

Maisons-Alfort, le 25 juillet 2006

## **AVIS**

**de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments  
relatif aux propositions d'autorisation de décongélation de matières premières en  
cours de transport d'une cuisine centrale vers un restaurant satellite et  
d'autorisation de conservation en froid positif (0 à +3°C) durant un délai maximum  
de 36h à partir du début de décongélation, précédant ou non un traitement  
thermique avant consommation.**

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Par courrier reçu le 23 mai 2006, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 18 mai 2006 par la Direction générale de l'Alimentation d'une demande d'avis sur les propositions d'autorisation de décongélation de matières premières en cours de transport d'une cuisine centrale vers un restaurant satellite et d'autorisation de conservation en froid positif (0 à +3°C) durant un délai maximum de 36h à partir du début de décongélation, précédant ou non un traitement thermique avant consommation.

Après consultation du comité d'experts spécialisé "Microbiologie", réuni le 30 mai 2006, l'Afssa rend l'avis suivant :

### **Contexte**

Considérant que cette demande s'inscrit dans le cadre de la validation et révision du guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour la « Restauration collective à caractère social », conformément au protocole interministériel du 27 mai 2005, suite à un avis défavorable de l'AFSSA du 28 février 2003<sup>1</sup> ;

Considérant que la Direction générale de l'alimentation saisie l'AFSSA, sur les points suivants, suite aux propositions faites par les professionnels du secteur concernés :

- demande d'extension de 24 à 36 heures de la durée de décongélation en froid positif (entre 0°C et +3°C) des matières premières, ce délai ayant été préalablement proposé à 24 heures dans l'avis de l'AFSSA du 20 janvier 2004<sup>2</sup>;
- demande d'autorisation de transport, en froid positif (entre 0°C et +3°C), des matières premières surgelées en cours de décongélation entre une cuisine centrale et ses restaurants satellites,

<sup>1</sup> Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments sur un guide de bonnes pratiques d'hygiène en Restauration Collective.

<sup>2</sup> Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à une demande d'appui scientifique et technique sur une demande d'autorisation de décongélation de denrées surgelées en cours de transport entre une cuisine centrale et ses restaurants satellites.

Considérant que les produits surgelés visés par cette demande sont toutes les matières premières d'origine animale ou végétale, destinées à subir ou non un traitement thermique préalable à leur consommation et que sont exclus les produits consommés à l'état surgelé ;

### Expertise

Considérant l'absence d'élément scientifique nouveau depuis la publication de l'avis rendu le 20 janvier 2004,

Considérant l'absence de mise à disposition de données de contamination des matières premières surgelées par les professionnels et l'absence de données disponibles auprès de la Direction générale de l'alimentation, en dépit des demandes formulées par l'Agence ;

Considérant que des simulations de croissance (fondées sur des calculs de microbiologie prévisionnelle) de *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* et *Pseudomonas* dans les matrices alimentaires « steak haché » et « ganache » ont été effectuées pour illustrer l'impact des températures enregistrées par Rosset *et al.*, 2004<sup>3</sup>.

Sur le fondement de ces éléments, le comité d'experts spécialisé "Microbiologie" estime que:

- S'agissant de l'autorisation de conservation des matières premières en froid positif (0 à +3°C) durant un délai maximum de 36h à partir du début de décongélation, précédant ou non un traitement thermique avant consommation:
  - au vu des températures observées dans les enceintes réfrigérées des restaurants satellites<sup>2</sup>, il demeure indispensable de limiter à 24 heures le délai entre la mise en décongélation des produits sus-visés par le protocole présenté par les professionnels et la mise en cuisson, ou la consommation sans cuisson préalable, de ces produits.
  - pour les restaurants satellites dans lesquels la maîtrise des températures des enceintes réfrigérées (0 à +3°C) est effective et suivie par des mesures de traçabilité permettant de s'assurer que la température maximale de +3°C est strictement respectée en tout point de la chambre froide, ce délai peut être étendu à 36 heures.
  - une telle pratique doit obligatoirement s'accompagner de mesures de traçabilité permettant de s'assurer du respect du délai soit de 24 heures, soit de 36 heures ;
  - il est du ressort des administrations, ayant en charge la gestion des risques, de s'assurer de la compatibilité des conditionnements de ces produits, destinés à une conservation en froid négatif, avec une phase de décongélation de ces produits en froid positif de 24 ou 36 heures ;
  - si des durées de conservation plus longues sont souhaitées pour certaines matières premières moins fragiles, elles doivent être justifiées par des dossiers techniques incluant un historique, des tests de croissance et / ou de microbiologie prévisionnelle.

<sup>3</sup> Rosset P. , Cornu M., Noël V., Morelli E., Poumeyrol G. (2004). Time-temperature profiles of chilled ready-to-eat foods in school catering and probabilistic analysis of *Listeria monocytogenes* growth. International Journal of Food Microbiology. 96:49-59.

- Ainsi, s'agissant de l'autorisation de décongélation de matières premières en cours de transport :

- il est du ressort des administrations, ayant en charge la gestion des risques, d'autoriser le transport en froid positif de denrées surgelées en cours de décongélation, compte tenu de l'argumentaire ci-dessus.

## Conclusion

En absence d'élément nouveau depuis la publication de l'avis du 20 janvier 2004, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments rend un avis scientifique inchangé, à savoir limiter la conservation des matières premières surgelées à 24 heures, à partir de leur mise en décongélation. Cet avis reste fondé sur les températures anormalement élevées rencontrées dans les lieux de stockage en froid positif des restaurants scolaires satellites (Rosset *et al.*, 2004). Néanmoins, s'il est avéré, par des procédures de traçabilité, que les températures des enceintes réfrigérées ne dépassent pas + 3°C, alors la durée de conservation peut être étendue à 36 heures.

La Directrice générale de l'Agence française  
de sécurité sanitaire des aliments

**Pascale BRIAND**