



## Transport de denrées périssables

### les principes à respecter

#### ■ Choisir son moyen de transport

Le moyen de transport doit être adapté en fonction de la distance à parcourir, de la durée du trajet, du nombre de points de livraison et de la température extérieure.

- Pour le transport des denrées périssables à l'état congelé, les engins de transport appartenant aux catégories Frigorifique renforcée de classe C ou F, ou Réfrigérant renforcé de classe C doivent être employés.
- Pour le transport des denrées périssables à l'état réfrigéré, dans un périmètre de 80 km sans rupture de charge, aucun dispositif particulier n'est exigé si ce n'est l'obligation de maintenir la température et l'hygiène de transport (parois lisses et faciles d'entretien).

#### ■ Obligation d'examen

Tout véhicule isotherme, réfrigérant ou frigorifique doit être soumis à un examen technique destiné à vérifier leur capacité à transporter des aliments dans les bonnes conditions de température. A noter que pour un transport de denrées réfrigérées dans un périmètre de 80 km sans rupture de charge, il n'y a aucune obligation d'examen technique.

L'examen technique doit être effectué dans un centre de test habilité par le CEMAFROID (les coordonnées des centres agréés sont disponibles sur [www.cemafroid.fr](http://www.cemafroid.fr)).

A partir des conclusions émises par le centre de test, la Direction Départementale des Services Vétérinaires pourra établir une attestation de conformité technique valable pour une durée déterminée, sur présentation du dossier complet et pour les véhicules immatriculés en France. Tout véhicule neuf reçoit une attestation valable 6 ans.

- Pour le transport des denrées périssables à l'état réfrigéré, pour les autres cas de figure, des équipements / engins de transport isothermes, équipés ou non d'un dispositif thermique frigorifique ou réfrigérant doivent être employés (voir le Guide de Bonne Pratique d'Hygiène pour plus de précisions).
- Pour le transport des denrées périssables en liaison chaude, les engins de transport dotés d'un équipement spécial calorifique doivent être employés.

#### Le renouvellement de cette attestation de conformité sera exigé dans les cas suivants :

- A 6 et 9 ans d'âge. L'attestation délivrée est valable 3 ans.
- A 12 ans d'âge. L'examen du véhicule doit être effectué en station d'essai officielle. L'attestation délivrée est valable 6 ans.

#### Coordonnées de ces stations :

Parc de Tourvoie BP 44 - 92185 Antony cedex  
Tél. : +33 1 40 96 60 13

50, avenue de Verdun BP 3 - 33612 Cestas cedex  
Tél. : +33 5 57 89 08 22  
Fax : +33 5 57 89 01 98

- Lors de changement de propriétaire du véhicule ou suite à des modifications importantes de l'engin.
- A la demande des autorités compétentes.

### à lire également

- Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments
- Arrêté du 01/07/08 fixant les modalités du contrôle techniques des engins de transport de denrées périssables.
- Décret n°2007-1791 du 19 décembre 2007 relatif aux conditions techniques du transport des denrées alimentaires sous température dirigée.
- Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Les guides de bonnes pratiques

### le saviez-vous ?

#### Il s'agit :

- Du transport de matières premières ou de produits transformés,
- Du transport en liaison froide ou en liaison chaude,
- Du transport de produits entre le laboratoire de fabrication et le ou les point(s) de vente.

#### Définitions :

##### Isotherme :

matériel possédant des parois isolantes sur la totalité de ses faces, y compris les portes pour les véhicules, permettant de limiter les échanges de chaleur entre l'intérieur et l'extérieur, sans utilisation de source de froid ou de chaleur.

##### Réfrigérant :

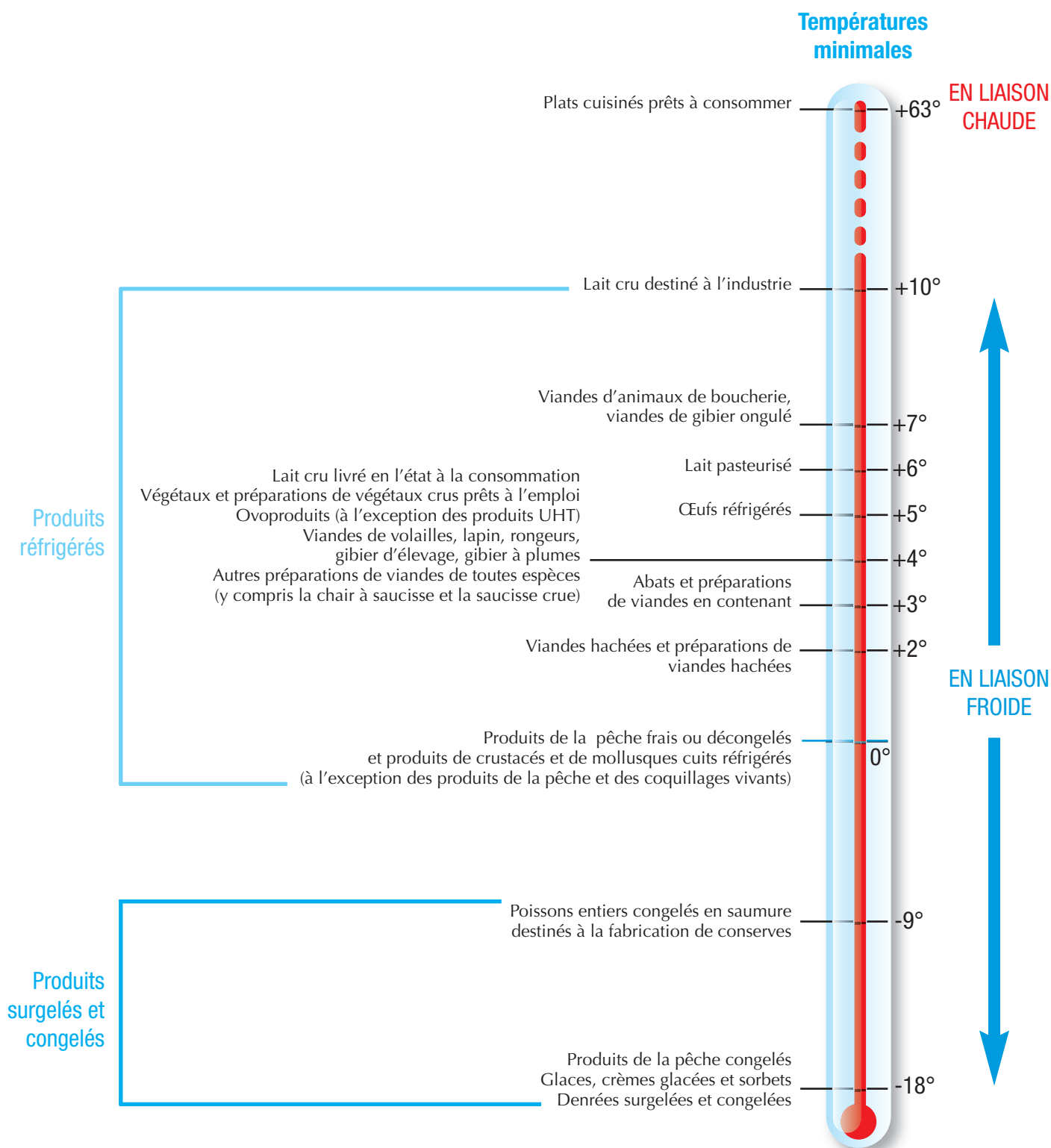
matériel isotherme équipé d'un dispositif de froid non mécanique permettant d'abaisser la température intérieure de la caisse, et de l'y maintenir.

##### Frigorifique :

matériel isotherme équipé d'un dispositif de production de froid mécanique ou à absorption permettant d'abaisser la température intérieure de la caisse, et de l'y maintenir.

# AFFICHEZ-MOI !

## Quelles températures lors du transport ?



Pour les produits suivants, respecter la température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur :

- Produits laitiers frais (yaourts, kéfirs, crème et fromage frais, etc.)
- Divers produits transformés à base de viandes, plats cuisinés et préparations culinaires (viande, poisson), produits à base de poisson
- Divers produits à base de lait tels que crèmes pâtisseries, pâtisseries fraîches, entremets, fromages affinés
- Autres denrées alimentaires

Le cas échéant, se référer aux Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène.