

Opérateurs

- Les équipements et matériels frigorifiques utilisés dans les établissements de conservation des denrées alimentaires altérables réfrigérées ou congelées doivent être fabriqués en matériaux appropriés et aménagés de sorte à répartir uniformément la température ambiante en tout point de la denrée stockée ;
- Les matières premières ou produits finis doivent être entreposés sous froid (négatif ou positif selon le cas) dans les lieux de production ;
- Le transport des denrées alimentaires altérables doit être organisé de façon à respecter les conditions requises selon que celles-ci soient réfrigérées ou congelées ;
- Les denrées alimentaires altérables présentées à la vente au détail doivent être conservées dans des comptoirs réfrigérés ;

Consommateurs

- Limiter au maximum le temps de transport entre le moment de l'achat et l'arrivée au domicile où les denrées seront rapidement mises dans le réfrigérateur ou le congélateur ;
- On ne doit retirer les aliments du réfrigérateur qu'au dernier moment ;
- Ne pas laisser trop longtemps les produits réfrigérés hors du réfrigérateur ;
- Mettre à l'avant du réfrigérateur les produits dont les dates limites de consommation sont les plus proches ;
- Lisez bien sur l'emballage la température à laquelle le produit doit être conservé ;
- Respectez les températures maximales indiquées sur les étiquetages des denrées préemballées. Le fabricant de la denrée fixe la date limite de consommation en tenant compte de cette température ;
- Laver une à deux fois par mois son réfrigérateur à l'eau savonneuse. Le rincer à l'eau javellisée ;
- **Ne jamais recongeler une denrée décongelée.**

En résumé :

L'intérêt du terme chaîne est de souligner l'importance de la continuité des étapes ; aucun maillon ne doit céder et anéantir l'essentiel de l'effort général déployé, et aboutir en fin de chaîne à un produit préservé de tout échauffement, donc de rupture de la chaîne du froid.

Ainsi, la température imposée par le législateur ou par un conditionneur pour la conservation d'une denrée lui permet, de présumer de sa durabilité.

Or la durabilité est un capital fixe qui doit être sauvegardé, par tous les intervenants de la chaîne y compris par le consommateur final, qui doivent considérer le froid comme un facteur de qualité et de sécurité à part entière.

NB : La chaîne du froid est longue et sa rupture peut se produire à tout moment.

- lors de l'entreposage sur les lieux de production;
- du transport;
- au niveau du commerce du détail;
- négligence du consommateur durant un transport trop long ou lors de son entreposage.

La chaîne de froid doit être respectée de A à Z afin de limiter les risques d'intoxications.



Prévention du Risque Alimentaire

La chaîne du froid : un maillon important à respecter



Le respect de la chaîne du froid des denrées alimentaires : Une Priorité

La chaîne du froid, qu'est-ce que c'est ?

C'est maintenir les aliments réfrigérés, pasteurisés, congelés ou surgelés à une température basse qui leur permet de conserver leurs qualités nutritionnelles et organoleptiques et de les garder sains, du lieu de production à la cuisine.

Le froid ralentit, voire stoppe la prolifération des micro-organismes qui peuvent être à l'origine d'intoxications alimentaires.

Les intervenants dans la chaîne du froid.

La chaîne du froid concerne l'ensemble des intervenants dans les différentes filières alimentaires et offre de sérieuses garanties aux niveaux de la fabrication, du stockage, du transport et de la distribution des produits.

Le dernier acteur est le consommateur. Il doit être vigilant pour poursuivre et maintenir "jusqu'à l'assiette" les efforts fournis en amont par les professionnels.

La rupture de la chaîne du froid ?

Elle est la conséquence de l'élévation des températures prescrites. Toute hausse de température provoque et accélère la croissance microbienne : un produit sain peut devenir un produit à risque, l'aspect et le goût peuvent se dégrader.

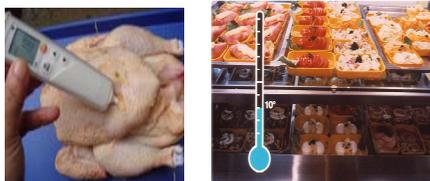
En cas de rupture de la chaîne du froid quels sont les risques ?

La majorité des intoxications alimentaires est bénigne. Néanmoins, l'élévation de la température peut entraîner :

- la prolifération de certains germes (**staphylocoques aureus, salmonella, listeria monocytogenes**) et rendre alors le produit dangereux ;
- le risque de listériose (due à la présence de **listeria monocytogenes**) est une maladie rare mais grave en particulier pour les personnes affaiblies ;
- l'accélération de la croissance microbienne et la réduction de la durée de vie du produit ;
- l'apparition de problèmes gastriques, de maladies liées à la digestion et à l'estomac.

Le respect de la chaîne du froid en restauration collective.

Le respect de la chaîne du froid doit être la préoccupation principale des personnels qui travaillent en cuisine ou qui participent au transport des denrées.



Ainsi, la rupture permanente de la chaîne du froid, autrement dit la mise à température ambiante, ne peut s'effectuer que lors de la préparation des aliments, soit juste avant leur cuisson, ou juste avant d'être servis.

Les températures de conservation (*)

Les températures réglementaires de conservation de chaque denrée sont basées sur des critères précis et spécifiques de chaque grande famille de produits.

Denrées alimentaires réfrigérées	T°C max
• Produits de la mer frais, notamment les poissons, crustacés, mollusques.	-2°C
• Abats.	+3°C
• Viandes découpées de boucherie et viandes conditionnées en unité de vente au consommateur.	+3°C
• Iats cuisinés à l'avance.	+3°C
• Plats froids préparés le jour même, sandwiches et fonds de sauce.	+3°C
• Pâtisserie fraîche, crème pâtissière entremets frais.	+3°C
• Volaille, lapins, gibiers.	+4°C
• Produits de charcuterie non stables, notamment le cachir, le paté et les merguez.	+4°C
• Ovoproduits.	+4°C
• (Eufs en coquille réfrigérés.	+6°C
• Lait cru, lait pasteurisé.	+6°C
• Produits laitiers non stérilisés, notamment le yaourt, le lait fermenté et la crème dessert.	+6°C
• Beurre.	+6°C
• Crème fraîche, fromage frais.	+6°C
• Fromage à pâte molle, fromage à pâte persillée.	+6°C
• Autres fromages.	+10° à +15°C
• Viandes en carcasses et en quartiers.	+7°C
• Lait destiné à l'industrie.	+8°C
• Toutes semi-conserves exceptées celles à base de produits de pêche.	+10°C
• Produits de charcuterie stables (produits stabilisés par fumage ou fumaison).	+15°C
• Semi-conserves de produits de la pêche, notamment l'anchois.	+15°C

Denrées alimentaires congelées ou surgelées	T°C
• Abats.	-12°C
• Volailles, lapins.	-12°C
• Ovo produits.	-12°C
• Beurre graisses alimentaires y compris la crème destinée à la beurrerie.	-14°C
• Produits de la pêche.	-18°C
• Viandes.	-18°C
• Plats cuisinés.	-18°C
• Toutes denrées préparées avec des produits d'origine animale.	-18°C
• Cuissons de grenouilles, escargots.	-18°C
• Glaces et crèmes glacées.	-20°C

(*) Arrêté interministériel du 21 novembre 1999 relatif aux températures et procédés de conservation par réfrigération, congélation ou surgélation des denrées alimentaires.