



Chaîne du froid : ce qu'il faut savoir

- Fiche rédigée par **l'équipe éditoriale de WebLex**
- Dernière vérification de la fiche : 13/05/2020
- Dernière mise à jour de la fiche : 01/03/2016

Dans le domaine alimentaire, la chaîne du froid est un ensemble d'opérations très réglementé. Un objectif est visé : éviter la rupture de cette chaîne afin de pouvoir mettre en vente des produits qui ne risquent pas d'être dangereux pour le consommateur. Que faut-il faire pour éviter cette rupture ? Si cela devait arriver, comment réagir ?

Chaîne du froid : comment éviter la rupture ?

C'est quoi ? La chaîne du froid consiste à assurer le maintien constant des aliments réfrigérés ou surgelés à une température (négative ou positive) conformément à la réglementation ou à leur étiquetage.

Qui est concerné ?...

{ABONNEZ-VOUS}

Rupture de la chaîne du froid : quelles conséquences ?

La rupture. C'est la situation dans laquelle la chaîne du froid n'est pas respectée. Si cela arrive, il existe quelques réactions à adopter. Lesquelles ?

La 1ère réaction...

{ABONNEZ-VOUS}

[BANNIERE_DROITE]