

Que faire en cas de coupure de courant ?

Votre congélateur devrait être à minimum -18°C. En cas de panne, les aliments resteront congelés pendant environ 48 h s'il reste fermé et est complètement rempli. Un congélateur à moitié rempli conservera les aliments congelés pendant environ 24h (ces durées sont des valeurs estimées). Voici les mesures à prendre:

Observations	Mesures à prendre
Les aliments sont partiellement décongelés mais la surface est recouverte de givre.	Ces aliments peuvent être recongelés si le centre de l'aliment est encore dur.
Des aliments crus ont été décongelés mais la température est restée à moins de 4°C.	Ces aliments devront être cuits immédiatement pour être consommés de suite ou pour être recongelés après.
Des aliments périssables (viande, volaille, poisson, mets préparés qui contiennent ces ingrédients, etc.) sont complètement décongelés et la température est supérieure à 4°C.	Ces aliments doivent être jetés !

Combien de temps conserver un produit congelé ?

Nos systèmes domestiques de congélation n'ayant pas les capacités de refroidissement rapide des fabricants agro-alimentaires, les produits congelés 'maison' auront une **durée de vie limitée**. Dans la mesure du possible, les congelés maison devront être consommés dans les **6 mois** après congélation. On préconise un délai réduit à 3 mois pour les aliments gras.

N'ouvrez pas la porte du congélateur afin de ne pas perdre de la fraîcheur.

En cas de doute ou si la température au sein du congélateur est supérieure à 10°C et surtout si vous ne savez pas combien de temps a duré la panne, il est préférable de jeter les aliments!



Service Hygiène et Sécurité
des Denrées Alimentaires

LE CONGELATEUR

Conseils pratiques



HAINAUT ANALYSES

Service Hygiène et Sécurité des Denrées Alimentaires

55, Boulevard Saintelette 7000 MONS

Tel: 065/40.36.76

Site internet : ha.hainaut.be

A quoi sert un congélateur et quelles sont les bonnes méthodes à adopter ?

Le congélateur permet d'allonger la durée de vie des produits alimentaires. En effet, à une température suffisamment basse, la croissance des micro-organismes est fortement ralentie voire stoppée.

Voici quelques conseils qui pourront vous aider au quotidien:

- > Congelez les aliments lorsqu'ils sont encore bien frais (ceci permet de limiter le nombre de bactéries présentes dans l'aliment).
- > Ne pas empiler, laisser un léger espace entre les paquets pour une meilleure circulation d'air.
- >  Utilisez des sacs ou des contenants prévus pour la congélation portant la mention « convient pour le contact alimentaire » ou muni du logo ci-contre. Assurez-vous d'en éliminer l'air afin que les aliments ne se dessèchent pas et que leur saveur, leur couleur, leur odeur et leur texture ne soient altérées.
- > Indiquez sur le sac de congélation la date ainsi que le nom du produit qui sera congelé.
- > Maintenez les aliments congelés à une température de -18°C minimum car c'est à cette température que la multiplication des micro-organismes est arrêtée. Placez donc un thermomètre dans votre congélateur afin de vérifier quotidiennement la température.
- > Si vous disposez d'un freezer au dessus de votre réfrigérateur, la température à l'intérieur de celui-ci sera supérieure à -18°C . La durée de conservation de vos aliments sera donc plus courte.

Si vous congelez vous-même des aliments :

- > Congelez de petits volumes qui seront utilisés en une seule fois. La congélation sera d'autant plus rapide
- > S'il s'agit de produits cuits, veillez à les avoir préalablement refroidis au réfrigérateur.

Décongeler un aliment, oui... Mais comment ?

Ne décongelez jamais un aliment à température ambiante. En effet, la partie extérieure décongèle en premier et est alors exposée trop longtemps à des températures qui sont propices au développement des micro-organismes.

Les méthodes de décongélation les plus appropriées sont donc :

- > Au **réfrigérateur**, entre 0 et 4°C (méthode la plus lente mais la plus sûre).
- > Au **micro-ondes** (méthode la plus rapide), à condition d'effectuer la cuisson tout de suite après la décongélation.
- > La **cuisson directe**.

 **Ne recongelez pas un aliment qui a déjà été dégelé car la multiplication de micro-organismes serait à craindre. Ceci représente donc un risque pour votre santé !**

 **Éliminez le jus de décongélation et ne réutilisez pas la vaisselle qui a été utilisée à cet effet.**



Dégivrer régulièrement le congélateur

Si vous disposez d'un congélateur classique, il est recommandé de dégivrer votre appareil au moins une fois par an. En effet, la couche de givre empêche la transmission du froid et augmente la consommation d'électricité.

Comment faire ?

- 1) Éteignez votre appareil et débranchez-le.
- 2) Placez vos produits surgelés dans un sac isotherme avec des éléments réfrigérants et placez le tout dans un endroit frais.
- 3) Ouvrez l'orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage et récupérez la à l'aide d'un récipient.
- 4) Laissez la porte du congélateur ouverte pour faire fondre la glace.
- 5) Une fois le dégivrage effectué, nettoyez l'intérieur avec une éponge, un détergent et de l'eau tiède., rincez bien.
- 6) Refermez l'orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage, rebranchez l'appareil et rallumez-le avant de remettre les produits surgelés.