

FT LOGISTIC

Transport frigorifique & logistique express 24/7 en Belgique

AFSCA Certifié

ATP Conforme

Disponible 24/7

CHECKLIST AFSCA

Conformité Livraison Frigorifique

Édition 2026

Ce que vous trouverez dans ce guide

- Checklist complète à la réception d'une livraison frigorifique
- Températures réglementaires par catégorie de produit
- Procédure en cas de rupture de chaîne du froid
- Que faire pendant un contrôle AFSCA
- Sanctions encourues et comment les éviter

Besoin d'un transport frigorifique ?

Appelez-nous au +32 470 84 10 44 · ft-logic.be

Document offert par FT Logistic — Reproduction libre pour usage interne

Pourquoi cette checklist

En tant que professionnel de l'horeca, de l'industrie alimentaire ou de la pharmacie, vous engagez votre responsabilité légale à chaque livraison frigorifique que vous recevez. L'AFSCA peut contrôler votre établissement à tout moment, et la moindre négligence sur la chaîne du froid peut entraîner des amendes lourdes, voire la fermeture administrative.

Cette checklist a été conçue par FT Logistic pour vous aider à **sécuriser chaque réception** en moins de 5 minutes. Imprimez-la, glissez-la dans une pochette plastifiée, et utilisez-la systématiquement à chaque livraison.

Cadre réglementaire applicable

Règlement (CE) n° 852/2004 — Hygiène des denrées alimentaires (HACCP obligatoire)

Règlement (CE) n° 853/2004 — Règles spécifiques pour les denrées d'origine animale

Arrêté Royal du 14 novembre 2003 — Autocontrôle, notification obligatoire, traçabilité

Accord ATP — Transport international de denrées périssables (températures et équipements)

AFSCA — Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (autorité de contrôle)

■ ■ Sanctions encourues en cas de non-conformité

Amendes administratives de **250 € à 5 000 €** par infraction · Amendes pénales jusqu'à **30 000 €** en cas de mise en danger du consommateur · **2 ans de prison** en cas de rupture grave avec préjudice avéré · Suspension ou retrait d'agrément AFSCA · Fermeture administrative immédiate de l'établissement.

Checklist à la réception

Cette checklist couvre les 4 phases d'une livraison frigorifique. Cochez chaque case au fur et à mesure. En cas de non-conformité, suivez la procédure en page 5.

PHASE 1 — Avant l'arrivée du véhicule

- Le personnel chargé de la réception est identifié et formé à la procédure
- Le thermomètre étalonné est disponible et fonctionnel (sonde + lecteur)
- La zone de réception est dégagée et propre (sol, parois)
- L'espace de stockage froid est à la bonne température et a de la place disponible
- La fiche de réception (papier ou numérique) est prête à être remplie
- Les bons de commande et les références du fournisseur sont à portée de main

PHASE 2 — À l'arrivée du véhicule

- Le véhicule est identifiable (marquage transporteur, plaque visible)
- Le véhicule présente un certificat ATP valide (vérifier la plaque ATP fixée sur la caisse)
- L'extérieur du véhicule est propre (carrosserie, hayon, portes)
- Le groupe frigorifique fonctionne à l'arrivée (vérifier le bruit ou l'affichage)
- Le chauffeur est en mesure de présenter le bordereau de livraison / CMR
- La température affichée sur le tableau de bord du véhicule correspond aux exigences du produit transporté
- L'historique d'enregistrement de température (ticket, imprimé, ou affichage numérique) est demandé et conservé

Checklist à la réception (suite)

PHASE 3 — Pendant le déchargement

- L'ouverture du véhicule se fait juste avant le déchargement (pas avant)
- La température à cœur d'au moins 2 produits par catégorie est mesurée avec la sonde
- Les températures relevées sont conformes au tableau des températures réglementaires (voir page suivante)
- L'emballage est intact (pas de carton détremé, pas de fuites de liquide, pas de glace fondue)
- Les dates de durabilité minimale (DDM) ou les dates limites de consommation (DLC) sont contrôlées
- Les quantités livrées correspondent au bordereau
- Le déchargement est rapide (max 15 min entre ouverture et stockage)
- Les produits sont immédiatement stockés à la bonne température (pas de stationnement sur le quai)

PHASE 4 — Après le déchargement

- La fiche de réception est complétée (date, heure, températures, quantités, observations)
- La fiche est signée par le réceptionnaire ET le chauffeur
- Une copie du bordereau / CMR est conservée pendant minimum 2 ans (5 ans recommandé)
- En cas de non-conformité : refus matérialisé par écrit sur le CMR + photos + appel au fournisseur
- Les produits sont rangés selon le principe FIFO (premier entré, premier sorti)
- La traçabilité est mise à jour dans le système de gestion (numéros de lot, fournisseur, date)

■ Astuce pro

Plastifiez cette checklist et accrochez-la dans votre zone de réception. Notez la date et l'heure de chaque livraison sur un cahier dédié — c'est ce que l'AFSCA demande en priorité lors d'un contrôle.

Températures réglementaires

Voici les températures maximales autorisées à cœur du produit, à la livraison. Toute température supérieure justifie un refus de marchandise.

Catégorie de produit	Température max	Référence
Viandes fraîches (bovin, porc, ovin)	+4 °C	Règlement 853/2004
Viandes hachées et préparations	+2 °C	Règlement 853/2004
Volailles et lapins	+4 °C	Règlement 853/2004
Abats	+3 °C	Règlement 853/2004
Poissons frais (sur glace)	+2 °C	Glace fondante
Coquillages, mollusques, crustacés	+2 °C	Sur glace ou eau de mer
Produits laitiers (lait, yaourts, fromages frais)	+6 °C	AR 14/11/2003
Beurre	+8 °C	AR 14/11/2003
Œufs en coquille	+20 °C	Stockage stable
Ovoproduits (œufs liquides, en poudre)	+4 °C	Règlement 853/2004
Charcuteries, plats préparés	+4 °C	AR 14/11/2003
Pâtisseries fraîches, crèmes	+4 °C	AR 14/11/2003
Légumes frais préparés (4■ gamme)	+4 °C	AR 14/11/2003
Surgelés (tous produits)	-18 °C	Règlement 852/2004
Crèmes glacées et glaces	-18 °C	Règlement 852/2004
Produits pharmaceutiques (chaîne du froid)	+2 à +8 °C	AFMPS
Produits pharmaceutiques (congélation)	-25 à -15 °C	AFMPS
Vaccins ARN messenger	-80 à -60 °C	Selon spécifications fabricant

Note : une tolérance de +2 °C pendant un transport court est admise par l'AFSCA si la température à cœur du produit retombe sous le seuil dès l'arrivée au stockage. Au-delà, le produit doit être refusé.

Que faire en cas de problème

Cas 1 — Rupture de chaîne du froid détectée

Vous mesurez une température supérieure aux seuils réglementaires.

1. **Arrêtez le déchargement immédiatement.**
2. **Mesurez à nouveau** avec une sonde différente sur 3 produits minimum. Photographiez chaque lecture.
3. **Si confirmation** : refusez la livraison. Faites mentionner le refus en clair sur le CMR avec la température mesurée, votre signature et celle du chauffeur.
4. **Conservez les preuves** : photos, ticket de température du véhicule, copie du CMR, vos relevés.
5. **Contactez le fournisseur** dans l'heure pour notifier officiellement le refus.
6. **Notez l'incident** dans votre registre d'autocontrôle (obligatoire AFSCA).

Cas 2 — Contrôle AFSCA pendant ou après une livraison

Un inspecteur AFSCA se présente. Voici comment réagir.

1. **Présentez-vous** au contrôleur et demandez à voir sa carte de service AFSCA.
2. **Préparez immédiatement** : registre de réception, derniers bordereaux/CMR (24 derniers mois), enregistrement des températures de stockage, plan HACCP, attestations de formation du personnel.
3. **Restez factuel et calme.** Le contrôleur n'est pas votre adversaire. Toute déclaration sera consignée.
4. **Si l'inspecteur prélève des échantillons** : exigez un document écrit avec quantités, numéros de lot, scellés.
5. **Si l'inspecteur dresse un PV** : lisez-le attentivement avant de signer. Vous pouvez refuser de signer si vous contestez, en mentionnant vos réserves par écrit.
6. **Contactez votre comptable ou avocat** dans les 48h si un PV est dressé.

■ Document manquant lors d'un contrôle

L'AFSCA exige que vous puissiez présenter à tout moment : votre plan HACCP, vos relevés de température des 2 dernières années, vos bordereaux de réception, vos attestations de formation.

L'absence d'un seul de ces documents est une infraction.

FT Logistic — Votre partenaire transport frigorifique

Spécialiste du transport frigorifique 24/7 en Belgique, FT Logistic accompagne depuis plus de 10 ans les professionnels de l'horeca, de l'industrie alimentaire et du secteur pharmaceutique. Notre engagement : la sécurité totale de votre chaîne du froid, à chaque livraison, sans exception.

Pourquoi nous choisir

Certifié AFSCA & ATP

Tous nos véhicules sont conformes aux normes ATP et nos chauffeurs formés aux règles d'hygiène HACCP.

Disponible 24/7/365

Service d'urgence en moins d'une heure sur Bruxelles, Anvers, Liège et Gand. Y compris la nuit, week-ends et jours fériés.

Flotte mixte adaptée

30 véhicules : camionnettes frigorifiques (mono et bi-température) pour les petites livraisons, camions hayon pour les palettes.

Traçabilité totale

Enregistrement continu de la température, GPS en temps réel, ticket de livraison signé numériquement.

Plus de 12 000 livraisons par an

Avec un taux de conformité supérieur à 99,8 %. Vos clients sont entre les meilleures mains.

Besoin d'un transport frigorifique ?

Demandez un devis gratuit en moins de 2 minutes

+32 470 84 10 44

ft-logistic.be · ftlogistic.info@gmail.com

Devis instantané sur ft-logistic.be/prix-transport-frigorifique