

VI - TRANSPORT ET LIVRAISON

6.1. Les denrées sont transportées dans des véhicules propres et équipés de manière à éviter toutes souillures (arrêté du 20.07.98). Certains fruits fragiles sont transportés dans des véhicules frigorifiques.

Certains fruits, tels que fruits rouges, pêches ... nécessitent un transport à une température réfrigérée. A l'arrivée, ces fruits doivent être placés en chambre froide à la température prescrite par le fournisseur.

Le personnel chargé des manutentions doit observer des règles d'hygiène strictes et, notamment, porter des vêtements propres et avoir les mains propres.³

6.2. Les produits livrés sont accompagnés d'une facture ou d'un bulletin de livraison précisant :

- le prix ;
- le nom du titulaire et son adresse ;
- le calibre ;
- la date de livraison ;
- la référence à la commande ;
- la catégorie de la marchandise, le calibre et l'origine ;
- le poids net.

Lorsque les quantités livrées sont faibles, la facture peut ne pas accompagner la livraison. Dans ce cas, toutes les mentions ci-dessus doivent figurer sur le bon de livraison. La facture envoyée en différé pourra regrouper plusieurs livraisons. Elle doit être délivrée dans un délai maximal de 30 jours.

VII – ENTREPOSAGE

Les règles relatives à l'hygiène de l'entreposage fixées par l'arrêté du 6 juillet 1998 sont applicables.

Lorsque l'acheteur dispose d'une chambre froide affectée à la conservation des fruits et légumes en l'état les colis peuvent y être entreposés tels que livrés, en séparant les produits propres des produits souillés tels que salades, poireaux...(3)

Si tel n'est pas le cas, et, en particulier, si l'espace est également utilisé pour les denrées animales ou d'origine animale, les fruits et légumes les fruits et légumes sont déconditionnés et placés avec soin dans des conditionnements propres, nettoyés après chaque usage. Dans ce cas les fruits et légumes souillés doivent être placés dans une zone spécifique de la chambre froide, dans des conditionnements fermés afin d'éviter toute contamination croisée.

Il est recommandé à l'acheteur de ne pas manipuler fréquemment certains fruits fragiles, tels le raisin, les fruits rouges, les pêches, les nectarines..., et de conserver certains autres à des températures adaptées. Par exemple, pour les bananes et les ananas les températures de conservation ne doivent pas être inférieures, respectivement, à 14° C et 12° C. Il est par ailleurs conseillé de déconditionner les colis de bananes, (ôter la protection en matière plastique).

³ Guide de bonnes pratiques hygiéniques « fruits et légumes frais non transformés » (brochure 5908 du Journal Officiel)