Spécial Alimentaire

TRANSPORT et CONSERVATION des DENRÉES

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

LES PRINCIPES À RESPECTER

CHOISIR SON MOYEN DE TRANSPORT

Le moyen de transport doit être adapté en fonction de la distance à parcourir, de la durée du trajet, du nombre de points de livraison et de la température extérieure.

Pour le transport des denrées périssables à l'état congelé, les engins de transport appartenant aux catégories frigorifiques renforcées de classe C ou F (FRC/FRF), ou réfrigérant renforcé de classe C (RRC) doivent être utilisés.

Pour le transport des denrées périssables à l'état réfrigéré, des équipements / engins de transport isothermes, équipés ou non d'un dispositif thermique frigorifique ou réfrigérant doivent être utilisés (voir le guide de bonnes pratiques d'hygiène pour plus de précisions).

OBLIGATION D'EXAMEN

Tout véhicule isotherme, réfrigérant ou frigorifique doit être soumis à un examen technique.

Tout véhicule neuf reçoit une attestation valable 6 ans. Le renouvellement de cette attestation de conformité sera exigé dans les cas suivants :

- à 6 et 9 ans d'âge. L'attestation délivrée est valable 3 ans.
- à 12 ans d'âge. L'examen du véhicule doit être effectué en station d'essai officielle. L'attestation délivrée est valable 6 ans.
- lors de changement de propriétaire du véhicule ou suite à des modifications importantes de l'engin.
- à la demande des autorités compétentes.

L'examen technique doit être effectué dans un centre de test habilité par le CEMAFROID (coordonnées des centres agréés disponibles sur www.cemafroid.fr).

LES TEXTES RÉGLEMENTAIRES

- Arrêté du 21/12/2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- Arrêté du 08/10/2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.
- Arrêté du 02/02/2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n° 37/2005.
- Arrêté du 01/07/08 fixant les modalités du contrôle technique des engins de transport de denrées périssables.
- Décret n°2007-1791 du 19/12/2007 relatif aux conditions techniques du transport des denrées alimentaires sous température dirigée.
- Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène de votre profession.
- Règlement (CE) n°853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le transport de denrées périssables, c'est le transport :

- de matières premières ou de produits transformés
- en liaison froide ou en liaison chaude
- de produits entre le laboratoire de fabrication et le ou les point(s) de vente

QUELQUES DÉFINITIONS

- **Isotherme :** matériel possédant des parois isolantes sur la totalité de ses faces, y compris les portes pour les véhicules, permettant de limiter les échanges de chaleur entre l'intérieur et l'extérieur, sans utilisation de source de froid ou de chaleur.
- **Réfrigérant :** matériel isotherme équipé d'un dispositif de froid non mécanique permettant d'abaisser la température intérieure de la caisse et de l'y maintenir.
- **Frigorifique :** matériel isotherme équipé d'un dispositif de production de froid mécanique ou à absorption permettant d'abaisser la température intérieure de la caisse et de l'y maintenir.

A NOTER

- Pour des parcours inférieurs à 80 km sans rupture de charge, aucun dispositif particulier et aucun examen technique n'est exigé, en dehors du maintien de la température et de l'hygiène.
- Les caissons isothermes sont parfaitement adaptés pour les petits trajets

CONSERVATION DES DENRÉES

QUELLES TEMPÉRATURES DE CONSERVATION
DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE REMISE DIRECTE ?

EN LIAISON CHAUDE
TEMPÉRATURE MINIMALE

+ 63° au minimum — Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur

PRODUITS RÉFRIGÉRÉS

+ 8° — Autres denrées alimentaires périssables

+ 7° — Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage) pour les carcasses entières et pièces de gros

+ 4° — Préparations de viandes
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage) pour les morceaux de découpe
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage
Ovoproduits (à l'exception des produits UHT)
Lait cru destiné à la consommation en l'état
Denrées alimentaires très périssables d'origine végétale

+ 3° — Préparations culinaires élaborées à l'avance
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)

+ 2° — Viandes hachées et viandes séparées mécaniquement

+ 0° - 2° glace fondante — Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés

PRODUITS SURGELÉS ET CONGELÉS

- 12° — Autres denrées alimentaires congelées

- 18° — Viandes hachées congelées, préparation de viandes congelées.
Produits de la pêche congelés
Denrées surgelées, glaces, crèmes glacées et sorbets

EN LIAISON FROIDE
TEMPÉRATURE MAXIMALE

ATTENTION

La température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur doit être respectée pour :

- **les produits laitiers frais (yaourts, kéfirs, crème et fromage frais...)**
- **les divers produits transformés à base de viandes ou de poissons, plats cuisinés et préparations culinaires (viande, poisson)**
- **les divers produits à base de lait tels que crèmes pâtissières, pâtisseries fraîches, entremets, fromages affinés**

Le cas échéant, se référer aux Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène

Rédaction et conception : CRMA Auvergne-Rhône-Alpes - Septembre 2019