

Congélation en commerce de détail

Durée totale : 4h00

1- Définition :

- a. Le monde bactérien
- b. l'impact de la congélation et de la décongélation sur le développement bactérien.
- c. Déclaration de l'activité spécifique de congélation à la DDPP (cf. CERFA).

2- Réglementation :

- a. Arrêté du 26 Juin 1974 abrogé partiellement,
- b. Arrêté du 21 Décembre 2009,
- c. Note d'information N° 2007-13 du 22 Août 2007
- d. Note de service DGAL N2011-8117 du 23 mai 2011

3- Bonnes pratiques hygiéniques à respecter lors de la congélation

4- Congélation & HACCP :

- a. Conception de la procédure de congélation propre à son établissement :
- b. Fiche d'enregistrement associée.
- c. Construction d'un diagramme de fabrication d'un produit mis sous vide (couple produit / procédé).