

LA CHAÎNE DU FROID RESPECTEZ-LA !

Une rupture de la chaîne du froid peut entraîner la multiplication de bactéries qui va nuire à la qualité des produits frais ou surgelés, en altérer l'odeur, la couleur ou la saveur et aussi déclencher des intoxications alimentaires aux conséquences graves pour la santé. La qualité des produits et la santé des consommateurs sont des éléments incontournables de l'image de votre entreprise.



LA CHAÎNE DU FROID DOIT ÊTRE RESPECTÉE À CHAQUE ÉTAPE :

PENDANT LE TRANSPORT

En fonction de la durée du trajet, vous avez le choix des moyens avec pour seul objectif le maintien des températures exigées par les fabricants sur l'étiquetage de leurs produits. Bien sûr, si vous disposez d'un équipement générant du froid, vous ne serez pas limité par le temps.



POUR DES TRAJETS DE MOINS DE 30 MN

- Sac souple isotherme + plaques eutectiques + thermomètre
- Caisse isotherme polypropylène + plaques eutectiques + thermomètre



POUR DES TRAJETS DE PLUS DE 30 MN

- Bac isotherme rigide + plaques eutectiques + thermomètre



POUR UN TRAJET SUPÉRIEUR À 80 KM

- Votre équipement doit être conforme à la réglementation « ATP » pour le transport des produits frais et surgelés. Votre équipement doit disposer d'une attestation de conformité technique. Vous retrouverez les informations sur le site internet du CEMAFROID.



À RETENIR
VEILLEZ À CONTRÔLER
ET À ENREGISTRER
LA TEMPÉRATURE

PENDANT LE STOCKAGE

Respecter les températures indiquées sur chaque produit.

Pour les produits surgelés, la température de stockage est de -18°C . La température de consigne des chambres froides doit être réglée sur la température la plus basse exigée par les produits qui y sont stockés. Il est obligatoire de surveiller et d'enregistrer les températures de stockage de vos produits soit par enregistrement automatique 24h/24 ou par des relevés de température manuels (avec thermomètre).



LORS DE LA DISTRIBUTION

Le principe est le même que pour le stockage, il convient également de surveiller et d'enregistrer les températures des vitrines ou des meubles en froid positif ou négatif à chaque service, une ou plusieurs fois par jour en fonction de votre activité.