

2.5 PRÉTRAITEMENT DES VÉGÉTAUX BRUTS

Les végétaux bruts peuvent porter des corps étrangers tels que de la terre, du sable ou des animaux voire être contaminés par des microbes pathogènes du sol ou par des résidus chimiques (pesticides, polluants).

Le lavage des fruits et légumes, lorsqu'il est pratiqué, doit être particulièrement soigneux. Il peut précéder une étape de désinfection pour les légumes et fruits bruts destinés à être consommés crus.

QUELLES DENRÉES SONT CONCERNÉES ?

Les fruits distribués en l'état et destinés à être épluchés par le convive (oranges, bananes) ne sont pas lavés.

Les fruits, légumes et aromates destinés à subir une cuisson sont soigneusement lavés pour retirer tout corps étranger mais leur désinfection est facultative. En revanche, s'ils sont destinés à être servis comme crudités, ils doivent être décontaminés avant d'être préparés.

Enfin, les produits dits « de 4^e gamme », prêts à l'emploi et conditionnés sous atmosphère modifiée, ont déjà fait l'objet d'un tel traitement avant leur conditionnement. Ils ne sont donc pas concernés par cette fiche.



COMMENT PRÉ-TRAITER LES VÉGÉTAUX ?

LAVER LES DENRÉES À L'EAU

Les fruits et les légumes doivent d'abord être lavés avec de l'eau potable. Plusieurs lavages peuvent être nécessaires pour les débarrasser de tous les corps étrangers. Cette étape peut aussi être l'occasion d'un parage individuel pour retirer une éventuelle partie dégradée.

DÉSINFECTER LES DENRÉES

Le produit utilisé doit être autorisé pour cet usage (mention sur la fiche technique) et il est interdit d'utiliser des préparations à base de Javel destinées au ménage ou aux toilettes. En outre, tous ces produits (y compris la Javel) sont soumis à des dates de péremption, à respecter.

Le seul produit actuellement autorisé par la réglementation est l'hypochlorite de sodium (eau de Javel), qui doit être utilisé sous forme liquide.

Le risque de formation de composés organochlorés nécessite de maîtriser la concentration du bain et le temps pendant lequel les végétaux y sont trempés. L'arrêté du 19 octobre 2006 fixe à 80 ppm la concentration maximale en chlore libre du bain. Les produits prêts à l'emploi disponibles dans le commerce précisent les modalités de dilution et le temps de contact recommandés ; ce dernier est couramment de quelques minutes.

RINCER LES DENRÉES AVANT DE LES UTILISER

Il est indispensable de rincer soigneusement les végétaux à l'eau potable.

Ainsi, au moins 3 bains successifs sont nécessaires ; seul le deuxième contient le produit désinfectant.

Les fruits et légumes peuvent alors être égouttés puis épluchés, mis en œuvre ou simplement stockés au froid.

ÉVITER LES CONTAMINATIONS CROISÉES

De leur entreposage à leur présentation au consommateur, les différents types de végétaux doivent être séparés pour éviter que la peau ou la terre portée par l'un contamine l'autre déjà désinfecté voire cuit.

La prévention de ces contaminations croisées impose aussi à l'opérateur de se laver les mains après toute manipulation de végétaux bruts et de nettoyer et désinfecter les matériels utilisés pour leur traitement (plans de travail, planches à découper, évier, etc.).

ARCHIVES

- Fiches techniques des produits utilisés (eau de Javel ou produit prêt à l'emploi) ; les étiquettes doivent rester sur les bouteilles des produits de décontamination tant qu'elles sont ouvertes.

Pour aller plus loin ...

- Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, annexe II, chapitre II
- Arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires