



Une panne de réfrigération peut gâcher votre journée

Bulletin sur l'entretien de l'équipement

HSB Canada, membre de Munich Re, est une entreprise axée sur la technologie, fondée sur l'assurance spécialisée, l'ingénierie et la technologie, qui s'efforce de stimuler l'innovation dans un monde moderne, afin que vous demeuriez à l'avant-garde des risques.

Une personne moyenne se préoccupe rarement de la réfrigération. Quand avez-vous ouvert votre réfrigérateur ou votre congélateur en vous émerveillant qu'il reste froid pratiquement sans aucun effort de votre part? Vous êtes-vous arrêté à penser ce qu'il adviendrait du contenu de votre réfrigérateur advenant un bris?

Dans bon nombre d'entreprises, la réfrigération est un facteur essentiel qui affecte votre vie quotidienne. Une perte de réfrigération peut non seulement entraîner la fermeture de bien des entreprises, mais aussi rendre tout leur stock inutilisable.

Nous dépendons tous de la réfrigération

D'une certaine façon, il vous est facile de prendre pour acquis que l'équipement de réfrigération

fonctionne quand vous passez dans l'allée des aliments surgelés de votre supermarché. Ou quand vous arrêtez au dépanneur attenant à la station-service pour acheter une pinte de lait. Ou quand vous commandez votre dîner à votre restaurant préféré.

Pensez-vous réfrigération quand votre médecin vous fait une injection? Vous demandez-vous à quelle température ont été conservées les poitrines de poulet désossées que vous emportez à la maison? Et pour commencer, savez-vous comment ont été surgelés les aliments en vente à l'allée des surgelés?

Qu'est-ce que l'avarie de biens périssables?

Nombre d'entreprises ont besoin de la réfrigération pour prévenir l'avarie des aliments. Aux fins de la présente discussion, nous définissons l'avarie

comme le fait pour un article de devenir inutilisable après une trop longue exposition à des températures trop élevées.

Pour certaines entreprises d'aliments surgelés, «trop élevée» peut être -4 °C, et «trop longue», quelques minutes. Bon nombre de médicaments et de produits pharmaceutiques coûteux sont considérés inutilisables si non conservés constamment selon une plage de température étroitement surveillée et contrôlée.

Pour le propriétaire de l'entreprise, l'avarie ne se limite pas à une perte de produit et de revenu. Elle peut entraîner une perte permanente de clients et une mauvaise presse susceptible d'influencer les clients potentiels.



Qu'est-ce qui peut mal tourner?

Dans un cabinet de médecin, un appareil autonome totalement automatique, similaire à celui que vous possédez chez vous, fournit sans doute la réfrigération. Toutefois, une fabrique de crème glacée peut avoir recours à plusieurs grands systèmes de réfrigération utilisant l'ammoniac que comme réfrigérant. Les conditions de stockage peuvent être maintenues à -30 °C, sous le contrôle de systèmes électroniques automatiques de haute technologie.

Ces systèmes «savent» quelles plages de température et d'humidité doivent être maintenues dans les différentes pièces et endroits, à différentes heures et différents jours. On peut aussi les programmer pour effectuer des cycles de dégivrage automatique, leur dire à quelle fréquence surveiller des températures précises et juger quelle variation de température ou fuite de réfrigérant constitue un signal d'alarme. Ces systèmes peuvent même composer un numéro de téléphone pour alerter quelqu'un.

En dépit des progrès technologiques en matière de surveillance et de contrôle des systèmes de réfrigération, l'avarie survient encore dans tous types d'entreprises se servant de réfrigération. L'avarie peut être très rapide si les bonnes températures ne sont pas maintenues suite à une perte de réfrigération. De nos jours, courts-circuits et bris mécanique de l'équipement de réfrigération demeurent les causes principales d'avarie.

Cependant, à mesure que les systèmes deviennent plus sophistiqués, apparaît une source potentielle de problème additionnelle lorsque les contrôles des systèmes sont mal programmés ou qu'ils «oublient» ce qu'ils sont supposés accomplir et quand.

Exploiter et entretenir adéquatement l'équipement de réfrigération est encore la meilleure façon de réduire les risques d'avarie. Toutefois, en cas de problème, les deux éléments clés pour contrôler la situation sont simples. En plus de comprendre ce qui se passe et à quel moment, vous devez réagir vite.

Comment savoir si quelque chose ne va pas?

- Vous ne pouvez rien faire face à un problème d'avarie si vous ne comprenez pas ce qui se passe.
- La détection opportune et la notification d'une perte de réfrigération sont de première importance. Un bon système de détection et de notification devrait comprendre à tout le moins les éléments suivants :
 - Une méthode fiable de surveillance continue de la température dans l'espace réfrigéré.
 - Des points d'alerte fondés adéquatement sur les exigences documentées des articles réfrigérés, réglés pour déclencher une alarme dès que les conditions indiquent une perte ou une réduction importante de réfrigération, bien avant l'avarie. Les points d'alerte doivent être dotés d'un fonctionnement à sécurité intégrée. En d'autres termes, une interruption de courant devrait déclencher une alerte de perte de réfrigération.
 - Le système devrait minimiser les fausses alertes. Des dispositifs comme un retardateur de cycle de dégivrage peuvent prévenir les alertes lorsque les conditions de fonctionnement sont normales.

- Vous devez compter sur une méthode fiable pour observer une alarme. Le perfectionnement du système devrait être en fonction de la valeur de ce qui est réfrigéré. Ce peut être aussi simple qu'une sonde de température à point unique munie d'un voyant rouge et un dispositif d'alerte de composition à un seul chiffre. Ou, il peut s'agir d'un système très perfectionné



multipoints et multicalibres de surveillance continue de la température, fonctionnant sans interruption.

- Le système de détection et d'alerte doit faire l'objet de tests mensuels dont les résultats sont consignés pour référence future.
- On devra mettre en place et pratiquer la marche à suivre en cas d'alerte. C'est ce qu'on appelle une planification préurgence.

La planification préurgence peut vous tirer du pétrin

- Une fois détectée la situation d'avarie potentielle, vous disposez de peu de temps pour agir. La réaction sera plus rapide si vous disposez d'un bon plan d'urgence. Demandez-vous : « Que faire en cas de... ? » Il vaut mieux avoir réfléchi et documenté la réaction avant que ne



se produise la situation d'urgence que d'essayer de vous rappeler tout ce que vous devez faire et comment le faire au moment de l'urgence.

- Un bon plan d'urgence est un document comprenant quelques points de base qui peuvent être planifiés bien avant qu'un problème de réfrigération ne se produise :
- Des responsabilités précises sont déléguées à des personnes précises.

- La façon d'établir si l'alarme reflète réellement une situation de perte de réfrigération.
- Des étapes détaillées à suivre pour réduire l'éventualité d'une avarie.
- Les coordonnées d'entrepreneurs clés et de fournisseurs d'équipement, de camions réfrigérés ou de lieux d'entreposage réfrigérés, et celles de la compagnie d'assurance.
- Les mesures précises à prendre pour la récupération, la réclamation ou l'élimination des produits, en cas de besoin.
- La vérification et la mise à jour périodiques du plan d'urgence.

L'essentiel

Si vous constatez la présence d'un problème de réfrigération, prévenir l'avarie peut être aussi simple que de s'assurer de garder la porte de l'espace réfrigéré fermée jusqu'à ce que le courant soit rétabli. Mais il se peut que vous soyez obligé de prendre des mesures plus sévères, comme avoir accès à un camion réfrigéré autonome pour entreposer les produits durant la panne de courant et le temps que l'équipement soit réparé ou remplacé.

Dans tous les cas, si vous avez établi et documenté des mesures de détection, de notification et de planification d'urgence, et qu'elles sont testées fréquemment, la probabilité d'avarie est moindre.