



S'agissant de **produits de la mer à l'état frais** : ils doivent être maintenus en permanence sous glace fondante, un froid sec étant susceptible de les altérer.

S'agissant de **coquillages vivants** : il est recommandé de ne pas les placer à une température inférieure à + 5°C, ce qui nuirait à leur viabilité (conservation entre + 5 et + 15°C). Dans ces conditions, il convient de ne pas les déposer dans des conteneurs dont la température a été abaissée à un niveau permettant le transport de denrées réfrigérées très périssables. Donc, il est préférable de les transporter à température ambiante, sauf si celle-ci est trop élevée (supérieure à + 25°C).

Dans tous les cas, les denrées périssables ne doivent pas être transportées sans glacière ou dispositif de conservation au froid, même sur de courtes distances. Il en va du respect de vos clients et de la santé publique.



Contact :

DDPP du Var

Direction départementale
de la protection des populations

Adresse postale : Préfecture du Var
DDPP - Mission alimentation & restauration
boulevard du 112ème Régiment d'Infanterie
CS 31209
83070 TOULON CEDEX

Téléphone 04 94 18 83 83

Fax 04 83 24 61 03

Courriel ddpp@var.gouv.fr

Site internet www.var.gouv.fr



Vous transportez des denrées périssables.



Respectez la chaîne du **FROID** !





La chaîne du froid

C'est maintenir les aliments réfrigérés ou congelés à la température réglementaire tout au long du transport. Cela permet de garantir leur salubrité, du lieu d'achat jusqu'au lieu de remise au consommateur (restaurant, commerce alimentaire...) et de conserver leurs qualités organoleptiques et nutritionnelles.

Le froid limite, voire stoppe, la prolifération et la multiplication des micro-organismes (bactéries, germes, moisissures, etc...).

Il est important de maîtriser les températures de conservation des denrées périssables, à savoir :



┌ **- 18°C** : produits congelés, glaces...

0 à +2°C maxi, sous glace fondante : produits de la pêche.

+2°C maxi : viandes hachées.

+2°C maxi : viandes, pâtisseries, charcuterie, plats cuisinés.

T° définies sous la responsabilité des fabricants : laitages, fromages...

T° non-définies, mais supérieure à + 5°C : coquillages vivants. └

Quoiqu'il en soit, la température de conservation des produits altérables figure sur l'étiquetage des produits préemballés :

Respectez-là !




Les risques encourus en cas de rupture de la chaîne du froid



En cas de rupture de la chaîne du froid et de dépassement des températures requises, il existe un risque important de multiplication de germes pathogènes, tels que salmonelles, staphylocoques, listerias, qui peuvent avoir contaminé les denrées. Les bactéries responsables de l'altération des aliments vont aussi se multiplier.

Ne pas respecter les températures de conservation des produits altérables présente :

 Un **risque** pour la santé du consommateur :

Lors de la survenue d'intoxication alimentaire, il est très souvent constaté que les aliments en cause ont été conservés dans de mauvaises conditions et/ou à une température trop élevée.

 Un **risque** de diminution de la durée de vie d'un produit :

Toute hausse de température provoque une augmentation de la flore microbienne, responsable de la dégradation des denrées. Les qualités organoleptiques et nutritionnelles des produits en sont diminuées, et la durée de conservation fortement réduite.

Les matières premières peuvent être contaminées dès l'origine, mais le non-respect des températures lors du transport multiplie les dangers.



Recommandations en matière de transport de denrées altérables

Le transport professionnel des denrées doit se faire dans un véhicule respectant les prescriptions des arrêtés ministériels des 20 juillet 1998 et 1er juillet 2008 fixant les conditions techniques applicables au transport des aliments, et pourvu d'une attestation ATP délivrée par le CEMAFROID.

Toutefois, le transport de petites quantités de denrées à l'état réfrigéré ou congelé sur une distance inférieure à 80 km, sans rupture de charge, peut être effectué dans des conteneurs de qualité professionnelle, **pourvus en source de froid** (plaques eutectiques) et dans le respect des conditions d'hygiène.



Des plaques eutectiques préalablement refroidies au congélateur (à température négative) restitueront le froid durant le transport. Elles doivent être adaptées au volume du conteneur à refroidir selon les recommandations du fabricant. Certains dispositifs utilisent de la neige carbonique.

Pour un volume total transporté compris entre 0.5 et 2 m³, il est recommandé d'utiliser des conteneurs homologués ATP, garantis par le fabricant et attestés par l'apposition d'une plaque mentionnant le numéro d'homologation.

Des contrôles de températures doivent être pratiqués au départ et à l'arrivée, afin de s'assurer de la maîtrise de la chaîne du froid durant le transport.

