# Refroidissement rapide et réfrigération

CCP

BPHR 2.3.4, 3.3.6

## Objectif

Traverser le plus vite possible la zone critique 5 °C – 65 °C.

## À faire, à respecter

- Refroidir les préparations immédiatement après cuisson (cellule de refroidissement rapide, bain de glace) ; adapter la taille des portions à la capacité de refroidissement.
- Température interne : de 55 °C à 26 °C en 5 heures maximum, puis de 26 °C à 4 °C en 5 heures maximum ; ensuite conservation à la température prescrite.
- Protéger les aliments du contact direct avec le fluide de refroidissement (glace, eau) ; éliminer l'eau de fonte.
- Ne pas réchauffer les denrées déjà au frais en y mettant de gros lots tièdes ; ouvrir le moins possible.
- Aliments à risque (3.3.7) : mesures spéciales de la fiche « Aliments à risque ».
- Aliments réduits en morceaux : préparer au plus tôt 2 h avant la cuisson, stocker < 4 °C ; steak tartare et préparations fragiles juste avant la consommation.

## Valeurs à respecter

| | |
|---|---|
| 55 °C -> 26 °C | **5 h max.** |
| 26 °C -> 4 °C | **5 h max.** |
| Aliments à risque (viande hachée, volaille…) | **< 5 °C en moins de 90 min** |
| Zone critique à franchir vite | **5 °C – 65 °C** |

## Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Dépassement de la durée : éliminer ou, selon l'avis du responsable, consommer immédiatement.
- Réduire la taille des lots, améliorer le refroidissement.

## Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Responsable de la cuisine : heure de début et température à cœur notées pour les grosses préparations.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____