

2.8 PRÉTRAITEMENT (MARQUER, BLANCHIR, RÔTIR)

DE QUOI S'AGIT-IL ?

Le prétraitement consiste à opérer un début de transformation des matières premières en vue d'une finition ultérieure du produit (cuisson, tranchage à froid, etc.), comme par exemple :

- blanchiment des haricots verts entrant dans la composition d'une salade composée froide,
- grillage des poivrons entrant dans la composition d'une salade italienne,
- rôissage d'une pièce de viande entrant dans la composition d'une assiette anglaise.



Prétraitement et finition peuvent s'effectuer successivement sans phase d'attente entre les deux étapes. Ils peuvent également être réalisés avec une interruption entre les deux étapes si le prétraitement est réalisé par anticipation du fait d'une organisation spécifique de la production.

MODALITÉS PRATIQUES

Le prétraitement expose les denrées à des risques de contamination et de multiplication microbiennes, lors du refroidissement après la première étape de traitement thermique ou lors du stockage.

REFROIDIR RAPIDEMENT LA DENRÉE

Les prétraitements, lorsqu'ils impliquent un chauffage de la denrée, doivent être suivis d'un refroidissement rapide.

À l'issue, la denrée doit être protégée des contaminations (entreposée dans un contenant fermé de qualité alimentaire avec couvercle ou filmé).

ENTREPOSAGE INTERMÉDIAIRE

Les produits ayant subi un prétraitement doivent être stockés entre 0 et + 3 °C maximum.

FINITION DU PRODUIT

Une attention particulière doit être accordée aux risques de contamination lors de la « finition » du produit, notamment pour les produits ne subissant qu'une manipulation à froid avant mise en consommation (ex : gigot tranché et servi froid).

Au cours des manipulations finales, il est nécessaire, de prévenir les contaminations croisées (sectorisation des activités) et de limiter le risque de contamination par les matériels (trancheur) et les surfaces (plan de travail).

DÉLAI DE CONSOMMATION ET ÉTIQUETAGE

La finition et la mise en consommation d'un produit ayant subi un prétraitement ne doit pas excéder 24 heures.

N.B. : le délai de mise en consommation d'un produit pré-traité doit être défini en fonction des risques sanitaires éventuellement associés.

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Les produits ayant subi un prétraitement doivent porter, *a minima*, les mentions d'identification suivantes :

- date de prétraitement (J),
- date limite d'utilisation (J+1).