

MAITRISE DU TRANSPORT DE DENREE ALIMENTAIRES EN TEMPERATURE DIRIGEE

Au chargement

A l'embauche, démarrer impérativement le groupe frigorifique pour vérifier son bon fonctionnement.
Régler les températures de consigne des groupes frigorifiques, en veillant au respect des réglages en fonction des produits transportés

Par principe, vous devez arriver chez le chargeur avec une caisse frigorifique aux températures de :
Frais : arrivée Minimum 4 °C et température de consignes de +1°C
Surgelés : arrivée Minimum -10°C et température de consignes de -23°C (Mettre la cloison pour accélérer la descente en température)

Les pré requis à la maîtrise des températures au chargement sont :

- La mise en route éventuelle du groupe en fonction de la température du quai et/ou du sas
 - o Lorsque la température du quai ou du sas et celle du point de consigne du groupe sont différentes, le groupe reste éteint
 - o Lorsque la température du quai ou du sas et celle du point de consigne du groupe sont identiques, le groupe est remis en route
- Un temps de chargement le plus court possible pour limiter les remontées de température (parois de la caisse, évaporateur, denrées) lorsque le quai ou le sas n'est pas à la même température que celle du véhicule.

Contrôler à **chaque départ, le bon réglage des températures** pour les 2 compartiments.
Utiliser, chaque fois que cela est possible, les cloisons intérieures pour diminuer le volume à réfrigérer
Penser à déplacer la cloison au fur et à mesure de la livraison des destinataires.

Pour informations :

Les 2 groupes frigorifiques d'une caisse bi-température ne doivent être allumé que si la cloison intérieure est positionnée en position basse.
Cette paroi doit être utilisée, si il y a 2 chargements avec des produits devant être transportés à des température différentes
Elle peut être utilisée aussi avec des produits de même température si il y a plusieurs points de livraison et permet de protéger le dernier magasin sur les déperditions de température.
Il faut éviter de positionner les produits sensibles au froid (ex fruits et légumes, fleurs) sous le frigo ou sous les bouches d'air afin d'éviter le gel des produits

Durant le transport

La maîtrise de la température des denrées pendant le transport est assurée par :

- Le maintien de la température de la caisse au(x) point(s) de consigne
- Le dégivrage régulier en cas d'ouvertures de portes fréquentes
- La surveillance régulière de la température de la caisse par le conducteur.

Ces mesures permettent d'éviter les remontées de température pendant l'acheminement des denrées.

Températures de conservation pendant le transport – NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE DE CONSIGNE DU GROUPE FRIGORIFIQUE	TEMPÉRATURE MINI SUR PRISE TEMPÉRATURE A COEUR
Glaces, crèmes glacées	-23°C	- 18°C
Viandes congelées	-23°C	-18°C
Produits de la pêche congelés	-23°C	- 18°C
Autres denrées alimentaires congelées	-23°C	- 16°C
Viandes	+0°C	+2°C
Viandes de volailles et gibiers	+2°C	+4°C
Produits de la pêche frais, denrées de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	+1°C	+ 2°C
Bananes	+13°C	+13°C frigo en continu
Chocolats et Vins	+15°C	
Fruits et Légumes	+ 10°C	Évitez de positionner les FL sous les frigos

Durée du passage à quai

Lorsque la température du quai ou du sas n'est pas la même que celle des denrées, il convient de procéder à leur chargement/déchargement le plus rapidement possible pour limiter les remontées de température (parois de la caisse, évaporateur, denrées) en donnant priorité aux denrées les plus sensibles aux variations de température.

Livraisons

Avant l'arrivée chez le destinataire, faire un stop pour contrôler le bon fonctionnement du groupe.
Si anomalies, appelez impérativement l'exploitation pour consignes.

A l'arrivée chez le client, laisser le frigo en fonctionnement, et **attendre l'ordre du destinataire pour ouvrir les portes**.

A l'ouverture des portes, arrêt du groupe avant l'ouverture des portes pour éviter l'aspiration d'un air dont la température est différente de celle du point de consigne qui pourrait entraîner la prise en glace du groupe

Si un contrôle de température est effectué, il doit être fait à l'ouverture des portes et à l'intérieur de la remorque.
Si anomalie, un contrôle contradictoire doit être effectuer avec prise de température au cœur du produit avec piquage. La prise de température avec thermomètre laser n'est pas valide. Avertir l'exploitation qui donnera les consignes nécessaires.
Ne pas quitter le lieu de livraison avant l'accord de l'exploitation.

En cas de litige prendre des photos et compléter correctement la feuille de route en notifiant des contre-réserves si il y a lieu

Refermer les portes dès la fin du chargement et **remettre le groupe en fonctionnement** si il reste des destinataires à livrer.