



Suivi des congélations et décongélations maison

Congeler sa production, c'est permis et souvent malin — à condition que chaque entrée et chaque sortie du congélateur laisse une trace.

Établissement : _____ Responsable : _____

1 Congeler dans les règles

- On ne congèle que du **frais du jour** ou de la production refroidie dans les règles — jamais un produit en fin de DLC « pour le sauver ».
- Portions plates et adaptées au service : on décongèle ce qu'on utilise, ni plus ni moins.
- **Étiquette systématique** : produit, date de congélation, DLC d'origine (utilisez la planche d'étiquettes de traçabilité).

2 Décongeler dans les règles

- En enceinte réfrigérée entre **0 et +4 °C**, ou cuisson directe sans décongélation — **jamais à température ambiante** (arrêté du 21/12/2009, annexe VI).
- Produit décongelé : consommation sous **3 jours** (GBPH), et **jamais de recongélation** en l'état.

3 Pourquoi ce registre

- Il relie l'étiquette du produit à votre traçabilité : en cas de contrôle ou de retrait fournisseur, vous savez ce qui dort dans vos congélateurs, depuis quand, et où c'est parti.

Le congélateur n'est pas une machine à remonter le temps : il fige la qualité du jour où l'on congèle — jamais plus.

Qui sommes-nous ?

Retrouvez d'autres fiches pratiques gratuites et toutes les réglementations HACCP à jour sur notre site : methodehaccp.com – la référence pour les professionnels de la cuisine et des laboratoires.

Retrouvez tous les docs gratuits sur methodehaccp.com

Registre congélation / décongélation

Établissement : _____ Congélateur : _____



Congelé le	Produit / préparation	Lot / DLC origine	Qté	Décongelé le	Utilisé le	Observations	Visa

Décongélation entre 0 et +4 °C · consommation sous 3 jours · jamais de recongélation.