

AVIS N° 13

" L'AMELIORATION DE LA SECURITE HYGIENIQUE DES DENREES ALIMENTAIRES "

9 DECEMBRE 1993

La sécurité hygiénique des denrées alimentaires dépend en grande partie du respect de la chaîne du froid tout au long de la filière : production, transport, distribution et conservation au domicile du consommateur.

Les récentes épidémies de listériose et la fréquence des toxi-infections alimentaires au cours des dernières années montrent la nécessité d'une prise de conscience, par les professionnels et les consommateurs de leurs responsabilités respectives.

Le CNA a consacré sa séance du 9 décembre 1993 au respect de la chaîne du froid.

Le CNA a entendu notamment le point de vue :

- des scientifiques sur les aspects microbiologiques de la réfrigération ;
- des producteurs, transporteurs et distributeurs sur la maîtrise des températures au cours de la durée de vie des produits alimentaires ;
- des fabricants d'électroménager sur l'aptitude des matériels à permettre le respect des températures prescrites sur l'étiquetage;
- des consommateurs, sur le manque d'informations disponibles en matière de réglage des réfrigérateurs.

Compte tenu de ces éléments, le CNA émet l'avis suivant:

I - En ce qui concerne le matériel

La plupart des produits alimentaires portent sur leur étiquetage la température à laquelle ils doivent être conservés, notamment les produits les plus fragiles.

Plusieurs études ont montré que les températures relevées dans les réfrigérateurs domestiques sont généralement supérieures aux températures nécessaires pour assurer une bonne conservation des produits.

Les thermostats ne portant aucune indication en degrés Celsius, le consommateur ne peut évaluer l'adéquation entre le réglage de son appareil et la température qui devrait être respectée.

Pour améliorer cette situation et protéger la santé publique, les fabricants de réfrigérateurs devraient :

dans l'immédiat :

- fournir une notice d'emploi des appareils dont toutes les informations relatives aux températures soient indiquées en degrés ;

- fournir un thermomètre avec éventuellement des consignes pour une bonne mesure de la température ;
- identifier dans l'appareil la zone la plus froide et indiquer en degrés la température qui peut y être atteinte ;

dans une étape ultérieure :

- mettre sur le marché des appareils munis de thermostats permettant d'obtenir la température correspondant aux exigences sanitaires.

II – En ce qui concerne la distribution

Le CNA encourage les distributeurs de denrées alimentaires à respecter les bonnes pratiques de gestion de la chaîne du froid et à assurer la traçabilité de celle-ci, ce qui implique notamment :

avant la mise en place des produits en magasin :

- de développer l'établissement de cahiers des charges entre fournisseurs et distributeurs;

au moment de la mise en vente :

- l'utilisation de meubles froids performants, munis d'appareils d'enregistrement de la température ;
- une gestion des linéaires par un personnel qualifié.

III – En ce qui concerne les consommateurs

Des campagnes de sensibilisation doivent être prévues afin d'éduquer le consommateur :

- sur la nécessité du respect de la chaîne du froid depuis l'achat en magasin jusqu'au réfrigérateur ;
- sur le bon usage de son réfrigérateur : suivi des consignes fournies sur les notices d'emploi en tenant compte à la fois du niveau d'utilisation de l'appareil (fréquence d'ouverture de la porte, chargement) et de son environnement (température extérieure) ;
- sur le nettoyage et la désinfection de l'enceinte du réfrigérateur ;
- sur le respect de la durée de conservation indiquée sur les produits ;
- sur le comportement en magasin, au cours des achats afin d'éviter les ruptures de la chaîne du froid organisée par les distributeurs

Pour la mise en oeuvre de l'ensemble de ces dispositions, une concertation permanente devrait exister entre les fabricants de matériel électroménager et l'industrie agro alimentaire, afin que la sécurité hygiénique des denrées alimentaires soit prise en compte par tous les partenaires.