préparation des aliments d'une température supérieure à ce seuil critique soit le plus court possible. Veillez aussi à ne sortir que les quantités nécessaires le temps de leur préparation ou service.

MESURES PRÉVENTIVES

- Utiliser des appareils de réfrigération ou de congélation qui sont munis de thermomètres fixes.
- Vérifier régulièrement la température ambiante de l'équipement en utilisant un thermomètre fiable calibré par une firme spécialisée.
- Tenir un registre quotidien des relevés de température et prévoir des mesures à prendre en cas de non-conformité.

Il est aussi possible d'assurer une détection automatique de toute variation importante de température. Cette approche est surtout utilisée dans les établissements de grande envergure ou dans les entrepôts frigorifiques où la présence d'une source électrique secondaire, telle une génératrice d'urgence, assure habituellement le maintien d'une température optimale lors d'une panne électrique.

L'ÉQUIPEMENT DE RÉFRIGÉRATION OU DE CONGÉLATION

L'équipement de réfrigération ou de congélation des aliments doit être assez puissant et en nombre suffisant. Il doit être bien conçu, construit de matériaux pouvant venir en contact avec les aliments et être situé, utilisé, entretenu et nettoyé de façon à ne pas contaminer son contenu. L'appareillage devrait être inspecté régulièrement par une personne qualifiée; un contrat d'entretien assurera une intervention rapide lorsque requis. Il y a lieu également de tenir les matières combustibles à l'écart des compresseurs de réfrigération et éviter toute accumulation de poussières, de charpies ou d'huile sur leur surface afin de réduire les risques d'incendie et de ne pas nuire à leur bon fonctionnement.

Pour limiter et minimiser le nombre de contaminants d'origine microbienne, ainsi qu'éviter l'apparition de mauvaises odeurs et d'autres problèmes pouvant éventuellement engendrer un mauvais fonctionnement des appareils, il est requis de dégivrer et de nettoyer l'équipement à une fréquence suffisante pour empêcher l'accumulation de résidus d'aliments et autres débris. Cela s'effectue en frottant les surfaces avec un détergent approprié, en les rinçant ensuite à l'eau chaude du robinet pour enlever le détergent, puis en désinfectant au moyen d'eau très chaude ou de produits nettoyants sécuritaires.

LES CRITÈRES D'ENTREPOSAGE

Outre la vérification des températures de réfrigération ou de congélation, voici quelques critères d'entreposage pouvant réduire les risques de contamination ou de prolifération de bactéries nuisibles pour la santé :

- Conservez les aliments dans un endroit propre et à plus de 15 cm du plancher.
- Évitez de stocker trop de marchandises. Regroupez les aliments en plaçant les aliments prêts à manger au-dessus des aliments crus et non cuits et en tenant les aliments et les ingrédients allergènes à l'écart des autres aliments.
- Respectez les durées d'entreposage recommandées. Inscrivez la date sur les récipients avant de les entreposer et respectez le principe du premier entré, premier sorti.
- Isolez ou jetez les aliments ayant dépassé la date de péremption prescrite par le fabricant.

Pour connaître toutes les dispositions du *Règlement sur les aliments et la Loi sur les produits alimentaires*, visitez le site Internet du gouvernement du Québec à l'adresse suivante : www2.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/dynamicSearch/telecharge.php?type=3&file=/P_29/P29R1.HTM

En collaboration avec
JEAN-JACQUES FOURNEL, expert-préventionniste

*Conformément au *Règlement sur les aliments et la Loi sur les produits alimentaires* (L.R.Q., c. P-29, a. 40). Ce règlement s'applique à tous les établissements, qu'ils soient obligés ou non de détenir un permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).

Mise en garde

Les informations contenues dans cette capsule sont d'ordre général et sont fournies à titre informatif seulement. Elles ne sont pas exhaustives. Toute action prise à la suite de la lecture de cette capsule devra être effectuée en toute sécurité et, au besoin, être exécutée par une personne expérimentée et habilitée à le faire. Novembre 2011.

