

guide sur le transport des aliments

ALIMENTS EXIGEANT UN TRANSPORT SOUS FROID



**VIANDES ET
POISSONS**



**ŒUFS ET
SOYA**



**PRODUITS
LAITIERS**



**ALIMENTS
PRÉPARÉS**



**PRODUITS
CONGELÉS**

Certains aliments sensibles à la chaleur doivent être transportés avec des blocs réfrigérants dans un contenant isotherme robuste (comme une glacière) afin de maintenir la chaîne de froid.

CODE DE CONDUITE DE LA RÉCUPÉRATION ALIMENTAIRE

Une entreprise donatrice peut refuser de fournir des aliments à un organisme récupérateur qui n'est pas équipé adéquatement.

Un organisme récupérateur peut refuser un don si l'entreprise donatrice ne satisfait pas aux normes de santé et sécurité.

TRANSPORT DES ALIMENTS SENSIBLES À LA CHALEUR

1 Nettoyez et assainissez le contenant isotherme ainsi que les blocs réfrigérants et le thermomètre. Placez les blocs réfrigérants dans le contenant isotherme avant l'opération de récupération. Gardez le thermomètre dans un endroit propre et sec de votre installation.

2 En arrivant à l'emplacement donateur, transférez les produits sensibles à la chaleur directement du réfrigérateur ou du congélateur de l'entreprise dans votre contenant isotherme. Déposez les blocs réfrigérants au-dessus des aliments pour que l'air reste froid à l'intérieur du contenant. Placez les aliments non périssables séparément, dans un contenant adapté au transport des aliments. (Ne les transportez pas avec les aliments sensibles à la chaleur, car la température risquerait d'augmenter à l'intérieur du contenant isotherme.)

3 De retour dans votre installation, placez immédiatement les produits alimentaires au réfrigérateur ou au congélateur, selon le cas.

4 Choisissez un produit réfrigéré provenant du don, et prenez sa température. Si un don contient à la fois des aliments congelés et réfrigérés, prenez la température pour chacun des types de produits, le plus rapidement possible. (Consultez notre **Guide sur les températures** de conservation pour de plus amples informations.)

5 Notez les températures relevées dans notre **Registre des températures** post-transport. Jetez tout produit réfrigéré dont la température dépasse 4 °C et tout produit congelé pour lequel le thermomètre indique une température au-dessus de -18 °C. Compostez la nourriture chaque fois que c'est possible. Si vous effectuez plusieurs récupérations de suite, vous devez prendre la température d'au moins un produit alimentaire provenant de chaque lieu de collecte.

6 Relevez la température du réfrigérateur et du congélateur au début et à la fin de chaque journée.

7 Nettoyez et assainissez vos équipements. Placez les blocs réfrigérants au congélateur; ils seront prêts pour votre prochaine récupération. Rangez le contenant isotherme et le thermomètre dans un endroit propre et sec.

ÉQUIPEMENTS DE TRANSPORT



Pour récupérer les aliments sensibles à la chaleur, vous avez besoin d'une glacière à parois rigides ou d'un sac isotherme. Des blocs réfrigérants de dimension adéquate sont également nécessaires pour stabiliser la température à l'intérieur. Transportez les aliments non périssables séparément, dans un contenant adapté pouvant être nettoyé et assaini régulièrement.



Un thermomètre à sonde est indispensable pour enregistrer la température des aliments. (Consultez notre **Guide sur les températures** de conservation pour les détails.) Le contrôle de la température des produits est nécessaire pour garantir la salubrité alimentaire. Les entreprises donatrices pourraient demander à consulter vos registres des températures pour vérifier votre gestion de la chaîne du froid.



APPROVISIONNEMENT EN ÉQUIPEMENTS

Un sac isotherme réutilisable conçu pour la livraison de repas ou une glacière à parois rigides sont parfaits pour garder les produits bien froids et sont faciles à nettoyer. Acheter un contenant durable est un choix écologiquement responsable qui vous permettra d'optimiser le budget de votre organisme.

Les blocs réfrigérants rigides sans étiquette durent plus longtemps et sont plus faciles à nettoyer et à assainir. Pour plus d'informations sur les thermomètres, consultez notre **Guide sur les températures** de conservation.

Conçus pour un usage unique, les contenants en mousse de polystyrène se nettoient mal et ne doivent donc pas être utilisés de manière continue pour le transport des aliments.



ENTRETIEN DES ÉQUIPEMENTS

Vous devez nettoyer puis assainir votre contenant isotherme, les blocs réfrigérants ainsi que le thermomètre avant et après chaque utilisation.

Nettoyer consiste à éliminer la saleté visible. Utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge. Lavez régulièrement votre éponge et remplacez-la au moindre signe d'usure.

Assainir une surface, c'est éliminer suffisamment de bactéries pour que la concentration bactérienne devienne sécuritaire. Utilisez un assainisseur approuvé de qualité alimentaire. Vaporisez l'assainisseur sur toutes les surfaces en contact avec des aliments et laissez sécher à l'air pendant 2 minutes. Entrez tous les accessoires et produits de nettoyage à l'écart des aliments.

Il y a trois assainisseurs chimiques approuvés : le chlore, l'iode et l'ammonium quaternaire. Suivez les instructions d'utilisation du fabricant.