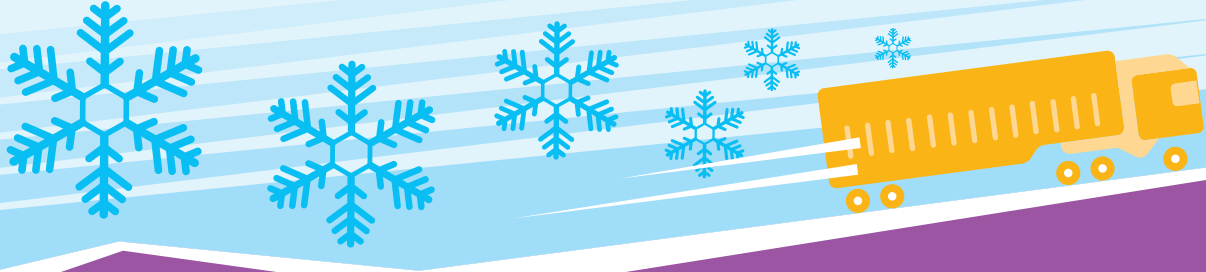


LE TRANSPORT FRIGORIFIQUE ET LA CHAÎNE DU FROID



1 LE RESPECT DE LA CHAÎNE DU FROID : UN ENJEU SANITAIRE PRIMORDIAL

De nombreux produits périssables doivent être conservés à des températures définies, très précises, pour conserver leurs qualités sanitaires :



Denrées alimentaires

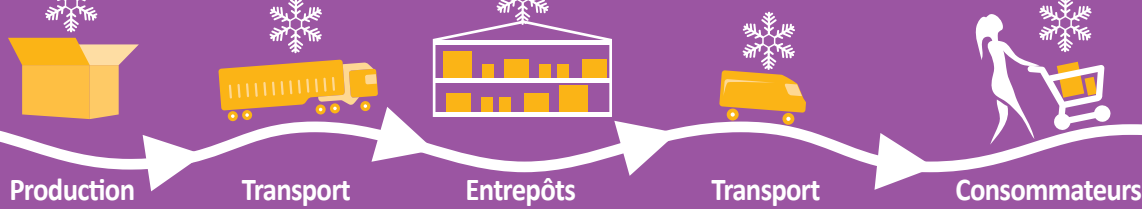


Produits cosmétiques



Produits médicaux et pharmaceutiques

La chaîne du froid doit être respectée d'un bout à l'autre de la chaîne :



La moindre rupture peut entraîner la prolifération de bactéries dangereuses



350 MILLIONS DE TONNES DE DENRÉES



gâchées chaque année en raison d'une rupture de la chaîne du froid

2 UNE RÉGLEMENTATION TRÈS RIGoureuse

De nombreuses normes, avec obligation de résultat, présentes dans la majorité des pays européens :



Règlementation ATP, signée par 50 pays



Directive européenne du «paquet hygiène»



Normes nationales

Température dirigée : une température adaptée à chaque type d'aliment

-18°C



Glaces, crèmes glacées et viandes hachées ou produits de la pêche congelés

-12°C



Autres denrées congelées

-9°C



Poissons congelés en saumure destinés à la fabrication de conserve

0°C



Température de la glace fondante : produits de la pêche non transformés frais ou décongelés, produits de crustacés ou mollusques cuits

+2°C



Viandes hachées

+3°C



Plats préparés à l'avance et abats

+4°C



Préparations de viandes, viandes de volailles et de petit gibier, ovoproduits, lait cru consommé en l'état

+7°C



Viande d'ongulés

T° n'affectant pas les caractéristiques de sécurité alimentaire et de viabilité : mollusques bivalves et produits de la pêche vivants

T° définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur : lait pasteurisé, fromages affinés, autres denrées alimentaires périssables ou très périssables

Des engins adaptés au transport à température dirigée

✓ Propres et en bon état d'entretien

✓ Conçus pour être facilement nettoyés et/ou désinfectés



✓ Réservés au transport de denrées alimentaires, sinon multi-compartmentés

✓ En adéquation avec les normes (fluides frigorigènes...)

Classés selon leur capacité de réfrigération :

CLASSE A

de 0° à +12°

CLASSE B

de -10° à +12°

CLASSE C

de -20° à +12°

FRCX

Froid Renforcé Classe C non autonome (X)

FRC

Froid Renforcé Classe C autonome

3 UN CONTRÔLE RIGORÉ DE LA CONFORMITÉ

Une certification obligatoire des engins



Les engins doivent être dotés d'une attestation de conformité technique, délivrée en France par le Cemafrroid

0 an

Attestation de conformité technique

3/6/9 ans

Renouvellement de l'attestation

12 ans

Déclassement en engin non doté d'isolation thermique

Des équipements de contrôle nécessaires pour :



Le maintien de la température



La vérification de la température



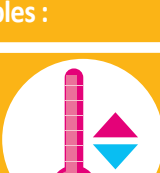
Plusieurs applications de télématique possibles :



Alertes en cas d'ouverture de porte



Oubli de mise en route du groupe frigorifique



Ecart de température

Sources :

Cemafrroid (centre d'expertise de la chaîne du froid)

Comité des Nations Unies pour l'Europe

Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche

Union nationale du Transport frigorifique

