

# Maîtrise de la chaîne du froid

Référence : 3047431

ISBN : 978-2-12-047431-2

Année d'édition : 2016

## Analyse

Pour conserver les denrées périssables et favoriser les échanges commerciaux, des moyens logistiques et des systèmes de contrôle de la température doivent être mis en œuvre et répondre aux objectifs des réglementations européenne et nationale.

La nouvelle édition de ce recueil est l'outil indispensable rassemblant normes et réglementation destiné à l'ensemble des partenaires de la chaîne du froid : industriels de l'agroalimentaire, transporteurs, entreposeurs, importateurs, grossistes et négociants, distributeurs, restaurateurs, services vétérinaires...

Maîtrisez un facteur clé de la sécurité alimentaire et sanitaire !

### Normes phares

NF EN ISO 22005 (octobre 2007) Traçabilité de la chaîne alimentaire - Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception du système et à sa mise en œuvre (Indice de classement : V01-012)

NF EN ISO 23953-2 (décembre 2015) Meubles frigorifiques de vente - Partie 2 : classification, exigences et méthodes d'essai (Indice de classement : D74-005-2)

NF EN 12830 (septembre 1999) Enregistreurs de température pour le transport, l'entreposage et la distribution de denrées alimentaires réfrigérées, congelées, surgelées et des crèmes glacées - Essais, performance, aptitude à l'emploi. (Indice de classement : E18-150)

NF P 75-401-1 et 2 (octobre 2001) DTU 45.1 - Travaux de bâtiment - Isolation thermique des bâtiments frigorifiques et des locaux à ambiance régulée

NF EN 12410 (août 1999) Caisses mobiles - Caisses mobiles à température dirigée de classe A - Dimensions et spécifications générales (Indice de classement : H90-206)

## Table des matières

|   |                       |                     |
|---|-----------------------|---------------------|
| <b>NF EN ISO 22000</b>  | <b>Octobre 2005</b>   | <b>V 01-010</b>     |
| Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire  |                       |                     |
| <b>NF EN ISO 22005</b>  | <b>Octobre 2007</b>   | <b>V 01-012</b>     |
| Traçabilité de la chaîne alimentaire – Principes généraux et exigences fondamentales s’appliquant à la conception du système et à sa mise en œuvre  |                       |                     |
| <b>NF EN 13485</b>  | <b>Janvier 2002</b>   | <b>E 18-017</b>     |
| Thermomètres pour le mesurage de la température de l’air et des produits pour le transport, l’entreposage et la distribution de denrées alimentaires réfrigérées, congelées, surgelées et des crèmes glacées – Essais, performance, aptitude à l’emploi |                       |                     |
| <b>NF EN 12830</b>  | <b>Septembre 1999</b> | <b>E 18-150</b>     |
| Enregistreurs de température pour le transport, l’entreposage et la distribution de denrées alimentaires réfrigérées, congelées, surgelées et des crèmes glacées – Essais, performance, aptitude à l’emploi   |                       |                     |
| <b>NF EN 13486</b>  | <b>Janvier 2002</b>   | <b>E 18-151</b>     |
| Enregistreurs de température et thermomètres pour le transport, l’entreposage et la distribution des denrées alimentaires réfrigérées, congelées et surgelées et des crèmes glacées – Vérification périodique   |                       |                     |
| <b>NF E 18-152</b>  | <b>Avril 2000</b>     | <b>E 18-152</b>     |
| Systèmes d’acquisition centralisée à poste fixe des valeurs temps/température pour l’entreposage et la distribution des denrées surgelées, congelées, réfrigérées et des crèmes glacées – Prescriptions techniques                                      |                       |                     |
| <b>NF P 75-401-1</b>  | <b>Octobre 2001</b>   | <b>P 75-401-1</b>   |
| DTU 45.1 – Travaux de bâtiment – Isolation thermique des bâtiments frigorifiques et des locaux à ambiance régulée – Partie 1 : Cahier des clauses techniques.   |                       |                     |
| <b>NF P 75-401-2</b>  | <b>Octobre 2001</b>   | <b>P 75-401-2</b>   |
| DTU 45.1 – Travaux de bâtiment – Marchés privés – Isolation thermique des bâtiments frigorifiques et des locaux à ambiance régulée – Partie 2 : Cahier des clauses spéciales.   |                       |                     |
| <b>NF DTU 45.2 P1-1</b>   | <b>Mai 2006</b>       | <b>P 75-402-1-1</b> |
| Travaux d’isolation – Isolation thermique des circuits, appareils et accessoires de - 80 °C à + 650 °C – Partie 1-1 : Cahier des clauses techniques   |                       |                     |
| <b>NF DTU 45.2 P2</b>   | <b>Mai 2006</b>       | <b>P 75-402-2</b>   |
| Travaux d’isolation – Isolation thermique des circuits, appareils et accessoires de - 80 °C à + 650 °C – Partie 2 : Cahier des clauses spéciales  |                       |                     |
| <b>NF EN 13732</b>  | <b>Septembre 2013</b> | <b>U 36-101</b>     |
| Machines pour les produits alimentaires – Refroidisseurs de lait en vrac à la ferme – Prescriptions pour les performances, la sécurité et l’hygiène   |                       |                     |

