

Chaîne du froid

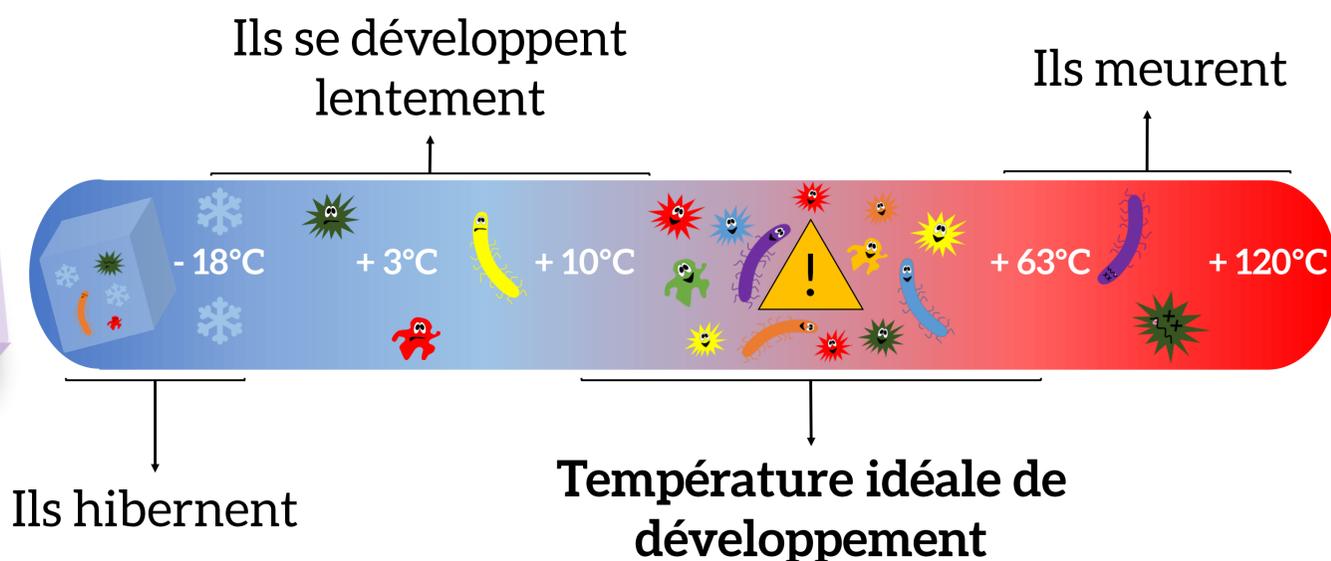
Qu'est-ce que la chaîne du froid ?

Pour limiter le développement de microorganismes dans les matières périssables et donc assurer leur conservation, il est important de maintenir en permanence des températures basses :

- Pour des produits réfrigérés, c'est souvent entre 0 et 6°C.
- Pour des produits surgelés, entre -18 et -20°C.

Le saviez-vous ?
Certains microorganismes peuvent encore se développer dans les chambres froides. C'est le cas par exemple de la *Listeria*, bactérie très pathogène.

Le développement des microorganismes en fonction de la température



Pour plus d'informations

Le respect de la chaîne du froid est indispensable du producteur au consommateur. L'entreprise alimentaire doit s'en assurer dès réception des matières premières jusqu'au produit fini. Le consommateur doit aussi y veiller après l'achat de ses denrées jusqu'au domicile.

Si la chaîne du froid n'est pas respectée, le consommateur risque une **intoxication alimentaire** ou la perte de son produit !

