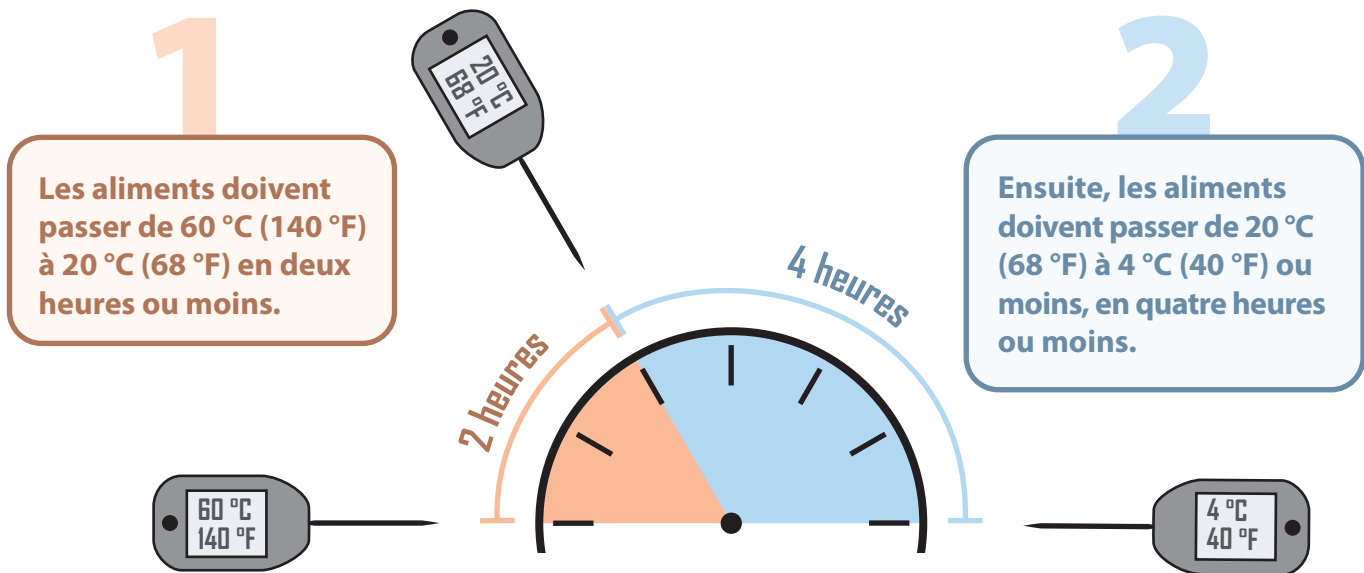


Refroidir les aliments potentiellement dangereux en toute sécurité

Prévenez la croissance bactérienne en refroidissant les aliments chauds le plus rapidement possible jusqu'à la température du réfrigérateur, soit 4 °C (40 °F). Les aliments dangereux qui refroidissent trop lentement resteront trop longtemps dans la zone de température dangereuse (entre 4 °C et 60 °C). Dans ce cas, les bactéries peuvent se multiplier rapidement et rendre les gens malades lorsqu'ils consomment les aliments.

Suivez la règle « 2 heures/4 heures », une méthode de refroidissement en deux étapes :



Accélérez le processus de refroidissement

1

Faites de plus petites portions. Coupez les gros morceaux de viande en petits morceaux.

Accélérez le refroidissement en utilisant un plat peu profond plutôt que des récipients profonds.

Utilisez de la glace, un équipement de refroidissement (une baguette glacée ou un refroidisseur à courant d'air) ou un bain d'eau glacée et remuez les aliments.

2

Une fois que la température des aliments a atteint 20 °C (68 °F) en moins de deux heures, ils peuvent être placés au réfrigérateur. Laissez l'air frais du réfrigérateur circuler autour des aliments. N'empilez pas les récipients les uns sur les autres. Ne remplissez pas trop votre réfrigérateur. Laissez temporairement le couvercle du récipient partiellement ouvert pour permettre à la chaleur de s'échapper.