

FICHES PRATIQUES



Chaîne du froid : Adoptez les bons réflexes !

Le respect de la chaîne du froid est impératif pour éviter tout risque sanitaire. Quelques consignes pour bien conserver ses aliments.

Respecter la chaîne du froid, c'est assurer le maintien constant des aliments réfrigérés ou surgelés à une température, positive ou négative selon le cas, conforme à la réglementation ou à leur étiquetage.

Ce processus permet de conserver aux produits leurs qualités (hygiéniques, nutritionnelles et organoleptiques) et de les garder sains, du stade de la production jusqu'à la cuisine.

Le froid limite, voire stoppe, la prolifération des micro-organismes qui peuvent être à l'origine d'intoxications alimentaires.

Les exploitants du secteur alimentaire sont tenus de respecter les températures prescrites par la réglementation ou fixées sous leur responsabilité au niveau de la fabrication, du stockage, du transport et de la distribution.

Qui sont les acteurs de la chaîne du froid ?

Les réglementations française et européenne s'appliquent à tous les exploitants du secteur alimentaire et offrent 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.

Le dernier acteur est le consommateur. Il doit être vigilant lors de ses achats et du transport des produits jusqu'à son domicile, dans la gestion de son réfrigérateur et de son congélateur afin de maintenir les denrées alimentaires à la température requise jusqu'à l'assiette, et poursuivre ainsi les efforts menés en amont par les professionnels.

Quelles conséquences en cas de rupture de la chaîne du froid ?

La rupture de la chaîne du froid 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 alors devenir un produit à risque, l'aspect et les qualités organoleptiques peuvent se dégrader. La date indiquée sur l'étiquette ne reste en effet valable que si la température de conservation indiquée est respectée.**

Selon le type de produits réfrigérés, il y a rupture de la chaîne du froid dès que la température indiquée sur l'étiquette est dépassée.

Selon la réglementation, les températures des produits réfrigérés varient entre + 2° C et + 8° C.

La rupture de cette chaîne implique des risques d'intoxication alimentaire. La majorité de ces intoxications sont bénignes. Néanmoins, l'élévation de la température peut entraîner la prolifération de certains germes (salmonella, staphylococcus aureus, listéria monocytogènes, etc.) et rendre alors le produit impropre à la consommation.

Par exemple, la listériose (due à la présence de listeria monocytogènes) est une maladie rare et grave, en particulier pour les personnes dont les défenses immunitaires sont affaiblies (femmes enceintes, nourrissons, personnes âgées fragiles, patients immunodéprimés).

Comment maintenir la chaîne du froid au moment de l'achat et du 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.

Une fois chez vous, rangez les produits à la bonne place dans le réfrigérateur (consultez son mode d'emploi).

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.

Les consignes de stockage

Les températures maximales de conservation des denrées alimentaires périssables réfrigérées, congelées sont fixées par la réglementation, sous la responsabilité du professionnel. **Il convient, dans tous les cas, de respecter la température indiquée sur l'étiquette.**

À titre indicatif, ces températures sont les suivantes pour les différentes catégories de denrées alimentaires :

Catégorie de denrées	Températures de conservation
Poissons, crustacés et mollusques cuits, viandes cuites, produits en cours de décongélation, produits frais entamés, plats cuisinés maison, etc.	Entre 0° C à + 4° C
Viandes crues, poissons non cuits, charcuteries, pâtisseries à la crème, produits frais au lait cru, fromages découpés, etc.	+ 4° C maximum
Fruits et légumes prêts à l'emploi	+ 4° C
Produits laitiers frais, œufs, desserts lactés, beurres et matières grasses, etc.	Entre + 6° C à + 8° C
Tout aliment congelé	- 12° C
Tout aliment surgelé, glaces, crèmes glacées et sorbets	- 18° C

À noter
Ne jamais recongeler une denrée décongelée.

Quelques conseils pratiques

- ▶ Lisez bien sur l'emballage la température à laquelle le produit doit être conservé.
- ▶ Emballez séparément les aliments crus et les aliments cuits avec du papier aluminium ou un film alimentaire.
- ▶ Placez les restes dans des emballages fermés et consommez-les rapidement.
- ▶ Ne laissez pas trop longtemps les produits réfrigérés hors du réfrigérateur.
- ▶ Mettez à vue les produits dont les dates limite de consommation sont les plus proches.
- ▶ Ôtez les suremballages carton ou plastique uniquement si les indications nécessaires (DLC-DDM, température, mode d'emploi) figurent sur l'emballage des produits.
- ▶ Lavez-vous les mains avant de toucher les aliments et entre chaque manipulation de produits différents.
- ▶ Le maintien de la chaîne du froid concerne également le transport des aliments : ainsi, pour le pique-nique, n'oubliez pas la glacière !

Comment bien entretenir son réfrigérateur et son congélateur ?

Le réfrigérateur est un maillon important de la chaîne du froid. La réglementation prévoit que le réfrigérateur domestique est équipé d'un indicateur de mesure dans la zone la plus froide (0° C à + 4° C). À défaut, le consommateur doit équiper le réfrigérateur d'un thermomètre qui permet de repérer la zone froide.

Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels

Vous pouvez signaler votre problème ou votre difficulté à la DGCCRF, en toute transparence avec l'entreprise, sur le site gouvernemental SignalConso en cliquant sur le lien <https://www.signal.conso.gouv.fr>

Crédit photo : ©Fotolia

Contrôlez régulièrement le bon fonctionnement des appareils, en mesurant les températures internes et en réglant, si besoin, la température grâce au thermostat.

Dégivrez et nettoyez une à deux fois par mois son réfrigérateur à l'eau savonneuse. Le rincer à l'eau javellisée et séchez le avec un chiffon propre.

Textes de référence

[Règlement \(CE\) n° 852/2004 du 29 avril 2004](#) relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

[Règlement \(CE\) n° 853/2004 du 29 avril 2004](#) qui fixe les règles spécifiques aux denrées animales

[Règlement \(CE\) n°183/2005 du 12 janvier 2005](#) établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.

[Décret n° 2002-478 du 3 avril 2002](#) relatif aux réfrigérateurs à usage domestique, aux thermomètres et autres dispositifs destinés à indiquer la température dans ces appareils.

[Arrêté du 21 décembre 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.

Liens utiles

Le site de l'[ANSES](#), l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

Fiches pratiques :

[Dates limite de conservation et de durabilité minimale](#)

[Conservation des aliments](#)