

Nous remercions **Jan ROBYN** pour ses commentaires relatifs aux conséquences d'un réchauffement sur les marchandises transportées sous température dirigée.

Les experts maritimes encourent une responsabilité considérable lorsqu'une décision doit être prise pour des marchandises périssables du fait de changements de température. Non seulement ils doivent prendre en compte la valeur de la marchandise, mais également les possibles risques d'empoisonnement. Il faut alors procéder à toutes les vérifications nécessaires afin de déterminer la qualité de la marchandise.

D'un côté :

Que pensez-vous de l'expert à qui il était demandé une inspection bactériologique pour une cargaison avariée [beignets] du fait d'écart de température, qui répondait comme suit :

« J'ai goûté les donuts, ils étaient bons. Tout est en ordre ».

Quel risque ! Quelle insouciance !

D'autre part :

Rien n'est plus facile pour un expert que de rejeter la marchandise. Il devra pourtant vérifier au cas par cas l'état des marchandises.

Voici deux cas très récents :

- Une cargaison de pâtisseries : Tompouces, éclairs et macarons congelés.

Une panne du conteneur réfrigéré entraînant une hausse de température: ainsi, pendant un temps, même limité, la température a été positive.

L'expert a déclaré au propriétaire que la marchandise était en « perte totale ».

Et pourtant...

Lors de mon expertise, il a été constaté les éléments suivants :

Les éclairs, emballés sur un plateau en plastique, n'étaient pas totalement décongelés. La crème était toujours dure, la pâte était intacte et une brume d'air froid était présente sur le plastique.

Les tompouces / Mille feuilles étaient conservés : Ces gâteaux étant composés de 50 % d'eau, il était facile de constater à la découpe si la marchandise avait été décongelée puis recongelée. Ce n'était pas le cas ici.

Les macarons étaient eux en parfaite condition.

Ces gâteaux étaient donc quasiment prêts pour être consommés. Il était cependant strictement interdit de les recongeler.

Ainsi, grâce à cette contre-expertise, il a été recommandé de déprécier la marchandise et de la revendre sur un autre circuit.

- Une cargaison de fromage fumé, le 'smoked cheddar'.

Arrivée à destination, la marchandise a été refusée du fait d'une température non-conforme : + 9°. Le transporteur recommandait effectivement de respecter une température de 2°C.

Or, plusieurs informations devaient être prises en compte avant tout rejet total :

- ❖ Dans un premier temps, la température recommandée pour ce type de fromage à pâte dure est entre 0° et 5°, ou entre 3,5° et 7 °C.
- ❖ Dans un deuxième temps, le smoked cheddar est gardé dans les magasins à 15 °.
- ❖ Enfin et surtout, durant le constat, il est apparu que la marchandise ne présentait aucun dégât.

Il est donc primordial pour l'expert de bien connaître la nature, les spécifications des marchandises.

Quand la marchandise est rejetée à tort, il y a, à la fois, une perte de la valeur de la marchandise, des frais de destruction, des problèmes commerciaux et le gaspillage de nourriture. Ainsi, il est important de rester vigilants et également assistés de professionnels aptes à trouver les meilleures solutions afin de protéger les intérêts de chacun.

Jan ROBYN – TempSurvey®

Marine cargo surveyor – spéc. Perishables

info@tempsurvey.be - 00 32 497 373660

We thank especially **Jan ROBYN** for his comments regarding the consequences of a warming-on cargos shipped by Reefer.

Marine experts have an important liability when taking decisions on what will be the cargo's faith when the temperature suffered changes during the sea transportation.
Not only it is about the value of the goods but also about the risk of being poisoned.
However, there is no reason to panic.

On the one hand:

What do you think of the surveyor to whom I have asked a **bacterial inspection** for a cargo damaged by temperature changes?

He answered me: 'I crunched in the donuts, it's good so it's in order'.

What a risk! What carelessness!

On the other hand:

Although nothing is easier for surveyors than to condemn the goods, it is necessary to view each fact separately!

For example, here are two very recent cases:

- A cargo of **pastries**: Tompouces, eclairs and frozen macaroons.

There was a failure of the container's refrigerator resulting in a rise of temperature, going for a rather limited time from minus to positive Celsius.

My colleague declared the goods as "total loss" and informed the Owners.

Yet the eclairs, which were packed on a plastic tray, were found not to have been totally defrosted: the cream remained hard, the dough intact, and inside the plastic, we saw a little "fog", sign of cold.

The Tompouces were well preserved: The puff pastries included 50 % of water. The cut between the cakes was intact which means that the water did not come out of the goods and did defrosted and then refreeze.

The macaroons were perfect.

These cakes were almost ready to be eaten ... On the contrary, it was strictly forbidden to freeze them again.

A strong depreciation of the goods was therefore the best solution for the interests of all, as to distribute the goods in another circuit...

- A cargo of smoked "cheddar"

At destination, the goods were rejected because of non-compliant temperature: + 9 °

The carrier indicated that the temperature to respect was 2 °

It is not surprising that goods were refused...

Yet, there are several analyses:

Indeed, the recommended temp for that kind of cheese is or between 0 ° and 5 °, or between 3.5 ° and 7 °C.

The smoked cheddar is kept in stores at 15 °.

It is therefore essential for the surveyors to know the nature, the specifications of the goods.

Indeed, in the present case, it has been noted during the survey that the cargo did not suffer any damage!
What would have happened if the cargo had been finally wrongly rejected?

A loss of the value of the goods, maybe costs for destruction, commercial problems and waste of food!

Therefore, let us never forget to be vigilant and to be surrounded by professionals which will be able to assist as to find the best / adequate solutions for all.

Jan ROBYN – TempSurvey®

Marine cargo surveyor – spéc. Perishables

info@tempsurvey.be - 00 32 497 373660