CHAÎNE DU FROID: se préparer à la saison estivale

Les températures remontent pour le plus grand plaisir de certains mais sûrement pas pour la bonne conservation des charcuteries ou plats traiteurs! L'occasion est donnée pour refaire le point sur les températures de stockage et d'exposition.

Mais pourquoi est-ce si important de préserver la chaîne du froid ?

Tout simplement pour limiter la prolifération des microorganismes d'altération qui peuvent modifier les propriétés physiques (texture, odeur, goût ou couleur), ou les propriétés chimiques d'une denrée alimentaire et la rendre impropre à la consommation. À partir du moment où la chaîne du froid n'est plus respectée, cela va augmenter la prolifération microbienne et réduire la durée de vie des produits. La rupture de cette chaîne peut induire des risques d'intoxication alimentaire plus ou moins graves liés à la prolifération de salmonelles ou listéria ou autres agents pathogènes dangereux. Les personnes âgées fragiles, les enfants en bas âges, les femmes enceintes ou toutes autres personnes immunodéprimées sont les premières victimes d'intoxications alimentaires, or ces mêmes personnes font partie de la clientèle des charcuteries artisanales.

Ce que dit la réglementation en matière de température de stockage ou d'exposition

En tant qu'exploitant du secteur alimentaire, le charcutier traiteur se doit de respecter les températures prescrites par la réglementation au niveau de la fabrication, du stockage, du transport et de la distribution. Ce tableau récapitulatif par température de stockage permet de vérifier si les chambres froides, tours réfrigérés ou vitrines d'exposition sont correctement réglées.

Les bonnes pratiques en matière de contrôle de la chaîne du froid

La première chose en arrivant à son poste est de contrôler que le froid fonctionne correctement partout dans le laboratoire et en boutique ou dans le camion!

Les autres points clefs:

· Savoir être vigilant au niveau du contrôle

NATURE DES DENRÉES	Température de conservation maximum
Surgelées, glaces, crèmes glacées et sorbets	- 18°C
 Viandes hachées ou séparées mécaniquement, Produits de la pêche frais Produits de la pêche non transformés décongelés Produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés Produits de la pêche frais conditionnés 	+2°C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage) Préparations culinaires élaborées à l'avance (plats traiteurs)	+3°C
 Morceaux de découpe de viandes d'ongulés domestiques, de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage) 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 Préparations de viandes (exemple : merguez) Ovoproduits à l'exception des produits UHT Lait cru destiné à la consommation en l'état Autres denrées alimentaires très périssables (charcuteries cuites, saucisses, pâtisseries charcutières ou à base de crème) 	+4°C
Carcasses entières et pièces de gros de viandes d'ongulés domestiques, de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 7 °C
Lait pasteurisé Fromages affinés	Sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires périssables (produits de salaisons tranchées par exemple)	+ 8°C

- → On réglera la température de l'enceinte en fonction du produit le plus sensible présent.
- → En cas de dérive, consultez le guide de bonnes pratiques d'hygiène charcuterie artisanales afin de mettre les actions correctives les plus appropriées.

à réception, notamment en contrôlant systématiquement les températures de la palette ou du chariot roll par exemple.

- En matière de rangement, veiller à ne pas surcharger les enceintes et ne pas bloquer les couloirs de ventilation d'air afin de favoriser la circulation de l'air dans l'enceinte.
- Ne rien stocker de chaud dans les chambres froides en respectant notamment les règles de refroidissement rapide.
- Durant les opérations de nettoyage et désinfection ou de rangement, s'assurer que la température de l'enceinte redevient conforme après ouverture prolongée des portes: un écart de 3°C étant toléré en surface des produits pendant ces opérations.
- Équiper chaque enceinte de froid positif ou négatif d'un thermomètre à lecture directe (affichage digital par exemple). On renforcera cet affichage via un thermomètre de vérification afin de pouvoir contrôler le bon relevé de température de l'affichage.

Pour rappel, les chambres froides négatives de plus de 10 m³ doivent être équipées obligatoirement d'un système d'enregistrement automatique. Enfin, avoir un système d'alarme avec notification sur son téléphone est un réel plus afin de limiter les pertes de marchandises en cas de coupures de courant par exemple.

Le point sur l'entretien du matériel

Un équipement correctement entretenu permettra de limiter les pannes et autres imprévus. Au niveau de la maintenance, un frigoriste doit être désigné, celui-ci devra pouvoir intervenir:

• à titre préventif une fois par an : dépoussiérage des groupes et vérification des niveaux de gaz,

· à titre curatif dès que nécessaire.

L'état des joints de porte est également important afin de prévenir les déperditions de froid, l'usure trop rapide du moteur et également pour limiter les consommations énergétiques! Lorsque l'on se trouve dans des zones très chaudes ou avec des périodes de canicules à répétition, s'équiper de réfrigérateurs/congélateurs avec comme classe climatique T= tropicale (\rightarrow 18 à 43°C) ou SN-T (\rightarrow 10 à 43°C) est une bonne solution afin d'éviter les pannes à répétition ou des descentes en températures insuffisantes.

Un dégivrage régulier des groupes froids permet également de garantir une bonne stabilité du froid et aura également un impact positif sur la consommation en énergie. Afin de garantir la sécurité sanitaire des denrées, il est recommandé de nettoyer et désinfecter au minimum.

Quels autocontrôles sont nécessaires au niveau de la chaîne du froid?

Des vérifications visuelles régulières de la température des équipements de froid sont nécessaires.

Un relevé écrit ou sous format digital minimum une fois par jour de production et / ou d'exposition des températures de stockage en apportera la preuve de sa bonne réalisation. De même, en annotant la température de livraison sur son bon de livraison on apporte bien la preuve du contrôle de la chaîne du froid dès la réception des produits.

Enfin, les relevés d'interven-

tions (ou les factures) de son frigoriste sont également une ressource documentaire d'éléments de preuve et répondent ainsi au dernier principe de la méthode HACCP.

Les consignes et astuces à donner à sa clientèle

Il est donc important pour le professionnel d'assurer la maîtrise de la chaîne du froid mais il est également important que le consommateur la respecte aussi afin d'éviter des erreurs de manipulation. Car même si cela peut paraître évident pour le professionnel, il peut en être tout autrement pour le consommateur.

Il est ainsi utile de:

- ien rappeler à son client que même mises sous vide les préparations ont besoin de froid,
- proposer des sacs isothermes (avec consigne et/ou logotés) lors des fortes chaleurs,
- proposer de conserver le sac de courses le temps de finir son marché,
- ou tout autre clin d'œil à la vigilance à avoir vis-à-vis des produits de charcuteries...



Fondé par :

Commisser Lépez

Accompagnement sur mesure:

- Suivi hygiène à l'année (audits)
- Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)
- Dossier d'agrément sanitaire (HACCP)
- Analyses microbiologiques
- Plan de laboratoire
- Audit Hygiène cession/ transmission
- Application PMS numérique sur tablette
- Etiquetage
- Formation

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

Avignon - Bordeaux - Brest - Clermont Ferrand Dijon - Île de la Réunion - Metz Puy en Velay - Tourcoing - Vannes



www.sclqualite.com

TOUS LES JOURS

- Portes et poignées Chambres froides : sols
- Caisses de transport Camions boutiques

1 / SEMAINE

 Armoires réfrigérées positives • Chambres froides : murs, étagères, clayettes • Véhicules de transport : lorsque les produits sont transportés dans des caisses fermées, étanches

1/ MOIS

- Plafonds et évaporateurs Armoires réfrigérées négatives
 - Dégivrage des congélateurs

1 / AN

- Chambres froides négatives
- Nettoyage des groupes frigorifiques par le frigoriste