



Le maintien de la chaîne du froid : Une obligation pour la qualité des aliments périssables et la sécurité des bénéficiaires



L'ennemi pour les aliments périssables, c'est-à-dire les produits dits « frais » qui s'altèrent rapidement, **c'est le tiède.**

Le froid protège les aliments, car il limite, voire stoppe, le développement des microbes qui peuvent être à l'origine d'intoxications alimentaires.

La rupture de la chaîne du froid doit être évitée à tout prix.

Respecter la chaîne du froid, c'est assurer le maintien constant des aliments réfrigérés ou surgelés à une température conforme à la réglementation ou à leur étiquetage. Ce processus permet de conserver aux produits leurs qualités et de les garder sains, du stade de la production jusqu'à la cuisine.

La chaîne du froid est un processus ininterrompu qui démarre dès la production d'un aliment et qui s'achève seulement au moment de sa préparation et de sa consommation.

Quelles sont les conséquences d'une rupture de la chaîne du froid ?

Selon le type de produit frais, la rupture de la chaîne du froid a lieu dès lors que la température indiquée sur l'étiquette est dépassée.



Toute variation de température entraîne le développement de microbes, réduisant la durée de vie du produit, puis le rendant définitivement impropre à la consommation. L'ingestion de ces microbes, pour un certain nombre dangereux pour la santé, peut engendrer divers dérangements intestinaux (maux de ventre, diarrhée, fragilité, fièvre) et dans les cas les plus graves, des intoxications alimentaires, dont les conséquences peuvent être pour certaines mortelles lorsqu'elles touchent en particulier les personnes aux défenses immunitaires affaiblies (femmes enceintes, personnes âgées, nourrissons, personnes atteintes de certaines maladies comme le diabète, les cancers, etc...).

Rompres la chaîne du froid, c'est donc faire d'un produit sain un produit à risque.

Pour conserver toutes les qualités des produits frais ou surgelés, il est impératif de respecter la chaîne du froid. Une nécessité qui, grâce à quelques gestes simples, peut faire toute la différence.





Le respect de la chaîne du froid, comment ?



Lorsque vous récupérez des aliments périssables réfrigérés, vous allez les transporter dans des conteneurs ou sacs isothermes.

Veillez avant le départ de votre institution qu'ils soient propres et que vos plaques eutectiques ont accumulé le froid (il faut 24h) et sont adaptés aux produits (-3°C pour les produits réfrigérés rechargés dans la partie la plus froide de votre réfrigérateur ; -23°C pour les surgelés rechargés dans un congélateur à -23°C). Il doit y avoir au moins 2 plaques par conteneurs (85l) ou sacs (65l). A la BABG, chargez en 1^{er} vos produits secs et fruits et légumes..... Confiez vos caisses à la BABG avec les plaques à la bonne température pour permettre leur remplissage en viandes ou en produits laitiers frais. Placez les plaques eutectiques au-dessus des produits (le froid descend contrairement à la chaleur), comme sur la photo ci-contre, avant de refermer la caisse ou le sac.



Une caisse glacière ne sert que pour le transport de produits réfrigérés

Arrivés à destination, sortir en 1^{er} vos caisses isothermes et placez aussitôt les produits dans vos enceintes réfrigérées maintenues propres. Profitez en pour mettre devant les produits ayant les DLC les plus proches pour les faire consommer rapidement. Gérer vos produits. Il est inutile d'avoir plus de produits que vos besoins : c'est une forme de gaspillage ; cela prend de la place inutilement ; vous augmentez les risques pour la santé.

Lorsque la date limite de consommation est dépassée (« à consommer jusqu'au J/M/A »), le produit est périmé : il est potentiellement dangereux. **Vous devez donc jeter les produits concernés. En cas d'accident, vous serez entièrement responsable si vous ne le faites pas (Aux yeux de la loi, la BABG, une association, un CCAS sont considérés comme un professionnel)**



Plaque eutectique accumulatrice de froid

