

Que Faire lorsque le Congelateur tombe en panne?

01 December 1999

Le congélateur joue un rôle de plus en plus important dans la vie de tous les jours. En cas de panne, voici quelques mesures à prendre pour éviter les problèmes de santé et les mauvaises odeurs.

Si il est probable que votre congélateur fonctionne à nouveau dans les 24 heures, mieux vaut tout laisser à l'intérieur, la porte bien fermée. N'ouvrez surtout pas la porte pour vérifier si les aliments sont toujours bien congelés, ceci ne servirait qu'à augmenter la température ! S'il semble que le congélateur ne fonctionnera pas normalement avant deux jours, mettez les aliments dans un autre appareil.

Deuxième jour de panne : tout dépend de la quantité d'aliments dans le congélateur. S'il est plein, les aliments resteront froids un jour de plus sans problème. S'il n'est qu'à moitié plein et se trouve dans une pièce chauffée, les aliments ne tarderont pas à se décongeler et à gouter.

Dès que le congélateur se remet en marche, il s'agit de sauver son contenu. En règle générale, les aliments décongelés et ayant goutté pendant plusieurs heures ne doivent pas être congelés à nouveau. Il peut être nécessaire de les jeter. Comme certains aliments résistent à la décongélation mieux que d'autres, vérifiez chaque produit séparément.

Les aliments cuits ainsi que les crustacés ne doivent en aucun cas être recongelés : donc, poubelle s'ils ont été exposés à une température de plus de 5°C pendant plus de trois heures. Pour s'en assurer, presser l'emballage sans l'ouvrir. La présence de cristaux de glace indique que la température est inférieure à 5°C. Si, en revanche, vous ne sentez pas la présence de cristaux de glace, jetez le paquet.

La viande, le poulet et le poisson crus résistent mieux à la décongélation que les plats cuits. Les viandes crues soumises à une température de plus de 5°C pendant un maximum de 6 heures peuvent être sauvées, à condition qu'elles soient consommées immédiatement. Pour plus de sécurité la viande doit être bien cuite (à une température interne de 75°C). Viande et poulet crus contenant des cristaux de glace peuvent être recongelés.

Les fruits supportent la décongélation sans dommages importants. On peut les manger crus ou cuits sans aucun problème. Ils peuvent être recongelés s'ils ne sont pas du tout abîmés. Au contraire, les légumes ne peuvent être recongelés que lorsque des cristaux de glace sont présents. Les aliments cuits au four qui peuvent normalement supporter quelques jours à température ambiante, peuvent être recongelés, à condition qu'ils ne montrent aucun signe de moisissure. Jetez tous les aliments cuits au four, fourrés à la crème ou couverts d'un glaçage à la crème, ainsi que les desserts et les glaces ou sorbets.

Il est parfois impossible de savoir combien de temps les aliments sont restés sans congélation et en combien de temps ils se sont décongelés. Par prudence, jetez tout à la poubelle.

Lorsque le congélateur ou le réfrigérateur ne fonctionne pas, la température augmente - ce qui permet aux



microbes de se multiplier très vite. En se décongelant, les aliments laissent gouter un liquide qui croupit en s'infiltrant dans des petites fissures du congélateur. Voilà pourquoi les appareils ont parfois cette odeur de renfermé, quand ce n'est pas pire. Quand il s'agit d'un appareil qui combine les deux fonctions (réfrigérer et congeler) la partie réfrigérateur peut continuellement infecter et réinfecter le congélateur, d'où les mauvaises odeurs et le danger d'empoisonnement.

La solution consiste à bien nettoyer le congélateur et le réfrigérateur avec de l'eau de Javel diluée suivant les conseils figurant sur la bouteille.

NB : Utilisez un chiffon ou une éponge propres ou neufs pour nettoyer les surfaces, ceci afin d'éviter de les réinfester de millions de nouvelles cellules microbiennes. Terminez en rinçant le tout avec une solution de bicarbonate de soude. La plupart des odeurs de moisi proviennent d'acides gras volatiles. Leurs sels de sodium n'étant pas volatiles, la réaction chimique avec le bicarbonate de soude fait disparaître l'odeur.

Une panne de congélateur signifie souvent perte d'aliments, de temps et d'argent. Le meilleur moment pour décider comment gérer une telle crise, c'est avant qu'elle ne se produise.

Références:

1. North Carolina Cooperative Extension Services. The Notebook of Food and Food Safety Information. 1997.
2. VanGarde, Shirley J. and Margy Woodburn. Food Preservation and Safety: Principles and Practice. Iowa State University Press, 1994.