

# La chaîne du froid

---

**La préparation des repas en collectivité ne s'improvise pas. En effet, des pratiques d'hygiène inadéquates peuvent être à la source d'un nombre élevé de microbes et rendre le consommateur malade (crampes abdominales, vomissements, diarrhées, fièvre, ...).**

En milieu d'accueil de la petite enfance, il est d'autant plus important d'être attentif aux mesures d'hygiène, car les « convives » sont plus fragiles du fait de leur jeune âge. Parmi les mesures à prendre pour limiter le nombre de microbes dans les aliments, il y a le respect de la chaîne du froid.

## La chaîne du froid: késako?

Il s'agit du principe de maintenir à basse température les aliments réfrigérés ou surgelés, durant tout leur parcours avant d'être préparés (ex: légumes surgelés) ou consommés (ex: yaourts).

Voici les effets des températures froides sur les microbes (voir schéma ci-dessous):

- $\leq 7^{\circ}\text{C}$  permettent de ralentir la multiplication des microbes et d'arrêter la fabrication de leurs toxines<sup>1</sup> (toxicogénèse);
- $\leq - 18^{\circ}\text{C}$  provoquent l'arrêt de la multiplication des microbes.

## La rupture de la chaîne du froid: quelles conséquences ?

Elle a pour effets, la multiplication rapide des microbes dans l'aliment et la fabrication intense de leurs toxines! La température idéale pour les microbes se situant entre  $10^{\circ}\text{C}$  et  $65^{\circ}\text{C}$ , elle peut être très vite atteinte.

## Que faire en pratique?

Certaines mesures simples permettent de réduire les risques de rupture de la chaîne du froid.

### 1. Achats de produits réfrigérés ou surgelés en magasin

- *Choix du magasin:*

Préférez les magasins qui offrent une meilleure garantie du respect des températures, tels que des réfrigérateurs et congélateurs munis de bahuts ou de portes. Il en est de même pour les magasins qui disposent leurs produits réfrigérés dans des chambres froides.

Préférez les commerces à proximité de votre milieu d'accueil afin de réduire le temps du trajet.

- *A faire dans le magasin:*

Si un thermomètre est affiché au sein de l'enceinte, vérifiez la température.

Vérifiez l'état de l'aliment. Par exemple, des cristaux de glace dans un sachet de produits surgelés signifient qu'il y a eu une rupture de la chaîne du froid. Ne les achetez pas.

Prenez ces produits juste avant votre passage à la caisse et disposez-les dans un sac isotherme avec glaçons réfrigérants.

- *Transport des marchandises réfrigérées et/ou surgelées:*

Maintenez les produits réfrigérés et surgelés dans le sac isotherme muni des glaçons réfrigérants.

Évitez le plus possible les situations qui engendrent de longs trajets, ex: détours, trafics importants, ... Si le déplacement est long, privilégiez les réfrigérateurs électriques de voiture contenant les glaçons réfrigérants.

## 2. Produits réfrigérés ou surgelés livrés au milieu d'accueil

- *Choix du fournisseur*

Le fournisseur doit transporter ces denrées dans de bonnes conditions (ex: camion frigorifique, contenants adéquats tels que des bacs isothermes, ...).

Il est tenu de vous fournir ces produits aux températures appropriées (voir tableau 1, page 8).

Il doit respecter les horaires ou la tranche horaire convenu(e)s, afin que vous soyez le plus disponible possible pour réceptionner les aliments.

- A faire lors de la réception de la marchandise:

Vérifiez les conditions de transport et l'état des aliments. Les milieux d'accueil collectifs (maisons d'enfants et haltes accueil) sont soumis aux contrôles de l'AFSCA2 et doivent systématiquement vérifier la température des aliments réfrigérés<sup>3</sup> et congelés réceptionnés (voir tableau 1, page 8).

De brèves fluctuations de 3°C max vers le haut sont autorisées pendant le stockage en magasin et le transport des produits pendant une courte période. Toutefois, elles sont tolérées dans les endroits les plus exposés aux fluctuations de températures dans les enceintes de conservation du magasin et du camion du fournisseur (ex: la température des sacs de légumes surgelés placés à la surface peuvent avoir une température de maximum - 15°C mais pas ceux situés au centre de l'enceinte de conservation).

Les milieux d'accueils collectifs doivent noter les températures non conformes et les actions correctives prises (ex: refus du produit). Ces documents doivent être conservés pendant minimum 6 mois.

## 3. Stockage des produits réfrigérés ou congelés

Il doit se faire le plus rapidement possible: évitez de dépasser un délai de 15 minutes entre l'arrivée du produit dans la structure et son stockage.

La température du réfrigérateur doit être comprise entre 0 et 7°C (l'idéal étant de 0 à 4°C) et celle du congélateur doit être de minimum - 18°C. Vérifiez au moins une fois par jour leurs températures. Il est également recommandé de contrôler ces deux enceintes lorsque leurs températures risquent d'augmenter (ex: ouvertures fréquentes de la porte).

De la même manière, les milieux d'accueil collectifs doivent noter les températures non conformes et les actions correctives prises (ex: augmentation du thermostat). Ces documents doivent être conservés pendant minimum 6 mois.

## 4. Préparation ou consommation des produits réfrigérés ou congelés

Retirez ces aliments juste avant leur utilisation. Ainsi ils seront restés très peu de temps à température ambiante.

Nathalie CLAES  
Amal ALAOUI  
Diététiciennes pédiatriques