PRÉFET
DE L'ISÈRE
Liberté
Égalité
Fraternité

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Grenoble, le 26 juillet 2021

Températures estivales et denrées alimentaires :
les agents de la direction départementale de la protection des populations (DDPP) contrôlent le respect de la chaîne du froid

Les acteurs des différentes filières alimentaires doivent respecter les températures fixées par la réglementation. Selon les produits concernés, ces températures sont comprises entre 0 et 8°C pour les denrées périssables réfrigérées et doivent être inférieures ou égales à -12 à -18°C pour les denrées congelées et surgelées.

En effet le froid limite, voire stoppe, la prolifération des micro-organismes comme les salmonelles, les listeria ou encore E. coli, qui sont vecteurs de toxi-infections alimentaires.

Tous les acteurs de la chaîne sont concernés : fabrication, stockage, transport, distribution, restauration, etc. Les enquêteurs de la DDPP en Isère (Concurrence, consommation, et répression des fraudes, et services vétérinaires) sont habilités à veiller au bon respect de ces règles par les professionnels.

En cette période estivale, une vigilance particulière est accordée par la DDPP, au même titre que les professionnels du secteur alimentaire. Les températures plus élevées, dès le début de la journée, rendent la maîtrise des règles de conservation des aliments, y compris lors du transport, d'autant plus capitale pour la sécurité des aliments.

Des opérations de contrôles renforcées en été

Ainsi, dans le cadre de l'Opération Interministérielle Vacances, la DDPP organise plusieurs opérations visant, par exemple, les professionnels de la restauration venant s'approvisionner auprès de grossistes de type « cash and carry » (commerce de gros en libre service).

Contact presse
Bureau du Cabinet et de
la Communication Interministérielle

Tél : 04 76 60 48 05
Mél : pref-communication@isere.gouv.fr
Twitter : @Prefet38

12, Place de Verdun
38000 Grenoble Cedex 01

La dernière opération a eu lieu ce 26 juillet de 09h00 à 11h00. À cette occasion, 57 véhicules ont été contrôlés en matinée dès la sortie de l'entrepôt :

- 39 professionnels avaient équipé leur véhicule de dispositifs adéquats de réfrigération ;

- 18 étaient en infraction avec des moyens insuffisants pour maintenir, dans la durée, les températures réglementaires de conservation (véhicules non réfrigérés et défaut de glacières et/ou de plaques eutectiques…) ;

- 13 professionnels ont immédiatement mis en œuvre des mesures correctives, comme l'achat immédiat auprès du grossiste de caisses isothermes et/ou de plaques de froid, et ont ainsi fait l'objet d'observations à caractère pédagogique visant le rappel de la réglementation ;

©DDPP, transport conforme de denrées alimentaires.

- 5 ont été verbalisés et encourent, au titre du non-respect de la chaîne du froid, des contraventions de cinquième classe, soit jusqu'à 1500 € par manquement.

Cet été, soyons tous vigilants à la qualité et à la sécurité de notre alimentation, en respectant la chaîne du froid.

En savoir plus :
https://agriculture.gouv.fr/securite-sanitaire-des-aliments-tout-sur-la-chaine-du-froid

Contact presse
Bureau du Cabinet et de
la Communication Interministérielle

Tél : 04 76 60 48 05
Mél : pref-communication@isere.gouv.fr
Twitter : @Prefet38

12, Place de Verdun
38000 Grenoble Cedex 01