

BIEN REFROIDIR LES ALIMENTS

POURQUOI EST-CE IMPORTANT? La nourriture qui ne refroidit pas assez rapidement reste trop longtemps dans la zone de température dangereuse. Les bactéries peuvent alors se multiplier rapidement et causer une intoxication alimentaire.

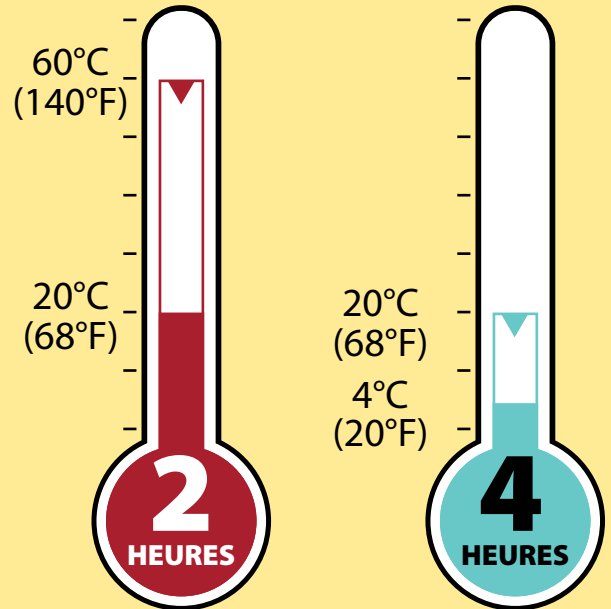
QUE FAUT-IL FAIRE?

Refroidissez rapidement les aliments. La bonne méthode de refroidissement respecte la règle des 2 heures/4 heures et se fait en deux étapes :

Faites passer la température des aliments de 60 °C (140 °F) à 20 °C (68 °F) en moins de 2 heures.

Puis, faites passer la température des aliments de 20 °C (68 °F) à 4 °C (40 °F) ou moins au cours des 4 heures suivantes.

Vérifiez la température des aliments à l'aide d'un thermomètre à sonde.

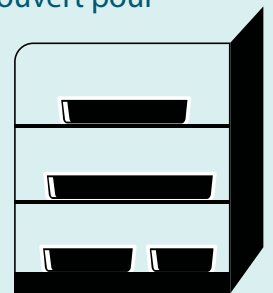


MÉTHODES DE REFROIDISSEMENT

Divisez les aliments en petites portions et réfrigérez-les. Coupez les gros morceaux de viande en morceaux plus petits.



Si vous refroidissez des aliments au frigo, laissez une partie du contenant à découvert pour permettre à la chaleur de s'en échapper. N'empilez pas les contenants, car l'air doit circuler autour d'eux.



Placez les plats d'aliments dans un bain d'eau glacée et remuez le contenu.



Utilisez des dispositifs de refroidissement, si vous en avez, par exemple une tige de refroidissement ou un refroidisseur à courant d'air.