

## E15 - Remise en température

### Qu'est-ce qu'une remise en température et quelles denrées sont concernées ?

La remise en température consiste à « réchauffer » une préparation ayant été préalablement refroidie rapidement afin de la servir chaude. Elle est notamment utilisée pour les préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) fournies par une cuisine centrale ou lors de la réutilisation d'excédents de denrées alimentaires destinés à être consommés chauds.

### Pourquoi doit-on maîtriser la remise en température ?

La remise en température est une étape à risque vis-à-vis des dangers bactériens, car elle entraîne un séjour des denrées dans une plage de température très favorable à la multiplication bactérienne (entre +10 °C et +63 °C).

### La remise en température doit être opérée de telle manière que la température des préparations ne demeure pas plus d'une heure entre +10 °C et +63 °C (\*)

(\*) *sauf produits ne pouvant être réchauffés à cette température sans modifier leurs caractéristiques (rôti saignants, gigots, etc.).*



**En fin de service, les préparations culinaires remises en température et non consommées sont systématiquement éliminées.**

### Quel matériel employer pour effectuer une remise en température ?

La remise en température s'effectue au moyen de matériels spécialisés (cellule ou chariot de remise en température) ou de matériels de cuisson (four mixte par exemple, four à micro-ondes).

### Comment réaliser une remise en température maîtrisée ?

Il s'agit de :

- sortir les préparations du stockage, au plus près du moment de leur remise en température afin de limiter leur séjour à température ambiante ;
- utiliser le matériel selon les préconisations du fournisseur (modalités de charge, préchauffage avant utilisation, etc.), ou selon une instruction interne ;
- si le matériel dispose d'une programmation, vérifier qu'elle permet de respecter l'obligation réglementaire (moins de une heure entre +10 °C et +63 °C). Dans le cas des PCEA, les conditions de remise en température sont généralement décrites sur l'étiquetage ;
- organiser le travail de manière à situer la remise en température des plats au plus près de leur consommation.

*NB : pour les produits qui ne peuvent être remis en température à +63 °C du fait de contraintes culinaires (modification des caractéristiques), la fin de la phase de remise en température doit coïncider avec le début de la phase de distribution afin de limiter tout séjour du produit à une température favorable à la multiplication bactérienne.*

### Comment surveiller la remise en température ?

L'étape de remise en température doit faire l'objet d'une surveillance, permettant de s'assurer, à chaque cycle de chauffage, du respect de l'exigence réglementaire fondamentale : faire passer la température du produit de +10 °C à +63 °C en moins d'une heure. L'objectif est donc de s'assurer à chaque cycle de la durée du réchauffage et de mener à bien des actions correctives si l'objectif n'est pas tenu. Les données ainsi recueillies sont enregistrées sur un support spécifique.

Si la cellule de remise en température dispose d'une sonde thermométrique à placer à cœur du produit, il faut paramétrer le dispositif afin de disposer de l'enregistrement des heures de passage à + 10 °C et à + 63 °C. Si le matériel n'est pas équipé d'une sonde paramétrable, il faut réaliser des relevés manuels des données suivantes :

- l'heure d'entrée dans la cellule ;
- la température d'entrée dans la cellule (grâce à un thermomètre à sonde dont la justesse a été vérifiée, cf. fiche « vérification des moyens de mesure de température ») ;
- l'heure de fin de réchauffage (température supérieure à + 63 °C) ;
- la température du produit en fin de cycle (grâce à un thermomètre à sonde).

*NB : la difficulté à gérer dans le cas de la réalisation de relevés manuels réside dans le fait que la réglementation fixe un délai maximum de séjour de la denrée entre + 10 °C et + 63 °C. L'idéal est donc de s'organiser pour disposer effectivement de l'indication de l'heure à laquelle la température de la denrée a franchi les températures seuils, faute de quoi les données recueillies risquent de s'avérer inexploitable.*

*Fréquence de mise en œuvre de la surveillance :*

Les paramètres clés doivent être surveillés et enregistrés à chaque cycle de réchauffage.

*Interprétation des données :*

Le cycle de remise en température est conforme aux exigences réglementaires si le temps de séjour de la denrée entre + 10 °C et + 63 °C est inférieur à 1 heure.

Lorsque la cellule dispose d'un système d'enregistrement automatique, il suffit de s'assurer du respect de cette obligation par lecture directe du relevé des températures fourni par l'enregistreur.

En cas de relevé de temps/température réalisé manuellement, il faut contrôler que la température en fin de réchauffage est supérieure à + 63 °C et que le temps global de réchauffage (différentiel entre heure de sortie et heure d'entrée) est inférieur à 1 heure.

*Actions correctives :*

Si la température en fin de cycle de réchauffage est encore inférieure à + 63 °C, il faut relancer la cellule et prolonger le chauffage afin d'atteindre au plus vite une température adaptée, sans dépasser un délai de 1 heure.

Si à la fin du délai de 1 heure, le produit est à une température inférieure à + 63 °C mais supérieure à + 53 °C, il faut poursuivre le réchauffage du plat pour atteindre + 63 °C le plus rapidement possible.

Ce type d'incidents doit être considéré comme une non-conformité et conduire à vérifier que le mode opératoire a été respecté, et éventuellement à revoir ce mode opératoire (diminuer la charge de la cellule, diminuer l'épaisseur des plats, etc.) ou à faire réviser le matériel.

### **Fréquence d'enregistrement des données de la surveillance**

Au minimum une fois à chaque cycle de remise en température.

### **Quels sont les points fondamentaux à prendre en compte dans la planification du travail ?**

Il importe de planifier l'utilisation et l'occupation des moyens de remise en température en fonction des temps de réchauffage et de l'organisation du service, pour éviter des temps d'attente de denrées.

### **Quelle vérification ?**

La bonne application des dispositions prévues doit être vérifiée par l'encadrement. En particulier, une vérification des enregistrements des opérations de remise en température est recommandée (contrôle périodique des enregistrements). Il est en particulier intéressant de vérifier la cohérence entre les menus proposés et les enregistrements des opérations de remise en température.

## **Quels documents détenir dans le cadre du PMS ?**

*Cette étape peut être gérée comme un PrPO.*

- Procédure décrivant les modalités de remise en température des denrées et la surveillance des opérations menées au cours de cette étape ;
- enregistrements de la surveillance effectuée lors des opérations de remise en température (voir modèle joint en annexe 8). Les températures limites et cibles applicables doivent être clairement rappelées sur les supports d'enregistrement. Ces documents sont à conserver durant six mois au minimum ;
- enregistrement des actions correctives menées en cas de dépassement des températures limites, à conserver durant six mois au minimum. Le document précédent peut servir de support pour ces mentions. Dans certains cas, en particulier si l'action corrective n'est pas immédiate, l'ouverture d'une fiche de non-conformité est recommandée.

*Document(s) éligible(s) à la flexibilité documentaire :*

- Procédure écrite.

**La présente fiche peut servir de base à l'établissement de ces documents, sous réserve d'une adaptation au fonctionnement propre et aux spécificités à l'organisme**