

LIGNES DIRECTRICES SUR LE TRANSPORT D'ALIMENTS POTENTIELLEMENT DANGEREUX

INTRODUCTION

Les présentes lignes directrices sont destinées à faciliter la protection des aliments potentiellement dangereux contre les nombreuses sources potentielles de contamination qui peuvent survenir au cours du transport. Le contrôle de la température est important pour empêcher la croissance rapide et progressive d'organismes pathogènes ou d'altération naturellement présents dans les aliments et l'environnement, ainsi que ceux introduits par une contamination imprévue lors de l'utilisation de véhicules de transport.

DÉFINITION

« **aliments potentiellement dangereux** » Aliments constitués en tout ou en partie de lait ou de produits laitiers, d'œufs, de viande, de volaille, de poisson, de coquillages, de crustacés comestibles ou d'autres ingrédients, y compris des ingrédients synthétiques, sous une forme capable de favoriser la croissance rapide et progressive de micro-organismes infectieux ou toxiques. Ne sont toutefois pas visés les aliments qui ont un niveau de pH égal ou inférieur à 4,6 ou une valeur d'activité de l'eau de 0,85 ou moins.

PROTECTION DES ALIMENTS

- Les aliments doivent être protégés en tout temps, y compris pendant leur transport, des sources de contamination croisée comme les insectes, les produits chimiques, les rongeurs, les déchets, les substances toxiques, le matériel sale, la manutention inutile ou d'autres agents préoccupants pour la santé publique.
- Les aliments doivent être maintenus à des températures adéquates.
- Les véhicules utilisés pour le transport d'aliments potentiellement dangereux doivent être régulièrement et efficacement nettoyés et aseptisés afin de réduire au minimum la possibilité de contamination, d'accélération de l'altération des aliments et de transmission d'organismes pathogènes ou de toxines.
- Un nettoyage efficace enlève la saleté et empêche l'accumulation de résidus des aliments susceptibles de se décomposer ou de favoriser la croissance rapide d'organismes pathogènes ou la production de toxines. Des méthodes d'aseptisation efficaces détruisent les organismes préoccupants pour la santé publique. Les détergents et les agents d'assainissement utilisés doivent être adaptés à une utilisation en association avec les aliments. Les crésols, les substances phénoliques ou les agents d'assainissement susceptibles de transmettre des odeurs désagréables aux aliments ne doivent pas être utilisés.
- Tous les aliments potentiellement dangereux, notamment les produits de la mer, les quartiers de viande suspendus, la volaille, doivent être protégés de la contamination par l'utilisation d'emballages ou de contenants couverts pendant leur transport.

VÉHICULES

- Les véhicules utilisés pour le transport des aliments doivent être maintenus dans des conditions de propreté et de salubrité afin de protéger les aliments potentiellement dangereux contre la contamination.
- Tout le matériel utilisé pour le transport et la manutention des aliments doit être constitué d'un matériau lisse, imperméable, résistant à la corrosion, non toxique, en bon état et construit de manière à permettre un nettoyage adéquat. Les véhicules doivent être construits de manière à empêcher les déchets, notamment de la volaille réfrigérée, de couler sur le sol pendant le transport.

PRATIQUES RECOMMANDÉES POUR LES ALIMENTS CONGELÉS

Tous les véhicules destinés au transport d'aliments potentiellement dangereux doivent être :

- construits et isolés de manière à maintenir une température de l'air de **minimum moins 18 degrés Celsius** (0 degré Fahrenheit) ou moins dans tout le chargement lorsqu'ils sont équipés d'unités de réfrigération appropriées;
- équipés d'un thermomètre approprié pour indiquer avec précision la température de l'air à l'intérieur de l'aire de transport. Le cadran ou l'élément de lecture du thermomètre doit être monté dans une position facilement accessible à l'extérieur du véhicule;
- équipés d'espaces de chargement étanches à l'air, y compris de portes bien ajustées et de fermetures appropriées pour les trous d'évacuation afin d'empêcher les fuites d'air;
- entièrement exempts de saleté, de débris ou d'odeurs nauséabondes avant d'être placés pour le chargement.

Les aliments congelés doivent être emballés solidement avant d'être proposés au transport.

Les entreprises de transport doivent fournir à leur personnel des thermomètres d'essai appropriés et des instructions sur les procédures à suivre pour déterminer si le produit qu'il reçoit est gardé congelé.

CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

Les aliments potentiellement dangereux non congelés doivent être maintenus à une température **ne dépassant pas 5 degrés Celsius** (40 degrés Fahrenheit). Les aliments congelés doivent être gardés parfaitement congelés pendant le transport.

RAPPEL

Tous les véhicules doivent être vérifiés :

- pour détecter les défauts structurels, avant et après chaque voyage;
- pour veiller à la propreté du véhicule;
- pour s'assurer que l'équipement de réfrigération fonctionne correctement;
- pour confirmer que tous les contenants d'aliments à l'intérieur du véhicule sont de construction solide, propres et entretenus, et qu'ils sont dotés d'un système de contrôle de la température distinct, le cas échéant.