



FICHE TECHNIQUE ORDONNANCE SUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES

Chère cliente,
Cher client,

Il arrive régulièrement que le stockage et la réfrigération de denrées alimentaires lors d'événements festifs ne répondent pas aux exigences légales. Lors des contrôles effectués par les inspecteurs des denrées alimentaires, ceux-ci sont de plus en plus sévèrement sanctionnés. Ainsi, des places de fête entières ont déjà été fermées en raison d'une réfrigération insuffisante des aliments. C'est pourquoi nous souhaitons attirer tout particulièrement votre attention, en tant que responsables, sur la nécessité de respecter l'extrait suivant de l'ordonnance suisse sur les denrées alimentaires du 1er mars 1995 :

RS 817.02 Art. 11

Les produits surgelés doivent être maintenus à moins 18 °C ou plus froid. Cette température de conservation peut être augmentée brièvement pendant le transport et lors du dégivrage des congélateurs dans le commerce de détail. La température des produits ne doit toutefois pas dépasser moins 15 °C dans les couches périphériques.

RS 817.02 Art. 12.

Les denrées alimentaires qui, à température ambiante, laissent présager une prolifération rapide de micro-organismes (denrées alimentaires facilement périssables) doivent être refroidies le plus rapidement possible à 5 °C ou moins après leur extraction, leur fabrication ou leur préparation et maintenues à cette température jusqu'à leur remise au consommateur.

Pour plus d'informations sur l'ordonnance sur les denrées alimentaires, consultez le site :
www.admin.ch/ch/d/sr/817_02/index.html

Composant de réfrigération	Puissance de réfrigération	Exigence légale
Camion frigorifique	7 ° à 10 °C	Max. 5 °C
Réfrigérateur	7 ° à 10 °C	Max. 5 °C

Important :

Veuillez noter que tous les composants de réfrigération de la société GAUCH - Cave des Rochers sont conçus pour la réfrigération de boissons. Comme vous pouvez le constater dans le tableau ci-dessous, nos appareils de réfrigération dépassent les températures légales requises pour le stockage de denrées alimentaires et ne sont donc pas adaptés à leur conservation.

Nous espérons que ces remarques vous éviteront d'éventuels désagréments en cas de contrôle.

Nous vous remercions de votre précieuse commande et vous souhaitons de bonnes fêtes de fin d'année.