

TRANSPORT DE PROXIMITÉ



Maintien
des températures



Equipements
propres



Denrées
protégées



TRANSPORT DE PROXIMITÉ

- Sur le territoire français, pour des distances inférieures à 80 km et sans rupture de charge, le responsable d'un transport d'aliments réfrigérés ou congelés peut utiliser une enceinte de transport adaptée non équipée de production de froid sous réserve qu'il vérifie que les températures réglementaires sont maintenues pendant toute la durée du transport et que les conditions d'hygiène sont respectées.



Equipements propres

Les réceptacles de véhicules et les équipements servant au transport des denrées alimentaires doivent être correctement entretenus et constamment maintenus en état de propreté. Leur utilisation ne doit pas constituer un risque de contamination des aliments.



Maintien des températures

Ces équipements doivent permettre le maintien des températures réglementaires (celles qui figurent sur les étiquetages) en tout point des denrées transportées. L'enceinte de transport doit être pré-réfrigérée avant d'y stocker les denrées alimentaires.



Denrées protégées

Les denrées alimentaires chargées dans les réceptacles des véhicules doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination.