

LA CHAÎNE DU FROID RESPECTEZ-LA!

Une rupture de la chaîne du froid peut entraîner la prolifération de bactéries, compromettant la qualité des produits frais et surgelés, et pouvant entraîner des intoxications alimentaires graves. La santé des consommateurs et la qualité des produits doivent être garanties à chaque étape.

LA CHAÎNE DU FROID DOIT ÊTRE RESPECTÉE À CHAQUE ÉTAPE :

PENDANT LE TRANSPORT

En fonction de la durée du trajet, choisissez les moyens nécessaires pour maintenir les températures requises pour les produits transportés. Si vous disposez d'un équipement de réfrigération, vous ne serez pas limité par le temps.



POUR DES TRAJETS DE MOINS DE 30 MINUTES :

- Sac isotherme + plaques eutectiques + thermomètre
- Caisse isotherme + plaques eutectiques + thermomètre



POUR DES TRAJETS DE PLUS DE 30 MINUTES :

- Bac isotherme rigide + plaques eutectiques + thermomètre



POUR UN TRAJET SUPÉRIEUR À 80 KM :

- Votre équipement doit être conforme aux réglementations en vigueur pour le transport des produits frais et surgelés. Il doit disposer d'une certification technique appropriée



VIGILANTIA
PROVIDING DIGITAL SOLUTIONS FOR HUMAN PROBLEMS

Pour plus d'informations sur les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire, visitez vigilantia.fr