



# PRÉFET DE LA HAUTE- GARONNE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Toulouse, le 28 septembre 2020

### **Contrôles auprès des professionnels de l'alimentation lors du transport de marchandises réfrigérées et surgelées**

Dans un contexte de températures élevées, le transport des denrées alimentaires est soumis à des consignes sanitaires plus strictes.

C'est dans ce cadre que la Direction Départementale de la Protection des Populations de la Haute-Garonne (DDPP 31) a effectué ces dernières semaines **3 opérations de contrôles auprès de professionnels de l'alimentation** (restaurateurs, boulangers, ...) **sur des parkings de grossistes alimentaires**. Ces opérations ont été programmées des jours où la température extérieure avoisinait les 30 degrés.

72 professionnels ont été contrôlés et **nombre d'entre eux n'avait pris aucune disposition pour s'assurer du bon respect des températures lors du transport des produits achetés**. Ces contrôles ont donné lieu à la rédaction de 17 avertissements réglementaires et de 20 procès-verbaux pour les professionnels qui n'avaient ni glacières ni sacs isothermes ou autres dispositifs réglementaires.

Lors du transport, ces professionnels sont tenus de respecter scrupuleusement les températures de conservation des denrées alimentaires (réfrigérées ou surgelées) qui sont mentionnées sur l'étiquetage des produits et fixées par les fabricants.

Toute hausse de température provoque et accélère la croissance microbienne et réduit la durée de vie du produit, ce qui peut présenter un risque. La date limite de consommation indiquée sur l'étiquette ne reste en effet valable que si la température de conservation est respectée.

La rupture de cette chaîne du froid peut entraîner la prolifération de certains germes notamment pathogènes (*Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, etc) et être à l'origine d'intoxications alimentaires. Ces dernières peuvent être très graves chez les personnes fragiles (immunodéprimées...).

La DDPP 31 invite les professionnels qui font leurs achats auprès des grossistes alimentaires à utiliser des glacières ou des sacs isothermes couplés avec des blocs de froid, et limiter au maximum le temps de transport entre le moment de l'achat et l'arrivée dans leur local de stockage où les denrées seront rapidement rangées dans le réfrigérateur ou le congélateur.

## CONTACTS PRESSE

Marie LATREILLE DE FOZIERES  
Tél : 05 34 45 36 17 | 06 45 89 72 16

Delphine AMILHAU  
Tél : 05 34 45 38 31 | 06 70 85 30 75

communication@occitanie.gouv.fr | 05 34 45 34 45

