
Matériel de restauration collective**Cellules de réfrigération rapide,
cellules de congélation,
appareils de remise en température
et conteneurs isothermes****Mesurage des performances thermiques**

- E : Equipment for collective restaurants — Fast chilling cells, freezing cells, reheating equipments and isothermic containers - Measuring of thermic performances
- D : Ausrüstung für gemeinschaftliche Restaurants — Schnell Abkühlungs- und Gefrierungsapparate, Aufwärmungsapparate und isothermische Vorratsbehälter — Messung den thermischen Leistungen

Norme française homologuée par décision du Directeur Général de l'afnor le 20 novembre 1989 pour prendre effet le 20 décembre 1989.

Remplace la norme expérimentale de même indice de décembre 1986.

correspondance À la date de parution de la présente norme, il n'existe pas de norme ou de travaux internationaux en cours sur le sujet.

analyse La présente norme fixe les conditions expérimentales des essais destinés à vérifier les performances thermiques des cellules de refroidissement et de réchauffage utilisées en restauration collective.

descripteurs **Thésaurus International Technique** : restauration collective, dispositif de réfrigération, dispositif de cuisson, congélateur, conteneur thermique, essai, conditions d'essai, mesurage, caractéristique thermique.

modifications Par rapport à la précédente édition, les principales modifications apportées sont :

- actualisation du vocabulaire et des références bibliographiques,
- définition plus précise de la préparation de la charge,
- suppression de l'obligation de relever la consommation énergétique.

corrections

Membres de la commission de normalisation chargée de l'élaboration du présent document

Président : Dr ROSSET

Secrétaire : Mlle LEGENT — AFNOR

M	ADROIT	MINISTERE DE L'AGRICULTURE — SERVICE VETERINAIRE D'HYGIENE ALIMENTAIRE
MME	CASTELAS	EDF
M	CHEVRIER	EDF
M	DREUILLET	SYNDICAT NATIONAL DES EQUIPEMENTS GRANDES CUISINES
M	LECAPLAIN	BONNET SA
M	MINAULT	ASSOCIATION FRANCAISE DU FROID
MME	MORELLI	MINISTERE DE L'AGRICULTURE — LERPAC
Dr	POUMEYROL	MINISTERE DE L'AGRICULTURE — LERPAC
Dr	ROSSET	GAMAC
M	TABOUREL	COMITE PERMANENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

AVANT-PROPOS

L'arrêté du 26 juin 1974 du Ministère de l'Agriculture et du Secrétariat d'État aux Transports réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente de plats cuisinés à l'avance impose, pour ceux qui sont conservés par un procédé de réfrigération ou de congélation, des durées limites de refroidissement et de remise en température avant leur consommation.

De plus, le transport éventuel des denrées doit s'effectuer dans des conditions thermiquement satisfaisantes.

Extraits de l'arrêté du 26 juin 1974 (Journal Officiel du 16 juillet 1974) :

Article 24 : *Les plats cuisinés à l'avance destinés à être conservés avant leur consommation par un procédé de réfrigération, de congélation ou de surgélation, doivent être conditionnés immédiatement après leur cuisson, de telle manière que leurs dimensions ne fassent pas obstacle au respect des prescriptions énoncées à l'article 26 ci-dessous. Tout transvasement est interdit, sauf dans un délai de 2 h précédant la mise en consommation.*

Article 25 : *Les plats cuisinés à l'avance conditionnés doivent subir un refroidissement rapide dans une enceinte isolée conforme aux normes hygiéniques en vigueur.*

Article 26 : *La durée du refroidissement entre la fin de la cuisson et l'obtention d'une température à cœur de + 10 °C doit être inférieure ou égale à 2 h.*

Article 30 : *La mise en congélation des plats cuisinés à l'avance destinés à être congelés ou surgelés doit suivre immédiatement le refroidissement.*

La température d'entreposage des plats cuisinés congelés ou surgelés doit être inférieure ou égale à — 18 °C.

Article 32 : *Lorsque les plats cuisinés à l'avance conservés par un procédé de réfrigération sont destinés à être consommés dans un établissement de restauration public ou privé, ils doivent être réchauffés par un procédé autorisé de telle manière que la température d'entreposage du plat soit élevée jusqu'à + 65 °C à cœur en moins d'une heure et maintenus à cette température jusqu'au moment de leur utilisation.*

Sauf dérogation pouvant être accordée par décision ministérielle, la décongélation des plats cuisinés à l'avance congelés ou surgelés doit précéder immédiatement le réchauffement et être incluse dans le délai d'une heure prévu pour cette opération.

Le texte d'application de l'arrêté ministériel du 26 juin 1974 est la circulaire ministérielle du 30 juillet 1975 qui précise les conditions de congélation des denrées animales et d'origine animale.

En conformité avec ces deux textes réglementaires, la présente norme sert de base à l'attribution de la marque NF-HYGIÈNE ALIMENTAIRE pour ce qui concerne la vérification des performances thermiques et frigorifiques des cellules de réfrigération rapide, cellules de congélation, appareils de remise en température et conteneurs isothermes ; la marque NF-HYGIÈNE ALIMENTAIRE comporte également un volet «aptitude au nettoyage» vérifié sur la base de la norme NF U 60-010. Les modalités d'application de la marque sont définies dans le Règlement Particulier.