

Le type de produits que vous entreposez peut augmenter drastiquement vos risques et déterminer le type d'assurance dont vous avez besoin. C'est particulièrement vrai pour le secteur fortement réglementé qu'est l'entreposage d'aliments, où les risques – qui vont de la contamination croisée à la contamination bactérienne due à la fluctuation de température – sont souvent élevés. Vous devez donc tenir compte de la nature des produits, de l'endroit où vous les entreposez et des méthodes de leur entreposage. Voici quelques-uns des risques à considérer.

Risques d'entreposage dans les installations réfrigérées ou frigorifiques



Si vous entreposez des produits périssables, frais ou surgelés, vous disposez d'équipements réfrigérés ou frigorifiques. On croit à tort que le froid réduit ou élimine les risques d'incendie, c'est faux, un incendie peut se déclarer dans ces zones de l'entrepôt. Ces zones froides cachent également d'autres risques :

- les aliments surgelés contiennent des substances inflammables, comme de l'huile;
- certains matériels d'emballage augmentent les risques d'incendie, même s'ils se trouvent en zone froide;
- l'ammoniac, utilisée dans les appareils de conservation par le froid, est hautement toxique et peut contaminer les produits alimentaires.

Bris des appareils produisant du froid



Les appareils produisant du froid que vous utilisez dans votre entrepôt dépendent à la fois du type et de la qualité des aliments que vous entreposez et de la durée d'entreposage prévue.

Conteneurs réfrigérés : c'est la méthode de conservation par le froid la plus simple et la plus économique, on l'utilise pour entreposer de petites quantités de produits.

Congélateurs à air pulsé et refroidisseurs à courant d'air : ces appareils peuvent refroidir rapidement des aliments et servir à leur stockage, ce qui réduit considérablement les risques de prolifération des bactéries. Ils sont utiles lorsque vous devez déplacer les denrées périssables quelques jours après leur refroidissement.

Chambres froides : ces chambres sont plus grandes qu'un conteneur réfrigéré ou qu'un refroidisseur à courant d'air, mais elles refroidissent les aliments plus lentement, on peut y entreposer de grandes quantités de denrées.

Camions frigorifiques : camions dans lesquels les produits sont transportés en toute sécurité jusqu'aux clients. Le bris de leurs systèmes de refroidissement peut entraîner d'importantes pertes de denrées, protéger ces unités du bris est un défi constant.

Vous pouvez réduire les risques de bris de votre équipement en :

- utilisant du glycol de qualité industrielle, approprié à l'entreposage d'aliments et de boissons, qui empêchera le contenu des conduites de geler;





- installant un système d'alarme et de surveillance qui alertera en cas de variation potentielle et maintiendra la bonne température;
- installant des systèmes d'extinction (à eau ou à air) dans lesquels l'eau ne gèlera pas.

Technologies des congélateurs et des réfrigérateurs



Les nouvelles technologies ont modifié la fabrication des congélateurs et des réfrigérateurs. Si vous utilisez actuellement des équipements ayant un certain âge, les remplacer peut être une bonne idée – les produits entreposés seront mieux protégés. Exemples d'améliorations apportées aux équipements :

- batteries à électrolytes en verre, pour réduire les risques d'incendie;
- isolation en plastique expansé, pour réduire les risques d'incendie;
- panneaux pare-feu certifiés, notamment par FM, pour freiner la progression des flammes;
- systèmes de protection par verrouillage, pour combiner la détection de chaleur aux systèmes d'extincteurs;
- alarmes (température et fermeture des portes).

Interruption de l'alimentation électrique



Les génératrices sont une protection fondamentale en cas d'interruption de courant. Vérifiez que vos génératrices sont assez puissantes pour alimenter vos appareils en cas d'urgence et envisagez d'installer une unité d'installation permanente (UAP). Une UAP est un système électrique qui fournira une source d'énergie immédiate à vos unités de refroidissement jusqu'à ce que la source d'alimentation de remplacement prenne le relais.

Protection d'assurance

Votre courtier peut trouver la protection qui vous aidera à faire face aux pertes d'aliments entreposés, notamment à cause de leur manutention, aux rappels de produits ou à divers problèmes causés par un bris de machines, des champignons ou des spores. Communiquez avec votre courtier d'assurance aujourd'hui pour en savoir plus. Si vous n'avez pas de courtier, vous en trouverez un en utilisant notre outil [Trouver un courtier](#).