

TRANSPORT, TEMPÉRATURES ET OBLIGATIONS POUR LES VÉHICULES

Les bonnes pratiques d'hygiène en livraison

La sécurité alimentaire et l'hygiène des produits transportés sont des préoccupations majeures.

Les étapes de livraison doivent respecter au plus près les bonnes pratiques d'hygiène tout au long de la chaîne d'approvisionnement, depuis le stockage et la manipulation des aliments jusqu'à la livraison finale aux clients.

Dans cet article, nous explorerons l'importance du transport, de la température et des obligations pour les véhicules de livraison, ainsi que les bonnes pratiques d'hygiène qui doivent être suivies pour garantir la sécurité des aliments.

Transport et température

L'un des aspects les plus critiques de la livraison est le maintien de la température adéquate des aliments périssables pendant le transport. Les aliments qui ne sont pas maintenus à la bonne température peuvent devenir un terreau fertile pour la croissance bactérienne, ce qui peut entraîner la détérioration des aliments, des intoxications alimentaires et une insatisfaction du client. Par conséquent, il est essentiel que les entreprises de livraison utilisent des véhicules spécialement conçus pour maintenir la liaison froide ou chaude.

Les camions et les véhicules de livraison doivent être équipés de systèmes appropriés de réfrigération (pour la chaîne du froid) ou de maintien en température (pour la liaison chaude), pour garantir que les aliments restent à la température recommandée tout au long du trajet. De plus, les chauffeurs doivent être formés pour surveiller et enregistrer réguliè-

ment les températures des zones de stockage pendant le transport et à chaque livraison, afin de détecter tout écart par rapport aux normes de sécurité alimentaire.

Les capteurs de température en temps réel et les systèmes de surveillance à distance peuvent également être utilisés pour garantir le respect de ces normes. En intégrant ces technologies dans leurs opérations, les entreprises de livraison s'offrent une tranquillité d'esprit sur la sécurité des aliments livrés.

L'étape de transport en liaison chaude au-dessus de 63 °C est classée en CCP pour des raisons de difficultés à maintenir la température pendant la durée de l'étape.

Les points clés à respecter en livraison :

- Vérification visuelle de la température de la caisse du véhicule, avant chargement et pendant le transport.
- Vérification de la température avec le thermomètre à lecture directe à chaque livraison.
- Enregistrement des actions correctives le cas échéant.
- Conservation des factures d'intervention en cas de dysfonctionnement du matériel. Annotation de la destruction des produits ayant une température supérieure à la norme.
- Rappel sur les températures réglementaires de transport :

Carcasses	+ 7 °C maximum
Découpes de viande, produits à base de viande et autres denrées très périssables	+ 4 °C maximum
Abats et préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C maximum
Plats chauds	+ 63 °C minimum (CCP)

adapter selon les conditions. Il est donc primordial de s'assurer que les véhicules sont conformes à ces réglementations pour protéger la santé et la sécurité des consommateurs et éviter les amendes et les sanctions.

Autres bonnes pratiques d'hygiène

Les véhicules de livraison doivent être nettoyés et désinfectés régulièrement pour éliminer les contaminants et prévenir la contamination croisée des aliments. Les surfaces de contact fréquentes, telles que les poignées de porte, les volants et les zones de chargement, doivent être particulièrement ciblées pour réduire le risque de propagation microbienne. De plus, les chauffeurs et le personnel de livraison doivent respecter les bonnes pratiques d'hygiène personnelle, telles que le lavage fréquent des mains, le port de gants jetables et de masques faciaux lorsque cela est nécessaire (blessures, infections respiratoires...). Une formation régulière ou un suivi régulier du personnel sur les pratiques

d'hygiène alimentaire, y compris la manipulation sûre des aliments, la prévention de la contamination croisée et les procédures de nettoyage et de désinfection est donc nécessaire.

Le stockage des aliments dans les entrepôts et les véhicules de livraison doit permettre d'éviter la contamination croisée et de maintenir la fraîcheur des produits.

Ainsi la mise en place de protocoles de contrôle qualité pour surveiller la conformité aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement doit être prévue.

Conclusion

En se concentrant sur des aspects tels que la température, les obligations pour les véhicules et les bonnes pratiques d'hygiène, l'étape de livraison permet d'assurer la sécurité sanitaire. En fin de compte, ces efforts contribuent à bâtir des relations de confiance durables avec les consommateurs et les clients.

Obligations pour les véhicules

Les propriétaires de moyens de transport isothermes dotés ou non d'un dispositif thermique, réfrigérant, frigorifique ou calorifique doivent les soumettre à un examen destiné à vérifier leur capacité à transporter des aliments dans de bonnes conditions d'hygiène et de température.

À l'issue de cet examen, ils reçoivent une attestation de conformité technique (ayant trait à la catégorie et à la classe) qu'il convient de renouveler périodiquement auprès de centres de tests agréés (www.cemafroid.fr). Ne sont pas concernés par cette attestation les engins utilisés pour des trajets inférieurs à 80 km, sans rupture de charge (sans ouverture des portes entre le point de départ et le point d'arrivée).

Il est possible d'utiliser un autre type de transport (véhicule ou caisson isotherme pour la liaison froide ou chaude ou calorifique pour la liaison chaude) sous réserve que les températures réglementaires ou fixées par le fabricant soient respectées dans les deux cas suivants :

- transport réalisé à l'occasion de conditions climatiques rigoureuses avérées, rendant manifestement superflue une production de froid pendant toute la durée du transport ;
- ou transport de tout aliment à l'état réfrigéré ou congelé, sur une distance depuis le lieu de chargement et le lieu de livraison, inférieure à 80 km (à vol d'oiseau) sans rupture de charge.

Attention, avec ce type d'équipement, il peut être difficile de maintenir les produits à bonne température. Le matériel, ou le nombre de plaques eutectiques sont à

SCL Qualité
Société d'Expertise en Sécurité Alimentaire

Suivi hygiène à l'année (audits)
Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)
Plan de laboratoire
Dossier d'agrément sanitaire

Traçabilité HACCP
PMS numérique sur tablette
Analyses microbiologiques
Formation

Une équipe d'experts scientifiques pour les métiers de bouche couvrant tout le territoire national

Fondé par : **Stephanie Chevalier-Leszy**
Conseil - Expertise en Sécurité Alimentaire

Retrouvez nous sur les réseaux sociaux