

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

C'est maintenir les aliments réfrigérés 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 limite voire stoppe la prolifération des micro-organismes. De ce fait les denrées alimentaires périssables doivent être maintenues entre 0°C et +4°C pour les produits très périssables (1) et inférieur à +8°C pour les denrées périssables (2).

Les acteurs de la chaîne du froid

La réglementation française et européenne s'applique à tous les acteurs des différentes filières alimentaires et offre de sérieuses garanties de respect de la chaîne du froid aux niveaux de la fabrication, du stockage, du transport et de la distribution des produits. Ainsi, le lait, qui est collecté dans les fermes, est réfrigéré dès la traite. Le dernier acteur est le consommateur. Il doit être vigilant pour poursuivre et maintenir - jusqu'à l'assiette - les efforts menés en amont par les professionnels.

Et 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 et réduit la durée de vie du produit : un produit sain peut devenir un produit à risque, l'aspect et le goût peuvent se dégrader. Selon le type de produit réfrigéré, il y a rupture de la chaîne du froid dès que la température indiquée sur l'étiquette est dépassée, au delà de +4°C pour les produits très périssables(1), au delà de +8°C pour les produits périssables(2).

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

La majorité des intoxications alimentaires sont bénignes. Toutefois, l'élévation de la température peut entraîner la prolifération de certains germes (salmonella, staphylococcus, aureus, listéria monocytogenes, etc.) et rendre alors le produit impropre à la consommation. Ainsi, la listériose (due à la présence de listeria monocytogenes) est une maladie rare mais grave en particulier pour les personnes dont les défenses immunitaires sont affaiblies (femmes enceintes, nourrissons, personnes âgées fragiles, patients immunodéprimés).

Achat et transport

Lors du transport, utilisez de préférence un sac isotherme et limitez au maximum le temps de transport entre le moment de l'achat et l'arrivée au domicile où les denrées seront rapidement rangées dans le réfrigérateur ou le congélateur.

Rangez les produits à la bonne place (consultez le mode d'emploi de l'appareil).

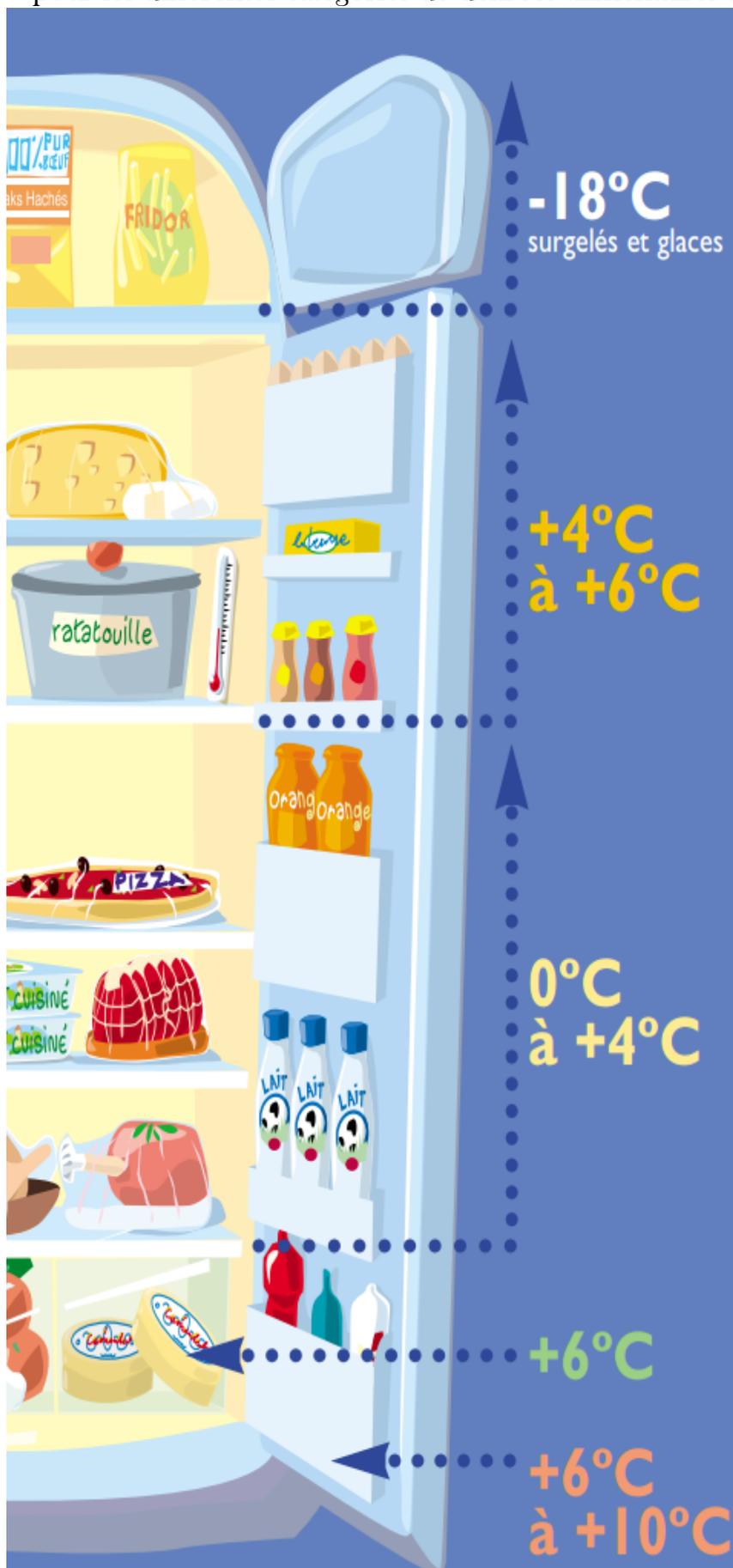
Respectez les températures maximales indiquées sur les étiquetages des denrées préemballées. Le fabricant de la denrée fixe sa date limite de consommation en tenant compte de cette température.

(1) par ex : viandes, produits tripiers, volailles, lapins, préparations de viande, produits traiteurs frais, charcuterie cuite ou à cuire, laits pasteurisés, desserts lactés, fromages frais...

(2) par ex : beurre et matières grasses, produits laitiers frais autres que précédents...

Tableau de consignes de stockage

Les températures des denrées alimentaires périssables sont fixées par la réglementation, sous la responsabilité du professionnel. Il convient, dans tous les cas, de respecter la température indiquée sur l'étiquette. A titre indicatif, ces températures sont les suivantes pour les différentes catégories de denrées alimentaires :



RANGER LES PRODUITS À LA BONNE PLACE

- **Dans la partie entre +4°C et +6°C, placer par exemple :** préparations maison, légumes et fruits cuits, viandes et poissons cuits faits maison, yaourts et fromages faits à cœur.
- **Dans la partie la plus froide entre 0°C et +4°C, placer par exemple :** viande, charcuteries cuites et à cuire, produits de volaille, poisson, produits traiteurs frais, crèmes, desserts lactés, produits en cours de décongélation, produits frais entamés, fromages frais et au lait cru, jus de fruits frais, salades emballées, plats cuisinés faits maison (plats en sauce, pâtisseries avec crème pâtissière...).
- **Dans le bac à légumes :** légumes et fruits frais lavés, fromages à finir d'affiner (tous les fromages doivent être emballés).
- **Dans la porte :** œufs, beurre, le lait et les jus de fruits entamés, bien refermés.