

Guide
des bonnes pratiques d'hygiène
de la distribution de produits alimentaires
par les organismes caritatifs

Edition 2011

ISBN : 978-2-11-076672-4
ISSN : 0767-4538

AVIS AUX PROFESSIONNELS DE L'ALIMENTATION relatif aux guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP

NOR : ECOC0500094V

(*Journal officiel* du 15 juin 2005)

Le présent avis annule et remplace l'avis relatif au même sujet publié au *Journal officiel* du 24 novembre 1993.

Vu les dispositions des règlements (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et n° 183/2005 (CE) du 12 janvier 2005 relatif à l'hygiène des aliments pour animaux, toutes les organisations professionnelles de l'alimentation humaine et de l'alimentation animale sont encouragées par les ministres chargés de l'agriculture, de la consommation et de la santé à élaborer, à diffuser et à aider à la mise en œuvre des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP.

Des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP devraient couvrir, d'une part, l'ensemble des denrées alimentaires, végétales, minérales et animales, ainsi que les aliments pour animaux à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, y compris au stade de la production primaire et y compris au stade de l'alimentation des animaux producteurs de denrées, et, d'autre part, tous les dangers, physiques, chimiques et biologiques, y compris les ingrédients allergisants présents de manière fortuite dans les denrées. Un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP est un document de référence, d'application volontaire, conçu par une branche professionnelle pour les professionnels de son secteur. Il rassemble les recommandations qui, aux étapes de la chaîne alimentaire et pour les denrées alimentaires ou aliments pour animaux qu'il concerne, doivent aider au respect des règles d'hygiène fixées selon le cas par les articles 3, 4 et 5 du règlement (CE) n° 852/2004, le cas échéant, les dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 ou les articles 4, 5 et 6 du règlement (CE) n° 183/2005, y compris leurs annexes, et aider à l'application des principes HACCP. Il est réalisé en concertation avec les autres parties concernées (autres partenaires de la filière, associations de consommateurs, administrations de contrôle). Un guide ne couvre généralement que certaines étapes de la chaîne alimentaire. Pour que, à ladite étape, sa mise en œuvre soit considérée à elle seule comme suffisante pour garantir le respect des dispositions des règlements (CE) n° 852/2004 et (CE) n° 183/2005, il doit prendre en compte tous les dangers qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable pour le ou les aliments identifiés dans son champ d'application. Toutefois, si des arguments le justifient, un guide peut aussi ne prendre en compte qu'un type de danger, mais, dans ce cas, le professionnel qui l'applique doit également maîtriser les autres types de dangers soit en développant lui-même les mesures nécessaires, soit en s'aidant d'un autre guide traitant de manière complémentaire ces autres types de dangers.

Pour les denrées alimentaires et/ou les aliments pour animaux et les activités entrant dans son champ d'application, le guide recommande des moyens ou des méthodes adaptés, des procédures, en particulier les procédures d'autocontrôle, dont la mise en œuvre doit aboutir à la maîtrise des dangers identifiés dans le respect des exigences réglementaires. Il précise en particulier les bonnes pratiques d'hygiène applicables et il propose une aide pour la mise en place d'un système de maîtrise du ou des dangers qu'il concerne basé sur les principes du système HACCP. Il peut proposer des exemples de plans HACCP adaptables ensuite par chaque entreprise à ses spécificités. Il peut également proposer des recommandations pour la mise en place de la traçabilité ainsi que pour la détermination des dates de durabilité et des conditions de conservation ou d'utilisation, et toute autre recommandation ayant trait à la sécurité ou la salubrité des denrées alimentaires et/ou les aliments pour animaux.

Les guides sont élaborés au plan national :

- soit au sein des organisations professionnelles en liaison, le cas échéant, avec les centres techniques ;
- soit par voie de la normalisation.

Pour leur élaboration, les éléments suivants sont pris en compte :

– pour les denrées alimentaires : les objectifs et les exigences essentielles des articles 3, 4 et 5 du règlement (CE) n° 852/2004 et de ses annexes et, le cas échéant, du règlement (CE) n° 853/2004. En particulier, lorsqu'ils concernent la production primaire et les opérations connexes énumérées à l'annexe I du règlement (CE) n° 852/2004, l'élaboration du guide tient compte des recommandations figurant dans la partie B de cette annexe I ;

– pour les aliments pour animaux : les objectifs et les exigences essentielles des articles 4, 5 et 6 du règlement (CE) n° 183/2005 et de ses annexes. En particulier, lorsqu'ils concernent la production primaire et les opérations connexes énumérées à l'annexe I du règlement (CE) n° 183/2005, l'élaboration du guide tient compte des recommandations figurant dans la partie B de cette annexe I, et lorsqu'il concerne l'alimentation des animaux producteurs de denrées alimentaires, l'élaboration du guide tient compte des recommandations figurant en annexe III ;

– les éventuelles réglementations connexes communautaires ou nationales ayant des répercussions sur l'hygiène des aliments ;

– le code d'usages international recommandé Principes généraux d'hygiène alimentaire et les autres codes d'usages pertinents du *Codex alimentarius* ;

– la démarche HACCP (analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise).

Les guides sont validés par les ministres chargés de l'agriculture, de la consommation et de la santé. Ils s'assurent que leur contenu peut être mis en pratique dans les secteurs auxquels ils sont destinés.

Préalablement à leur validation :

Les guides sont soumis par les ministres à l'avis scientifique de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA). Elle évalue la capacité des recommandations proposées :

– pour les denrées alimentaires et les dangers concernés, à permettre le respect des règles d'hygiène fixées par les articles 3, 4 et 5 du règlement (CE) n° 852/2004, y compris ses annexes, et, le cas échéant, les dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 et à aider à l'application des principes HACCP ;

– pour les aliments pour animaux et les dangers concernés, à permettre le respect des règles d'hygiène fixées par les articles 4, 5 et 6 du règlement (CE) n° 183/2005, y compris ses annexes, et à aider à l'application des principes HACCP.

Les guides sont également présentés au Conseil national de la consommation (groupe agroalimentaire) pour l'information des acteurs économiques concernés.

La publicité de la validation des guides est assurée par un avis publié au *Journal officiel* de la République française.

Le respect par les opérateurs professionnels des recommandations des guides validés est un moyen de justification privilégié du respect des obligations des règlements (CE) n° 852/2004, n° 853/2004 et n° 183/2005.

Les guides sont révisés en particulier lorsque des évolutions scientifiques, technologiques ou réglementaires le rendent nécessaire. La révision est engagée sur l'initiative des professionnels. En cas de besoin, les ministres chargés de l'agriculture, de la consommation ou de la santé signalent aux professionnels la nécessité de les réviser, le cas échéant, sur proposition de l'AFSSA.

Les guides validés sont communiqués à la Commission européenne.

Les guides élaborés conformément à la directive 93/43/CEE restent applicables dès lors qu'ils sont compatibles avec les objectifs du règlement (CE) n° 852/2004.

**AVIS DE VALIDATION
D'UN GUIDE DE BONNES PRATIQUES
D'HYGIÈNE ET D'APPLICATION
DES PRINCIPES HACCP**

NOR : *AGRG1121802V*

(Journal officiel du 12 août 2011)

Vu le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu l'avis aux professionnels de l'alimentation relatif aux guides de bonnes pratiques d'hygiène publié au Journal officiel de la République française du 15 juin 2005 ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments rendu le 27 novembre 2009 ;

Le Conseil national de la consommation (groupe agroalimentaire) entendu le 13 janvier 2011 ;

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène « Distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs », élaboré par « la Croix Rouge française, la Fédération française des banques alimentaires, les Restaurants du Cœur et le Secours populaire français », est validé.

SOMMAIRE

Introduction	pages 3 à 5
A.- Champ d'application du guide	
B. - Contexte de rédaction du guide	
C. - Bases réglementaires	
D. - Les bonnes pratiques d'hygiène	
E. - Architecture du guide	
1. Diagrammes.....	pages 6 à 7
1.1 - Diagramme général présentant la filière de distribution des associations	
1.2 - Détail des étapes sous la responsabilité des acteurs associatifs	
2. Analyse des dangers.....	pages 8 à 13
2.1 - Danger biologique	
2.2 - Danger chimique	
2.3 - Danger physique	
3. Tableau de maîtrise des dangers par étapes.....	pages 13 à 47
3.1 - Transport interne	
3.1.1 - Prise en charge des produits	
3.1.2 - Chargement des produits	
3.1.3 - Transport	
3.1.4 - Déchargement	
3.2 - Entreposage primaire et secondaire	
3.2.1 - Réception	
3.2.2 - Stockage	
3.2.3 - Préparation de commandes (allotement*)	
3.3 - Remise aux structures de distribution*	
3.3.1 - Réception	
3.3.2 - Stockage	
3.3.3 - Préparation des lots à distribuer	
3.4 - Remise des produits aux bénéficiaires de l'aide alimentaire	
4. Les fiches pratiques	pages 48 à 99
Fiche 1 - Achats, dons/collectes et « ramasses »	
Fiche 2 - Transport	
Fiche 3 - Prise en charge des produits	
Fiche 4 - Stockage	
Fiche 5 - Préparation des lots en entrepôt et remise aux structures de distribution*	
Fiche 6 – Déconditionnement*/ portionnement* et reconditionnement* des produits	
Fiche 7 - Remise des produits aux personnes accueillies	
Fiche 8 - Hygiène et état de santé du personnel	
Fiche 9 - Gestion des DLC* et DLUO*	
Fiche 10 - Etiquetage des produits et traçabilité*	
Fiche 11 - Gestion des alertes*	
Fiche 12 - Chaîne du froid*	
Fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules	
Fiche 14 - Plan de lutte contre les nuisibles*	
Fiche 15 - Consommateurs	
Fiche 16 - Les 10 règles d'or du bénévole	
Fiche 17 - Les règles de base de l'hygiène des aliments	

5. Les annexes.....	pages 100 à 120
Annexe 1 - Contrôle à réception - enregistrement	
Annexe 2 - Relevé des températures du matériel de transport	
Annexe 3 - Relevé des températures des chambres froides/réfrigérateurs/congérateurs	
Annexe 4 - Plan de maintenance	
Annexe 5 - Dépannage du matériel - fiche d'anomalies	
Annexe 6 - Plan de nettoyage et désinfection	
Annexe 7 - Nettoyage/désinfection du matériel de transport	
Annexe 8 - Nettoyage/désinfection des locaux	
Annexe 9 - Nettoyage/désinfection des réfrigérateurs/congérateurs/chambres froides	
Annexe 10 - Suivi des denrées alimentaires	
Annexe 11 - Plan de lutte contre les nuisibles	
Annexe 12 - Lutte contre les nuisibles - suivi des interventions des sociétés externes	
Annexe 13 - Lutte contre les nuisibles - enregistrements	
Annexe 14 - Coordonnées des administrations	
Annexe 15 - Informations devant figurer sur un message de rappel émis par une association	
Annexe 16 - Evaluation de la gravité de la situation	
Annexe 17 - Fiche de notification	
Annexe 18 - Etat des retraits* - rappels*	
6. Lexique.....	pages 121 à 126
7. Bibliographie.....	pages 127 à 128

Introduction

A. Champ d'application du guide

Ce guide vise à donner des recommandations de Bonnes Pratiques d'Hygiène* (BPH) alimentaire lors d'activités de distribution, à titre gratuit ou à prix modique, de produits alimentaires, prêts à être cuisinés ou consommés, destinés à des personnes en situation de précarité, effectuées par tous les organismes caritatifs*. Ces organismes caritatifs peuvent être privés ou publics, dans ce cas ils sont souvent organisés sous forme d'association loi 1901 et sont ou non reconnus d'utilité publique.

La filière de l'aide alimentaire comprend différentes étapes :

- l'approvisionnement des produits, selon les cas suivants : achat, dons*, collecte* ;
- le transport, à différents stades d'acheminement, par des prestataires ou les associations elles-mêmes ;
- l'entreposage des produits ;
- la manutention et la préparation des commandes et lots à distribuer ;
- la remise des produits alimentaires aux personnes accueillies par les organismes caritatifs sous la forme de :
 - colis alimentaires*,
 - libre choix (« Epicerie sociale* », « Libres-services de la Solidarité* »...).

Ce guide ne concerne que les étapes et activités directement prises en charge par les associations elles-mêmes. Il ne concerne donc pas les étapes de transport, entreposage et manutention sous-traitées, ni la fabrication des intrants à proprement parler puisque les intrants ne sont pas élaborés par les associations.

Il exclut du champ les activités de distribution de repas.

Les personnes visées par les actions d'aide alimentaire sont des familles avec enfants, des jeunes, des personnes âgées, des adultes en situation de précarité. La précarité de cette population la rend d'autant plus sensible aux risques alimentaires.

De par la variété des produits distribués (épicerie*, surgelés*, réfrigérés*), et notamment du caractère périssable* (voire très périssable*) des produits, et de par le public aidé, il est indispensable d'assurer la sécurité des aliments* à chaque étape de la filière.

B. Contexte de rédaction du guide

Ce guide a été élaboré par les organismes caritatifs : Croix-Rouge française, Fédération française des banques alimentaires, Restaurants du cœur, Secours populaire français apportant en particulier une aide alimentaire aux personnes en situation de précarité. Ces associations sont considérées comme représentatives du secteur.

Les principales contraintes rencontrées sont de trois types :

- l'organisation de la filière et la distribution des produits alimentaires s'appuient très majoritairement sur des bénévoles impliqués mais d'origines professionnelles variées, n'ayant pas forcément des connaissances dans le domaine de la sécurité des aliments ;
- les moyens matériels utilisés sont plus ou moins adaptés (locaux, véhicules prêtés, loués ou en propriété) du fait de moyens financiers limités ;
- les produits distribués présentent une grande diversité et comprennent en particulier des denrées périssables comme les produits réfrigérés ou surgelés.

Ce guide s'appuie sur des pratiques d'hygiène alimentaire mises en place depuis de nombreuses années et formalise un savoir-faire reconnu. Il est conçu pour aider les personnes intervenant dans la filière de l'aide alimentaire. Ce document ne prétend pas être prescripteur, mais constitue un outil pour faciliter la mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire* (PMS), indispensable à la garantie de la sécurité des produits alimentaires distribués.

C. Bases réglementaires

Ce guide a reçu l'avis favorable de l'AFSSA* et a été validé par les Pouvoirs Publics. Tout en tenant compte des contraintes et des spécificités de l'aide alimentaire, il repose sur :

- le règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire ;
- le règlement (CE) n°852-2004 du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- le règlement (CE) n°853-2004 du 29 avril 2004, fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- le règlement (CE) n°2073-2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- réglementation nationale :
 - . arrêté du 21.12.2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
 - . décret 2009-1121 du 16.09.2009 concernant l'hygiène des denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant.

Ces textes ont vocation à être remplacés au fur et à mesure de l'adaptation de la réglementation européenne.

Ce guide propose les moyens de maîtrise relevant des bonnes pratiques d'hygiène reposant sur une analyse des dangers*, afin d'assurer la salubrité* et la sécurité* sanitaire des aliments proposés à la consommation. Cette démarche ne demande pas une veille permanente, mais un enregistrement pertinent de la surveillance, de la vérification et des actions correctives entreprises. Elle a été retenue comme étant la plus pertinente pour l'application de la réglementation, en raison des contraintes de mise en œuvre liées aux conditions de distribution alimentaire organisée par les organismes caritatifs et compte tenu de l'analyse des dangers proposée.

En effet, dans toutes les associations, la grande majorité des intervenants sont des bénévoles, d'origines professionnelles variées. Bien que volontaires et motivés par leur activité, ils peuvent manifester des compétences et sensibilités variables à propos des règles d'hygiène et de leur application. La rotation de ce personnel et le fractionnement des tâches accomplies peuvent être importants.

Les locaux et véhicules utilisés par les associations sont d'origine variée : en propre, locatifs ou mis à disposition. Ils peuvent être d'usage permanent ou temporaire. Ils sont donc plus ou moins adaptés à la logistique de produits alimentaires.

Par conséquent, il convient d'adopter les règles répondant à cette spécificité.

Cette démarche d'élaboration repose sur les lignes directrices de la Commission européenne relatives à la flexibilité en matière d'HACCP* (Hazard Analysis Critical Control Point) (cf *Document d'orientation sur l'application des procédures fondées sur les principes HACCP et leur aide à leur mise en œuvre dans certaines entreprises du secteur alimentaire : SANCO/1955/2005 Rev.3 [PLSPV/2005/1955/1955R3-FR.doc]*).

Cette flexibilité permet aux établissements du secteur alimentaire, qui ne procèdent ni à la préparation, ni à la fabrication, ni à la transformation des denrées alimentaires, de maîtriser les dangers par le respect de procédures décrites dans un guide de bonnes pratiques d'hygiène. En effet, les guides de bonnes pratiques constituent un moyen simple, mais efficace de surmonter les difficultés que certains établissements du secteur alimentaire sont susceptibles de rencontrer lors de l'application d'une procédure HACCP détaillée.

Il s'agit d'une double démarche :

• une démarche éducative : Toutes les personnes intervenant dans l'aide alimentaire doivent être informées des risques alimentaires et de la façon de les prévenir. La plus grande attention doit être apportée à la sensibilisation à l'hygiène alimentaire et à la formation d'un maximum d'intervenants de

la filière. Il s'agit de leur faire acquérir les connaissances et les savoir-faire indispensables à la sécurité sanitaire des aliments qu'ils distribuent. Une sensibilisation à l'hygiène alimentaire des personnes accueillies est aussi souhaitable.

• une démarche adéquate : Il s'agit d'appliquer la législation alimentaire européenne, en tenant compte des contraintes particulières de l'aide alimentaire (adaptation des étapes et des comportements à la situation des organismes caritatifs et à leurs conditions d'organisation spécifiques).

D. Les bonnes pratiques d'hygiène

La nouvelle approche réglementaire européenne fait obligation d'assurer l'hygiène des aliments consommés (salubrité et sécurité). Elle fixe des obligations de résultats, tout en laissant aux professionnels de chaque secteur concerné une certaine liberté en termes de moyens (notamment en matière de prescription sur les locaux/matériels), pour atteindre les résultats visés. La réglementation européenne indique cependant, dans le règlement 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, les points d'organisation à respecter pour élaborer un PMS. Le PMS comprend :

- les BPH (formation, plan de nettoyage désinfection, plan de lutte contre les nuisibles, respect de la chaîne du froid notamment...);
- la démarche HACCP;
- la traçabilité* / la gestion des retraits* et des rappels*.

Pour lutter efficacement contre les principaux dangers* et risques* liés à la distribution alimentaire, les organismes caritatifs, à l'origine de ce guide, ont fait le choix d'établir leur plan de maîtrise sanitaire sur une démarche de prévention fondée sur les bonnes pratiques d'hygiène. En effet, l'action des organismes caritatifs est axée sur la distribution de produits alimentaires, à l'exclusion de la transformation. Les rédacteurs de ce guide ont donc conduit une analyse des dangers débouchant sur des moyens de maîtrise relevant des bonnes pratiques d'hygiène et n'identifiant pas des CCP* (Critical Control Point) au sens du Codex Alimentarius*.

E. Architecture du guide de bonnes pratiques

L'architecture de ce guide repose sur le déroulement du plan de maîtrise sanitaire envisagé sous l'aspect des bonnes pratiques d'hygiène. Il se découpe en 4 parties :

1. Diagrammes :
 - a) diagramme général présentant la filière de distribution des associations;
 - b) détail des étapes sous la responsabilité des acteurs associatifs.
2. Analyse des dangers.
3. Tableau par étape, mesures de maîtrise.
4. Fiches pratiques : système de documentation et d'enregistrement.

Les fiches pratiques sont destinées à faciliter la mise en œuvre des bonnes pratiques.

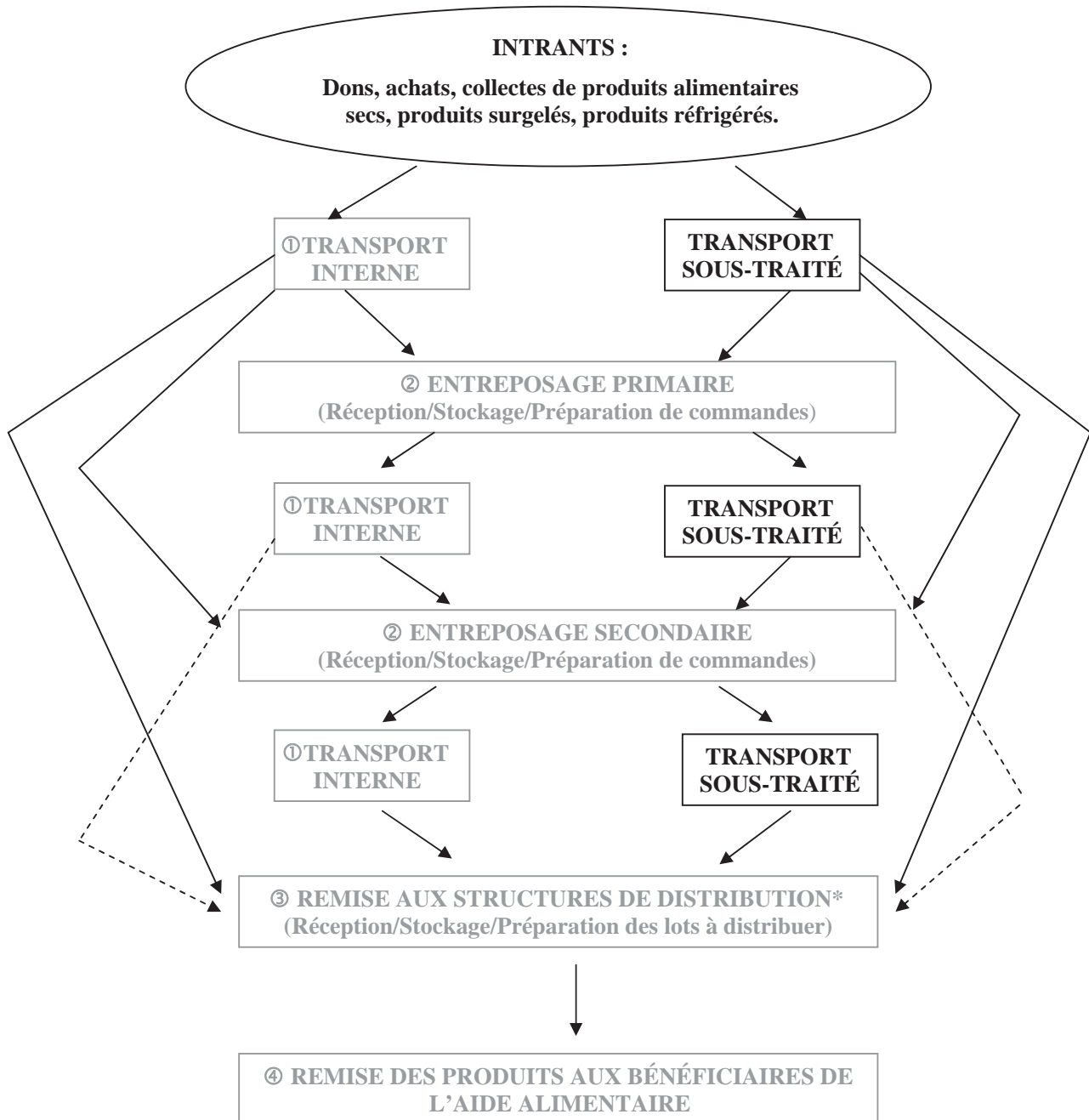
Elles se partagent en :

- **fiches générales** : qui concernent les étapes menant à la remise des produits alimentaires aux personnes accueillies;
- **fiches « consommateurs »** : qui s'intéressent aux risques encourus lors de la consommation de produits spécifiques par certains publics.

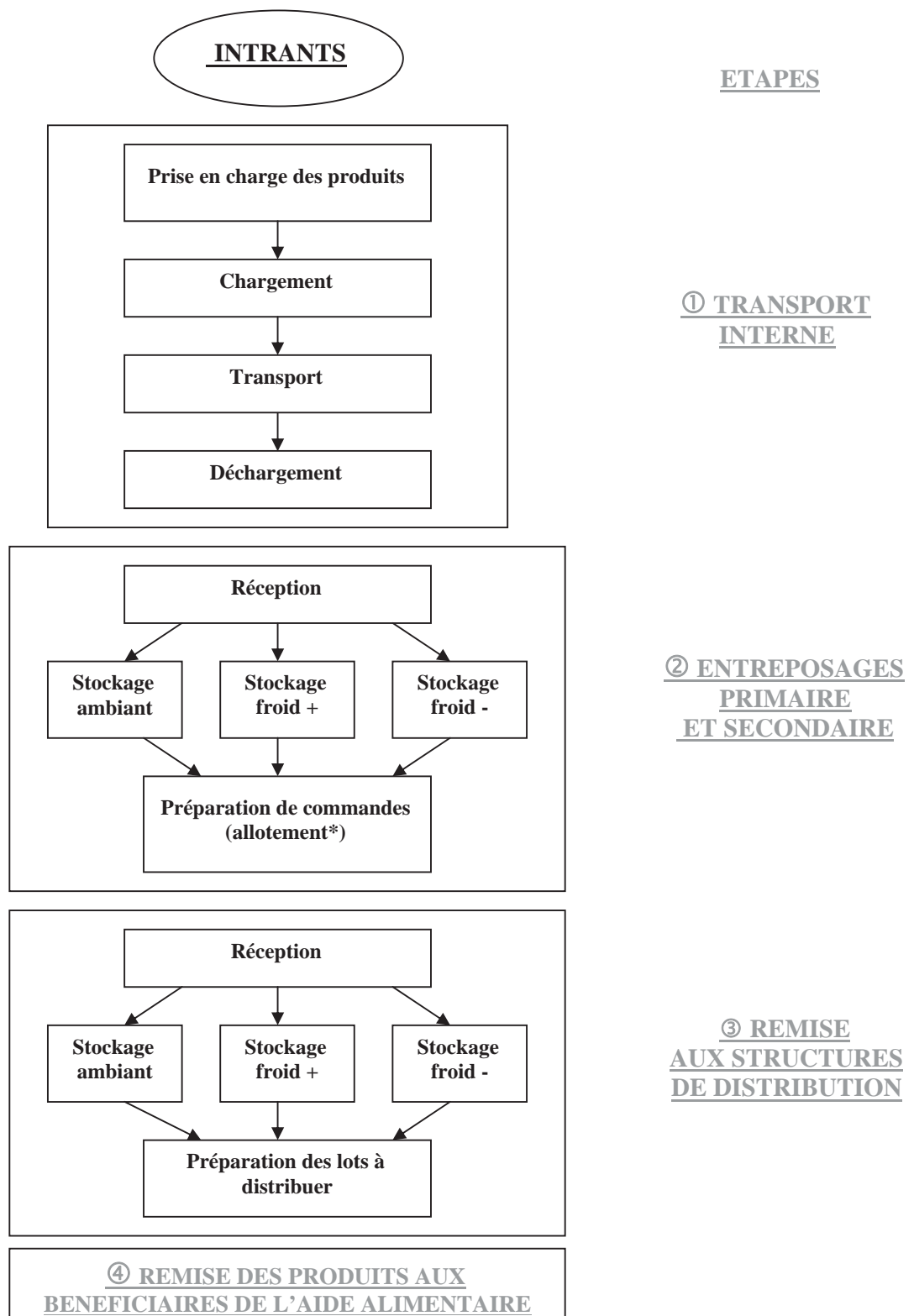
Elles sont directement issues de l'analyse des dangers proposée.

1- Diagrammes

1.1 Diagramme général présentant la filière de distribution des associations



1.2 Détail des étapes sous la responsabilité des acteurs associatifs



Les phases de transport et de stockage peuvent être effectuées par les associations elles-mêmes, ou peuvent être sous-traitées. Ce guide de bonnes pratiques ne concernera que les phases de transport, d'entreposage, de préparation de commandes exécutées par les associations (en orange sur les schémas précédents). Les professionnels sous-traitants sont soumis à la réglementation inhérente à leur profession.

2-Analyse des dangers

Il existe trois types de danger : biologique (bactéries, parasites, virus ...), chimique (résidus chimiques, produits d'entretien...) et physique (corps étrangers, débris d'emballage...). La diversité des produits distribués et l'ensemble des étapes logistiques qui y sont liées induisent des dangers particuliers.

Ces dangers demandent non seulement une attention particulière des personnes responsables des activités de distribution alimentaire, mais également une information de toutes les personnes qui y participent.

La conséquence principale, qui doit entraîner la plus grande vigilance des responsables, est l'apparition de Toxi-Infections Alimentaires* (TIA) et de Maladies Infectieuses Alimentaires* (MIA). Les principaux dangers développés dans ce guide sont de nature biologique. La contamination des produits par un agent infectieux et/ou la multiplication des micro-organismes dans des conditions favorables en sont la cause. Cet agent infectieux peut être introduit par cinq facteurs de risque, couramment nommés les 5 M (Matière première, Matériel, Milieu, Méthodes, Main-d'œuvre).

Il faut veiller, en particulier :

- **pour les Matières :** au respect de la date de péremption des produits, et à l'état de leur conditionnement ;
- **pour le Matériel :** à l'adaptation du matériel utilisé et à son état général, notamment sa propreté ;
- **pour le Milieu :** à l'environnement dans lequel sont stockés les produits ;
- **pour les Méthodes de travail :** à la conservation des produits alimentaires adaptée à la spécificité de chaque produit ;
- **pour la Main-d'œuvre :** au respect des mesures d'hygiène par les personnes assurant la distribution alimentaire.

2.1. Le danger biologique

Le danger biologique est le principal danger à maîtriser lors de l'ensemble des étapes du processus menant à la distribution des produits alimentaires.

Il est nécessaire de prendre en compte systématiquement les mesures de conservation des produits alimentaires, en particulier le respect de la chaîne du froid. Le développement de micro-organismes pathogènes dans les aliments nécessite en effet deux facteurs concomitants : une contamination de l'aliment par un micro-organisme et un temps suffisant à une température critique pour que celui-ci se développe et que sa concentration dans l'aliment rende ce dernier dangereux à consommer.

Les bactéries

Lorsque des micro-organismes pathogènes* ou des toxines produites par des micro-organismes se trouvent en quantité critique dans les aliments, leur consommation devient dangereuse et est susceptible de provoquer une TIA ou une MIA.

Tableau des principaux dangers biologiques : - bactéries

(établi selon les fiches de dangers microbiologiques de l'AFSSA, disponibles sur le site internet de l'AFSSA à l'adresse : www.afssa.fr).

Danger	Origines	Modes de contamination ou de développement	Produits potentiellement concernés	Pathologie
<p><i>Salmonella enteritidis</i> (fiche AFSSA <i>Salmonella spp.</i>, juin 2002)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Humains malades et porteurs sains* • Animaux : en particulier volailles, bovin, ovins, • Eau et autres aliments en contact direct avec selles de malades ou d'animaux porteurs • Pratiquement toutes les denrées peuvent héberger quelques <i>Salmonella</i>, mais les denrées animales, dont les œufs, sont principalement concernées. 	<p><u>Contamination :</u> Contamination croisée *(produit-produit, produit-matériel, produit-manipulations humaines) Défaut d'hygiène (mains - matériel)</p> <p><u>Multiplication :</u> Repas préparés à l'avance Rupture de la chaîne du froid.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eau polluée, produits crus, • Produits de salaison crus, • Charcuterie crue, • Volailles, • Œufs et préparations en contenant (mousse au chocolat, crèmes, • Denrées animales (viandes, poissons), • Produits manipulés 	<p>Salmonellose, Gastro-entérites</p> <p>Principaux symptômes : fièvre 39/40°, douleurs abdominales, nausées, vomissements, diarrhées</p>
<p><i>Campylobacter jejuni</i> (fiche AFSSA <i>Campylobacter spp.</i> mai 2006)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les porteurs sains sont rares. • Animaux d'élevage (volailles, porcins, bovins, ovins), • Animaux de compagnie et rongeurs. 	<p><u>Contamination :</u> Aliments contaminés insuffisamment cuits, Contact avec des animaux infectés Contamination interhumaine rare Défaut d'hygiène (main- matériel)</p> <p><u>Multiplication :</u> Repas préparés à l'avance Rupture de la chaîne du froid.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Volaille, porc, • Lait non pasteurisé • Eau polluée. 	<p>Entérite aiguë</p> <p>Principaux symptômes : douleurs abdominales, diarrhées, fièvre</p>

Danger	Origines	Modes de contamination ou de développement	Produits potentiellement concernés	Pathologie
<p><i>Staphylococcus aureus</i> (fiche AFSSA <i>Staphylococcus aureus</i>, mai 2003)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Homme porteur sain du staphylocoque doré • Plaie infectée, diarrhée ou bronchite 	<p><u>Contamination :</u> Porteur infecté Défaut d'hygiène (mains - éternuement) <u>Multiplication :</u> Repas préparés à l'avance Rupture de la chaîne du froid.</p>	<p>Tous</p>	<p>Toxi-infection alimentaire Principaux symptômes : nausées, douleurs abdominales, vomissements violents, diarrhées.</p>
<p><i>Escherichia Coli</i> (fiche AFSSA <i>Escherichia coli</i> entérohémorragique (EHEC), novembre 2001)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Animaux, notamment ruminants • Eau (contamination fécale) • Homme porteur 	<p><u>Contamination :</u> Contamination initiale : aliments contaminés insuffisamment cuits (principalement viande hachée) Contamination croisée : produit - manipulations humaines <u>Multiplication :</u> Repas préparés à l'avance Rupture de la chaîne du froid.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Viande insuffisamment cuite • Lait non pasteurisé • Eau polluée 	<p>Toxi-infection alimentaire, pouvant évoluer vers le Syndrome hémolytique et urémique. Principaux symptômes : diarrhées, souvent sanglantes.</p>
<p><i>Listeria monocytogenes</i> (fiche AFSSA <i>Listeria monocytogenes</i>, juin 2006)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ovins, bovins, caprins, poulets, poissons • Très répandu dans l'environnement (sol, terre, végétaux). 	<p><u>Contamination :</u> Contamination initiale des aliments (grande capacité de résistance dans le milieu extérieur : sol, eau, aliments ; résiste à des conditions hostiles et peut même se multiplier à basse température). Contamination croisée (produit-produit, produit matériel, produit manipulations humaines) Défaut d'hygiène (mains, aliments, matériel) <u>Multiplication :</u> Repas préparés à l'avance Rupture de la chaîne du froid.</p>	<p>Listériose Principaux symptômes : atteinte du système nerveux central (méningites, encéphalites), septicémie. Syndrome pseudo-grippal chez la femme enceinte.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produits crus ou peu cuits d'origine végétale (salades) ou animale (jambon cru, lait cru...) • Charcuterie, fromages 	<p>Listériose Principaux symptômes : atteinte du système nerveux central (méningites, encéphalites), septicémie. Syndrome pseudo-grippal chez la femme enceinte.</p>

Danger	Origines	Modes de contamination ou de développement	Produits potentiellement concernés	Pathologie
<p><i>Clostridium perfringens</i> (fiche AFSSA <i>Clostridium perfringens</i>, mai 2006)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Homme • Animaux • Sol, eaux (contamination fécale) 	<p><u>Contamination :</u> Défaut d'hygiène (aliments mal lavés) Défaut de cuisson (aliments mal cuits ou mal réchauffés)</p> <p><u>Multiplication :</u> Repas préparés à l'avance Rupture de la chaîne du froid.</p>	<p>Fruits et légumes, viandes, sauces, préparations à base de viandes.</p>	<p>Toxi-infection alimentaire</p> <p>Principaux symptômes : diarrhées, maux de ventre, parfois nausées</p>
<p><i>Clostridium botulinum</i> (fiche AFSSA <i>Clostridium botulinum, Clostridium neurotoxinogènes</i>, mai 2006)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sol contaminé • Animaux 	<p><u>Contamination :</u> Produit initialement contaminé</p> <p><u>Multiplication :</u> Défaut de conservation d'un produit contaminé</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aliments conservés dans une boîte abîmée • Produits contaminés (conserves familiales, produits réfrigérés et emballés sous vide, charcuteries artisanales ou industrielles). 	<p>Botulisme</p> <p>Principaux symptômes : paralysies flasques sans atteinte du système sensoriel ; d'abord atteintes oculaires, puis buccales.</p>
<p><i>Bacillus cereus</i> (fiche AFSSA <i>Bacillus cereus</i>, octobre 2001)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sol (ubiquitaire*) • Aliments crus, séchés ou transformés 	<p><u>Contamination :</u> Produit initialement contaminé</p> <p><u>Multiplication :</u> Aliments cuits conservés à température ambiante</p>	<p>Tout aliment, principalement aliments et plats cuisinés conservés à température ambiante</p>	<p>Toxi-infection alimentaire.</p> <p>Principaux symptômes : vomissements, diarrhées</p>
<p><i>Yersinia enterocolitica</i>, (fiche AFSSA <i>Yersinia enterocolitica, Yersinia pseudotuberculosis</i>, avril 2006)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Animaux (porcs, moutons, volailles, rongeurs, chiens, chats, ...) 	<p><u>Contamination :</u> Produit initialement contaminé, eau de lavage.</p> <p><u>Multiplication :</u> Défaut de cuisson Défaut de conservation</p>	<p>Viandes, produits laitiers, végétaux</p>	<p>Toxi-infection alimentaire.</p> <p>Principaux symptômes : vomissements, diarrhées, crampes abdominales.</p>

Les flores d'altération

- *Pseudomonas* et autres bactéries d'altération :

On les retrouve essentiellement dans l'eau, les sols et les végétaux. Les principaux produits contaminés sont les produits laitiers, les ovoproduits, les viandes et les végétaux. Ces bactéries sont responsables de l'altération des denrées alimentaires (altération du goût, de la texture, de l'odeur, de la couleur...)

Les associations caritatives sont peu concernées par ces micro-organismes car ils sont traités par les industries agroalimentaires. Le respect de la chaîne du froid limite leur développement.

- Les levures :

Très répandues dans la nature, les levures affectent particulièrement les produits acides, sucrés, salés ou riches en matière grasse. La plupart des levures rencontrées sur les aliments appartiennent aux familles des *Saccharomycetaceae* et *Cryptococcaceae*. En général les levures ne sont pas pathogènes. La contamination des aliments par les levures provoque des changements indésirables sur les produits (altération du goût, de la texture, augmentation du pH...)

Pour limiter le développement des levures, il suffit de respecter des mesures élémentaires d'hygiène, telles que : la propreté du matériel, le nettoyage et désinfection des locaux, l'hygiène du personnel.

- Moisissures :

Les moisissures sont très répandues dans l'environnement ; elles sont communes dans le sol et dans les poussières en suspension dans l'air. Lorsque les conditions d'humidité, d'aération et de température s'y prêtent, les moisissures peuvent se développer sur presque tous les aliments. Certaines moisissures peuvent produire des mycotoxines et provoquer des intoxications alimentaires. Les mycotoxines sont les contaminants naturels de nombreuses denrées d'origine végétale, ainsi que des aliments composés ou manufacturés destinés à l'alimentation. Elles peuvent également être retrouvées dans le lait, les œufs, les viandes ou les abats, si les animaux ont été exposés à une alimentation contaminée par les mycotoxines. Plus de 300 d'entre elles ont été identifiées, mais seules une trentaine possèdent des propriétés toxiques réellement préoccupantes pour l'homme. Certaines sont cancérogènes et mutagènes alors que d'autres peuvent être dommageables pour le foie, les reins ou le système nerveux.

Les trois principales familles de moisissures impliquées lors d'intoxications alimentaires sont : *Aspergillus*, *Penicillium* et *Fusarium*.

L'écartement de la distribution des produits contaminés par les moisissures (fruits et légumes frais, produits sous vide dont l'emballage n'est plus hermétique) est indispensable.

Les parasites

Les principaux parasites sont (source : fiches « parasites » de l'AFSSA)

- Anisakis spp*, *Pseudoterranova* : ver du hareng, de la morue ;
- Cryptosporidium spp* : protozoaire* ;
- Cyclospora spp* : protozoaire ;
- Diphyllobothrium latum* : cestode* ;
- Entamoeba histolytica* : amibe* ;
- Enterocytozoon bieneusi* : protozoaire ;
- Fasciola hepatica* : grande douve du foie ;
- Toxoplasma gondii* : protozoaire ;
- Trichinella spp* : ver rond ;
- Taenia spp* : ver plat rubané.

L'activité de distribution en elle-même ne comporte pas de facteur de risque de contamination par des parasites. Ce type de danger ne sera donc pas traité.

En général, une bonne cuisson des aliments et une hygiène rigoureuse permettent de détruire les larves de parasites (ces recommandations seront reprises dans la fiche « consommateurs »).

Les virus

En principe, les denrées distribuées par les associations caritatives ne sont pas concernées par les virus, puisque ceux-ci sont principalement transmis par les coquillages.

En cas de don exceptionnel de ce type de produits, l'association s'assurera que le donateur est un professionnel de la filière concernée et qu'il respecte scrupuleusement la réglementation en vigueur pour ces produits. Ces produits doivent être issus d'établissement de production agréés.

Les allergies*

Certaines personnes peuvent être particulièrement sensibles, notamment aux allergènes contenus dans certains aliments. En principe, les allergènes sont indiqués sur l'étiquetage des denrées préemballées, conformément à la réglementation en vigueur. A défaut, la composition des produits distribués doit être accessible aux personnes ayant recours à l'aide alimentaire.

Dans l'hypothèse où la composition des produits ne serait pas connue avec précision (cas de dons de denrées non préemballées ou de portionnement/reconditionnement en particulier), il convient d'informer les personnes bénéficiaires de l'impossibilité de leur garantir l'absence d'ingrédients allergènes.

2.2. Le danger chimique

Dans le cadre de la sécurité alimentaire, on ne négligera pas les risques liés à la contamination du produit par l'utilisation d'un matériel de qualité non alimentaire (boîtes, bouteilles, jerrican), ou par les conditions de stockage et/ou de nettoyage et désinfection inadaptées.

2.3. Le danger physique

Des corps étrangers (cailloux, terre, verre, ...), présents accidentellement dans les aliments (fruits et légumes frais principalement...) peuvent nuire à la personne qui les consomme. Il convient donc que les personnes participant à la distribution alimentaire soient particulièrement vigilantes.

Tous ces dangers seront analysés, dans le tableau de maîtrise des risques présenté ci-après, pour chacune des étapes schématisées dans le diagramme détaillant les phases sous la responsabilité de l'association (diagramme exposé page 7).

Les étapes effectuées par un prestataire sont réalisées sous sa responsabilité, elles ne seront donc pas traitées par la suite.

3- Tableau de maîtrise des dangers par étape

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (Actions préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Eléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide

La colonne « Nature des dangers » rappelle le type de danger encouru : biologique, chimique, physique. L'activité des organisations caritatives, axée sur la distribution à l'exclusion de la transformation, permet d'utiliser cette classification générique des dangers.

La colonne « Facteurs de risque* » indique dans quelles conditions les dangers sont susceptibles de se manifester. Pour chaque étape, on déclinera les facteurs de risque selon la méthode des 5M (Matière, Matériel, Milieu, Méthode, Main-d'œuvre).

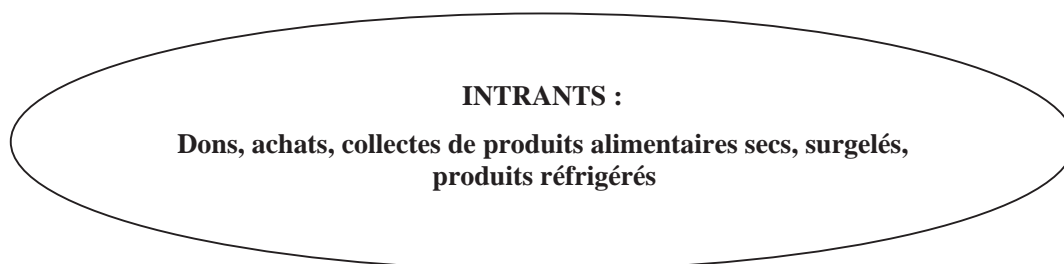
La colonne « Procédure de maîtrise des dangers » propose des actions préventives à mettre en œuvre pour éviter le danger identifié précédemment. Ces procédures ne sont pas prescriptives, elles peuvent être remplacées par d'autres procédures aboutissant efficacement à l'élimination du danger.

La colonne « Éléments de surveillance » propose des moyens de contrôle de l'efficacité des procédures de maîtrise mises en place. Ces moyens sont simples et fiables (tenue d'un tableau de bord...): simples pour s'adapter au caractère spécifique de l'activité; fiables pour contrôler rapidement l'efficacité des mesures préventives mises en place.

La colonne « Actions correctives » présente la ligne de conduite à suivre pour revenir à un niveau de sécurité acceptable.

La colonne « Références du guide » renvoie aux fiches pratiques et aux documents d'enregistrement correspondants.

Les intrants



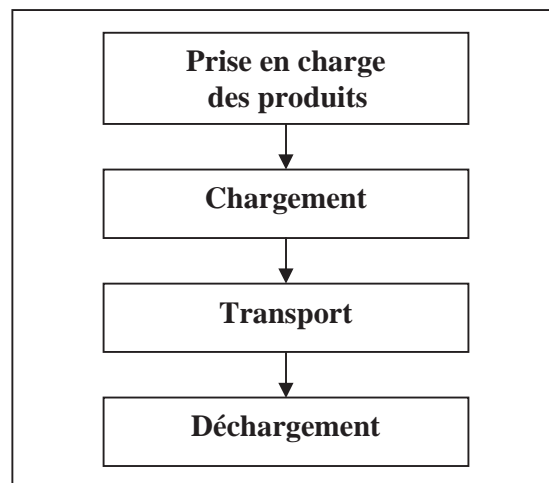
L'approvisionnement général des associations repose principalement sur 4 sources:

- Dons de fournisseurs/producteurs/distributeurs : les entreprises agroalimentaires, les producteurs et les distributeurs peuvent être amenés à donner aux associations d'aide alimentaire certains de leurs produits pour différentes raisons (défaut mineur* n'entraînant aucun risque sanitaire, fin de stock, date de péremption courte...).
- Collectes auprès des particuliers (en grandes et moyennes surfaces, dans les écoles, dans les entreprises...): dans ce cas, les particuliers donnent les produits de leur choix (mais exclusivement des produits non périssables) aux associations qui organisent les collectes.
- Achats de produits (négoce) : certaines associations achètent des produits auprès des industriels du secteur agroalimentaire, des producteurs, dans le cadre de relations commerciales classiques.
- Obtention de produits issus de l'aide de l'Union Européenne (dans le cadre du PEAD* = Plan Européen d'Aide aux plus Démunis, ou du PNAA* = Plan National d'Aide Alimentaire) : ces produits suivent le même circuit logistique que les produits de négoce.

Au niveau de chaque association, la répartition de l'approvisionnement, tant en matière de provenance (sources évoquées ci-dessus) que de catégories de produits (secs, surgelés, réfrigérés), est très variable. En effet, les produits distribués aux bénéficiaires de l'aide alimentaire sont très variés : viande, poisson, œufs, produits laitiers, fruits et légumes, produits d'épicerie....

Les intrants n'étant pas élaborés par les associations, leur principal souci sera de sécuriser la sélection des intrants. Les différentes règles à respecter en cas d'achats, de collectes ou de dons sont reprises dans la fiche pratique 1- Achats, Dons/collectes et « ramasses »* (ou « récoltes »).

3.1 Transport interne



La marchandise est expédiée vers un entrepôt* de stockage, à l'aide de moyens de transport adaptés (camions, camionnettes, véhicules utilitaires...) qui doivent respecter les normes de transport des denrées alimentaires (température, hygiène...).

3.1.1 Prise en charge des produits

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Eléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
Biologique Chimique Physique	Matière: <i>Tous produits :</i> produit dont le conditionnement*/emballage* est non intègre, produits dont l'aspect est non satisfaisant, produit initialement contaminé.	Sélection des propositions de dons avant acceptation, selon la fiche pratique " Dons/collectes et ramasse " .	Contrôle visuel de l'intégrité de l'emballage	Refus de prise en charge. En cas de défaut mineur, acceptation sous réserve de non-altération de la qualité du produit.	Fiche 1 " Achats, dons/collectes et ramasses » "
Biologique	DLC/DLUO dépassées ou courtes		Contrôle visuel de la DLC/DLUO des produits	<ul style="list-style-type: none"> • Cas DLUO* : <ul style="list-style-type: none"> - Achats : refus des produits dont la DLUO est dépassée - Dons : si la DLUO est dépassée, acceptation si l'aspect du produit est correct. • Cas DLC* : <ul style="list-style-type: none"> - Achats et dons : refus des produits dont la DLC est dépassée. - Dons : en cas de DLC très courte, acceptation uniquement si distribution aux bénéficiaires de l'aide alimentaire avant dépassement de la DLC. 	Fiche 3 " Prise en charge des produits " "
Biologique Chimique	Défaut d'étiquetage (incomplet, absent)	Sélection des produits achetés, selon la fiche pratique " Achats "	Contrôle visuel de l'étiquetage	<ul style="list-style-type: none"> • Achats : refus en cas d'absence d'étiquetage ou d'étiquetage incomplet. Refus d'achat de produits dont l'étiquetage n'est pas en français. • Dons : acceptation des produits donnés dont l'étiquetage est en langue étrangère, incomplet ou absent dans la mesure où les informations de l'étiquetage (ou traduction) sont accessibles aux bénéficiaires de l'aide alimentaire, après avoir été délivrées par le fournisseur. 	Fiche 9 "Gestion des DLC et DLUO" Fiche 10 "Etiquetage des produits et traçabilité"

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Éléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
Chimique	Contamination croisée entre produits d'hygiène/entretien et produits alimentaires	Sélection des propositions de dons avant acceptation, selon la fiche pratique " Dons/collectes et ramasse ". Sélection des produits achetés, selon la fiche pratique " Achats"	Contrôle visuel de la bonne séparation des produits d'hygiène/entretien et des produits alimentaires	Refus si risque d'écoulement d'un produit d'hygiène/entretien sur les produits alimentaires	Fiche 1 " Achats, dons/collectes et ramasses » "
Biologique	<u>Spécificités produits frais:</u> Température produit non conforme à la réglementation	Sélection des produits achetés, selon la fiche pratique " Achats"	Contrôle de la température Contrôle de l'étiquetage	- Refus de prise en charge : ~ T° non comprise entre les températures de tolérance fixées dans la fiche pratique « Chaîne du froid » pour les produits réfrigérés - Refus de prise en charge s'il s'agit d'un produit surgelé décongelé	Fiche 1 " Achats, dons/collectes et ramasses » " Fiche 12 "Chaîne du froid"
Biologique	<u>Spécificités fruits et légumes en vac:</u> Produits avec présence de moisissure, pourriture...	Sélection des produits achetés, selon la fiche pratique achats " Sélection des propositions de dons avant acceptation, selon la fiche pratique " Dons/collectes et ramasse "	Contrôle visuel de l'aspect du produit	- Achats : refus des produits abîmés. - Dons : refus si la majorité des produits sont abîmés, acceptation uniquement si tri effectué avant distribution aux bénéficiaires	Fiche 1 " Achats, dons/collectes et ramasses » "
Physique	Présence de corps étrangers (cailloux, verre...)			Refus si produit rendu dangereux à la consommation ou si impossibilité de procéder au tri	
Biologique	<u>Spécificités produits surgelés :</u> Température produit non conforme à la réglementation	Sélection des produits achetés, selon la fiche pratique " Achats" Sélection des propositions de dons avant acceptation, selon la fiche pratique "Dons/collectes et ramasses"	Contrôle de la température	Refus de prise en charge si la T° produit est supérieure à -15°C	Fiche 1 " Achats, dons/collectes et ramasses » " Fiche 12 "Chaîne du froid"

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Éléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
Biologique Physique	<u>Matériel:</u> Palettes endommagées, cassées, moisies Cartons détériorés	Sélection des produits achetés, selon la fiche pratique "Achats" Sélection des propositions de dons avant acceptation, selon la fiche pratique "Dons/collectes et ramasse"	Contrôle visuel de l'aspect des palettes et cartons	Refus si conditionnement endommagé laissant le produit à nu ou si impossibilité de procéder au reconditionnement correct de la marchandise (remplacement emballage carton)	Fiche 1 " Achats, dons/collectes et ramasses »"
	<u>Milieu:</u> Pas de risque identifié				
Biologique	<u>Méthode:</u> Temps de prise en charge des produits trop long pour les produits réfrigérés et surgelés	Réduire le temps de déchargement au minimum nécessaire	Continuité du processus de déchargement	Si rupture du processus de déchargement des produits réfrigérés et surgelés, destruction (ou don à la SPA) des produits qui ont subi une rupture de la chaîne du froid ayant entraîné une hausse de la température du produit jusqu'à un niveau non conforme : ~ T° non comprise entre les températures de tolérance fixées dans la fiche pratique « Chaîne du froid » pour les produits réfrigérés ~ T° supérieure à -15°C pour les surgelés Diminuer le temps de déchargement Réorganiser la procédure de déchargement	Fiche 3 « Prise en charge des produits »
Biologique	<u>Main-d'œuvre :</u> Hygiène ou état de santé non satisfaisant (mauvaise hygiène corporelle, maladies, blessures non soignées)	Hygiène corporelle et propreté vestimentaire des personnes concernées. Ne pas affecter à ce poste une personne dont l'état de santé peut présenter un risque (si une personne présente une maladie virale ou bactérienne, des plaies ou maladies des mains...) Sensibilisation du personnel à l'hygiène	Contrôle de l'état de santé du personnel	Rappel des consignes d'hygiène. Jusqu'à leur guérison, mise à l'écart des personnes normalement en contact avec les denrées alimentaires	Fiche 3 "Prise en charge des produits" Fiche 8 "Hygiène et état de santé du personnel"
Biologique	Formation insuffisante	Formation à l'hygiène et aux règles de prise en charge des produits, selon fiches pratiques "Hygiène personnel" et "Prise en charge produits"	Contrôle visuel des pratiques du personnel	Rappel des consignes d'hygiène.	

3.1.2 Chargement des produits

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Eléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
	<u>Matière:</u> Pas de risque identifié				
Biologique Physique	<u>Matériel:</u> Matériel utilisé défectueux ou inapproprié	Utilisation de matériel adapté aux déchargements et déplacement des marchandises (transpalette, diables...) Entretien régulier du matériel	Contrôle visuel du matériel utilisé	Destruction des produits endommagés au cours du chargement ou don à la SPA Réparation du matériel si nécessaire	Fiche 2 "Transport"
Biologique Physique Chimique	<u>Milieu:</u> Défaut d'hygiène véhicules	Entretien et nettoyage désinfection du véhicule, selon la fiche pratique "Transport"	Contrôle visuel de l'aspect intérieur du véhicule	Pas de chargement si véhicule (ou matériel de substitution) non entretenu. Entretien et nettoyage du véhicule ou du matériel de substitution utilisé	Fiche 2 "Transport" Fiche 13 "Entretien des locaux, matériel et véhicules" Documents d'enregistrement de l'entretien et du nettoyage désinfection des véhicules
Biologique Physique	Présence de nuisibles		Surveillance de l'absence de nuisible durant le chargement		
Biologique	Température du véhicule ou du matériel de substitution (caissons isothermes...) non conforme	Utilisation d'un véhicule adapté au type de produits transportés, ou matériel de substitution (caissons isothermes...) selon la fiche pratique "Transport"	Contrôle de la température du véhicule ou des caissons isothermes	Pas de chargement si véhicule (ou matériel de substitution) non conforme au niveau température, vis-à-vis du type de produits transportés. Maintenance des équipements	Fiche 12 « Chaîne du froid » Fiche 13 « Entretien des locaux, matériel et véhicules » Documents d'enregistrement de l'entretien et du nettoyage désinfection des matériels de transport
Chimique	Fuite de fluide frigorigène*	Maintenance de machines frigorifiques	Contrôle visuel de l'état des installations	Destruction des produits contaminés Maintenance des équipements	

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Éléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
Biologique	<p>Méthode :</p> <p>Temps de chargement trop long pour les produits réfrigérés et surgelés</p>	<p>Réduire le temps de chargement au minimum nécessaire</p> <p>Charger les produits réfrigérés et surgelés en dernier</p>	<p>Continuité du processus de chargement</p>	<p>Si rupture du processus de chargement des produits réfrigérés et surgelés, destruction (ou don à la SPA) des produits qui ont subi une rupture de la chaîne du froid entraînant une hausse de la température du produit jusqu'à un niveau non conforme :</p> <p>~ T° non comprise entre les températures de tolérance fixées dans la fiche pratique « Chaîne du froid » pour les produits réfrigérés</p> <p>~ T° supérieure à -15°C pour les surgelés</p> <p>Réduire le temps de chargement</p> <p>Modifier la procédure de chargement si nécessaire</p>	<p>Fiche 2 "Transport"</p>
Biologique Chimique Physique	<p>Mauvaise qualité de la manutention qui détériore les produits</p>	<p>Utilisation de matériel adapté au déplacement des marchandises (transpalette, diables ...).</p> <p>Utilisation de cageots pour les produits non conditionnés (fruits et légumes)</p>	<p>Contrôle visuel du matériel utilisé</p>	<p>Destruction des produits endommagés au cours du chargement ou don à la SPA</p> <p>Utiliser un matériel adapté au transport des denrées</p>	<p>Fiche 2 "Transport"</p>
Chimique	<p>Risque de croisement entre produits d'hygiène/entretien et produits alimentaires</p>	<p>Séparation des produits d'hygiène/entretien et des produits alimentaires dans le véhicule</p>	<p>Contrôle visuel de la séparation des produits d'hygiène/entretien vis-à-vis des produits alimentaires, dans le véhicule</p>	<p>Destruction des produits alimentaires contaminés lors d'un contact accidentel avec des produits d'hygiène / entretien</p> <p>Séparer les produits alimentaires et produits entretien / hygiène</p>	<p>Fiche 2 "Transport"</p>
Physique	<p>Mauvaise disposition des produits (instabilité)</p>	<p>Chargement rationnel du véhicule, selon la fiche pratique "transport"</p>	<p>Contrôle visuel du chargement</p>	<p>Destruction des produits endommagés au cours du transport du fait d'un mauvais chargement ou don à la SPA</p> <p>Redispotion des produits</p> <p>Sensibilisation du personnel</p>	<p>Fiche 2 "Transport"</p>

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Eléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
<p>Biologique</p>	<p><u>Main-d'œuvre</u> :</p> <p>Hygiène ou état de santé non satisfaisant (mauvaise hygiène corporelle, maladies, blessures non soignées)</p>	<p>Hygiène corporelle et propreté vestimentaire des personnes concernées.</p> <p>Ne pas affecter à ce poste une personne dont l'état de santé peut présenter un risque (si une personne présente une maladie virale ou bactérienne, des plaies ou maladies des mains...)</p> <p>Sensibilisation du personnel à l'hygiène</p>	<p>Contrôle de l'état de santé du personnel</p>	<p>Rappel des consignes d'hygiène.</p> <p>Mise à l'écart des personnes normalement en contact avec les denrées alimentaires jusqu'à leur guérison</p>	<p>Fiche 3 "Prise en charge produits"</p>
<p>Biologique</p>	<p>Formation insuffisante</p>	<p>Formation à l'hygiène et aux règles de prise en charge des produits des personnes y participant, selon fiches pratiques " Hygiène personnel " et " Prise en charge produits "</p>	<p>Contrôle visuel des pratiques du personnel</p>	<p>Rappel des consignes d'hygiène</p>	<p>Fiche 8 "Hygiène et état de santé du personnel"</p>

3.1.3 Transport

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Eléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
	<u>Matière :</u> Pas de risque identifié				
	<u>Matériel :</u> Pas de risque identifié				
Biologique	<u>Milieu :</u> Température du véhicule ou du matériel de substitution (caissons isothermes...) devenue non conforme suite à un problème technique (panne...)	Entretien régulier du système réfrigérant utilisé (véhicule ou matériel de substitution), selon la fiche pratique « Transport »	Contrôle de la température du véhicule ou des caissons isothermes*, à l'arrivée au point de destination	Si la température du véhicule ou matériel de substitution est non conforme, destruction (ou don à la SPA) des produits qui ont subi une rupture de la chaîne du froid ayant entraîné une hausse de la température du produit jusqu'à un niveau non conforme : ~ T° non comprise entre les températures de tolérance fixées dans la fiche pratique « Chaîne du froid » pour les produits réfrigérés ~ T° supérieure à -15°C pour les surgelés Entretien des systèmes réfrigérants	Fiche 2 "Transport" Documents d'enregistrement de l'entretien et du nettoyage désinfection des véhicules
Chimique	Fuite de fluide frigorigène	Maintenance de machines frigorigènes	Contrôle visuel de l'état des installations	Destruction des produits Maintenance des équipements	
Biologique Physique Chimique	<u>Méthode :</u> Conduite inadaptée du chauffeur	Exigence d'un permis de conduire valide et adapté au véhicule utilisé	Enregistrement des personnes habilitées à conduire les véhicules avec copie du permis de conduire et engagement sur l'honneur de signaler tout changement de situation (retrait de permis...)	Destruction des produits rendus impropres à l'usage ou don à la SPA Rappel des règles de conduite au chauffeur et remplacement éventuel	Formulaire « Engagement chauffeurs »

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Eléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
Biologique	<p><u>Méthode :</u> Mauvaise utilisation / absence d'utilisation du système réfrigérant</p>	<p>Connaissance des règles d'utilisation du système réfrigérant (mise à disposition du mode d'emploi)</p>	<p>Contrôle de la température du véhicule ou des caissons isothermes, à l'arrivée au point de destination</p>	<p>Si la température des systèmes réfrigérants est non conforme, destruction (ou don à la SPA) des produits qui ont subi une rupture de la chaîne du froid ayant entraîné une hausse de la température du produit jusqu'à un niveau non conforme : ~ T° non comprise entre les températures de tolérance fixées dans la fiche pratique « Chaîne du froid » pour les produits réfrigérés ~ T° supérieure à -15°C pour les surgelés</p> <p>Rappel des règles d'utilisation des systèmes réfrigérants</p>	<p>Fiche 2 "Transport"</p>
Biologique	<p><u>Main-d'œuvre :</u> Formation insuffisante</p>	<p>Connaissance des règles de chargement des produits, selon la fiche pratique « Transport »</p>	<p>Contrôle visuel des pratiques du personnel</p>	<p>Rappel des règles de fonctionnement du système réfrigérant au chauffeur Remplacement éventuel du chauffeur si répétition de l'incident</p>	<p>Fiche 2 "Transport"</p>

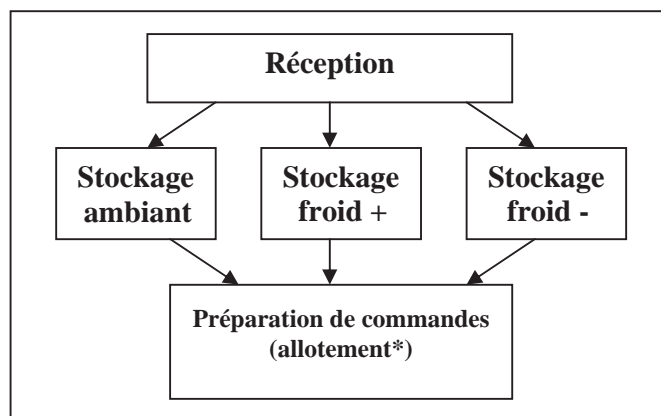
3.1.4 Déchargement

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Eléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
Biologique	<p>Matière :</p> <p>Pour les produits réfrigérés et surgelés, température des produits non conforme</p>	<p>Entretien régulier du système réfrigérant utilisé (véhicule ou matériel de substitution), selon la fiche pratique «Transport»</p>	<p>Contrôle de la température du véhicule ou du matériel de substitution</p> <p>Contrôle de la température des produits avant déchargement si la température du véhicule ou matériel de substitution non conforme.</p>	<p>Si la température du véhicule est non conforme, destruction (ou don à la SPA) des produits qui ont subi une rupture de la chaîne du froid ayant entraîné une hausse de la température du produit jusqu'à un niveau non conforme : ~ T° non comprise entre les températures de tolérance fixées dans la fiche pratique « Chaîne du froid » pour les produits réfrigérés ~ T° supérieure à -15°C pour les surgelés</p> <p>Maintenance des systèmes réfrigérants</p>	<p>Fiche 2 "Transport"</p> <p>Fiche 3 "Prise en charge des produits"</p> <p>Document d'enregistrement « Contrôle à réception »</p>
Biologique Physique	<p>Matériel utilisé défectueux ou inapproprié</p>	<p>Utilisation de matériel adapté aux déchargements et déplacement des marchandises (transpalettes, diables...)</p> <p>Entretien régulier du matériel</p>	<p>Contrôle visuel du matériel utilisé</p>	<p>Destruction des produits endommagés au cours du déchargement ou don à la SPA</p> <p>Réparation du matériel si nécessaire</p>	
Chimique	<p>Fuite de fluide frigorigène du véhicule de transport</p>				

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Eléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
Biologique Physique	Milieu : Défaut d'hygiène du lieu de déchargement Présence de nuisibles	Entretien et nettoyage des lieux de déchargement de la marchandise, selon la fiche pratique « Entretien des locaux »	Contrôle visuel de l'aspect du lieu de déchargement	Procédure de déchargement suspendue en attente du nettoyage des lieux, si nécessaire	Fiche 13 "Entretien des locaux, matériel et véhicules" Documents d'enregistrement de l'entretien et du nettoyage désinfection des locaux
	Fuite de fluide frigorigène	Maintenance de machines frigorifiques	Contrôle visuel de l'état des installations	Destruction des produits Maintenance des équipements	
Biologique	Méthode : Temps de déchargement trop long pour les produits réfrigérés et surgelés	Réduire le temps de déchargement au minimum nécessaire	Continuité du processus de déchargement	Si rupture du processus de déchargement des produits réfrigérés et surgelés, destruction (ou don à la SPA) des produits qui ont subi une rupture de la chaîne du froid ayant entraîné une hausse de la température du produit jusqu'à un niveau non conforme : ~ T° non comprise entre les températures de tolérance fixées dans la fiche pratique « Chaîne du froid » pour les produits réfrigérés ~ T° supérieure à -15°C pour les surgelés Diminuer le temps de déchargement Réorganiser la procédure de déchargement	Fiche 2 "Transport"
	Biologique Chimique Physique	Mauvaise qualité de la manutention qui détériore les produits	Utilisation de matériel adapté au déchargement et déplacement des marchandises (transpalette, diables...) Connaissance des règles de manutention des produits	Contrôle visuel du matériel utilisé	Destruction des produits endommagés au cours du déchargement ou don à la SPA Sensibilisation du personnel

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Éléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
Chimique	Risque de croisement entre produits d'hygiène/entretien et produits alimentaires	Séparation des produits d'hygiène/entretien et des produits alimentaires lors du déchargement	Contrôle visuel de la séparation des produits d'hygiène/entretien vis-à-vis des produits alimentaires, lors du déchargement	Destruction des produits alimentaires contaminés lors d'un contact accidentel avec des produits d'hygiène / entretien Séparer les produits alimentaires et produits entretien/hygiène	Fiche 2 "Transport"
Biologique	<u>Main-d'œuvre</u> : Hygiène ou état de santé non satisfaisant (mauvaise hygiène corporelle, maladies, blessures non soignées)	Hygiène corporelle et propreté vestimentaire des personnes concernées. Ne pas affecter à ce poste une personne dont l'état de santé peut présenter un risque (si une personne présente une maladie virale ou bactérienne, des plaies ou maladies des mains...) Sensibilisation du personnel à l'hygiène	Contrôle de l'état de santé du personnel	Rappel des consignes d'hygiène. Jusqu'à leur guérison, mise à l'écart des personnes normalement en contact avec les denrées alimentaires.	Fiche 3 "Prise en charge produits" Fiche 8 "Hygiène et état de santé du personnel"
Biologique	Formation insuffisante	Formation à l'hygiène et aux règles de prise en charge des produits des personnes y participant, selon fiches pratiques « Hygiène personnel » et « Prise en charge produits »	Contrôle visuel des pratiques du personnel	Rappel des consignes d'hygiène	

3.2. Entreposage primaire et secondaire



Les associations reçoivent dans leurs entrepôts* propres la marchandise et la stockent dans l'attente de la préparation des commandes à destination des structures de distribution. Les entrepôts doivent respecter les normes de stockage des denrées alimentaires (température, hygiène...). Il existe deux types d'entreposage : l'entreposage primaire (stockage au niveau régional ou départemental avant expédition sur des entrepôts secondaires tenus également par les associations), et l'entreposage secondaire (stockage avant expédition vers les structures de distribution des associations).

3.2.1 Réception

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Éléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
Biologique Chimique Physique	Matière: <i>Tous produits :</i> Produit dont le conditionnement/ emballage est non intègre, produits dont l'aspect est non satisfaisant.		Contrôle visuel de l'intégrité de l'emballage	Si transport externe : refus de prise en charge. Si transport interne : destruction ou don SPA En cas de défaut mineur*, acceptation sous réserve de non-altération de la qualité du produit.	Fiche 3 « Prise en charge des produits »
Biologique	DLC/DLUO dépassées ou courtes	Contrôle des produits selon la fiche pratique « Contrôles des produits à réception »	Contrôle visuel de la DLC/DLUO des produits	Si transport externe : ● Cas DLUO : - Achats : refus des produits dont la DLUO est dépassée - Dons : si la DLUO est dépassée, acceptation si l'aspect du produit est correct. ● Cas DLC : - Achats et dons : refus des produits dont la DLC est dépassée. - Dons : en cas de DLC très courte, acceptation uniquement si distribution aux bénéficiaires de l'aide alimentaire avant dépassement de la DLC. Si transport interne : élimination des produits lors de la phase 1.1) « prise en charge » Si transport externe : ● Achats : refus en cas d'absence d'étiquetage ou d'étiquetage incomplet. Refus d'achat de produits dont l'étiquetage n'est pas en français. ● Dons : Acceptation des produits donnés dont l'étiquetage est en langue étrangère, incomplet ou absent dans la mesure où les informations de l'étiquetage (ou traduction) sont accessibles aux bénéficiaires de l'aide alimentaire, après avoir été délivrées par le fournisseur.	Fiche 10 "Étiquetage des produits et traçabilité"
Biologique Chimique	Défaut d'étiquetage (incomplet, absent)		Contrôle visuel de l'étiquetage	Si transport interne : élimination des produits lors de la phase. 1.1) « prise en charge »	Fiche 9 "Gestion des DLC et DLUO"

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Éléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
Chimique	Contamination croisée entre produits d'hygiène/entretien et produits alimentaires	Contrôle des produits selon la fiche pratique « Contrôles des produits à réception »	Contrôle visuel de la bonne séparation des produits d'hygiène/entretien et des produits alimentaires	<p>Si transport externe : refus si risque d'écoulement d'un produit d'hygiène/entretien sur les produits alimentaires</p> <p>Si transport interne : destruction</p> <p>Séparer les produits alimentaires et produits d'entretien/hygiène</p>	Fiche 3 « Prise en charge des produits »
Biologique	<u>Spécificités produits frais:</u> Température produit non conforme à la réglementation	Contrôle des produits selon la fiche pratique « Contrôles des produits à réception »	Contrôle de la température Contrôle de l'étiquetage	<p>Si transport externe :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Refus de prise en charge si la T° du véhicule ou système réfrigérant est non conforme et si la T° du produit n'est pas comprise entre les températures de tolérance fixées dans la fiche pratique « Chaîne du froid » - Refus de prise en charge s'il s'agit d'un produit surgelé décongelé <p>Si transport interne :</p> <p>destruction (ou don à la SPA) si T° produit non conforme</p>	Fiche 3 « Prise en charge des produits » Fiche 12 "Chaîne du froid"
Biologique	<u>Spécificités fruits et légumes en vrac:</u> Produits avec présence de moisissure, pourriture...	Contrôle des produits selon la fiche pratique « Contrôles des produits à réception »	Contrôle visuel de l'aspect du produit	<p>Si transport externe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Achats : refus des produits abîmés. - Dons : refus si la majorité des produits sont abîmés. <p>En cas de présence de quelques produits abîmés, acceptation uniquement si tri effectué avant distribution aux bénéficiaires</p> <p>Si transport interne :</p> <p>élimination des produits lors de la phase. 1.1) « prise en charge »</p>	Fiche 3 « Prise en charge des produits »

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Eléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
Physique	Présence de corps étrangers (cailloux, verre...)			<p>Si transport externe : refus si produit rendu dangereux à la consommation ou si impossibilité de procéder au tri</p> <p>Si transport interne : élimination des produits lors de la phase. 1.1) « prise en charge »</p>	
Biologique	<p>Spécificités produits surgelés :</p> <p>Température produit non conforme à la réglementation</p>	<p>Contrôle des produits selon la fiche pratique « Contrôles des produits à réception »</p>	<p>Contrôle de la température</p>	<p>Si transport externe : refus de prise en charge si la T° du véhicule ou système réfrigérant est non conforme et si la T° produit est supérieure à -15°C</p> <p>Si transport interne : destruction ou don à la SPA</p>	<p>Fiche 3 « Prise en charge des produits »</p> <p>Fiche pratique "Chaîne du froid"</p>
Biologique Physique	<p>Matériel:</p> <p>Palettes endommagées, cassées, moisies Cartons détériorés</p>	<p>Contrôle des produits selon la fiche pratique « Contrôles des produits à réception »</p>	<p>Contrôle visuel de l'aspect des palettes et cartons</p>	<p>Si transport externe : Refus si conditionnement endommagé laissant produit à nu ou si impossibilité de procéder au reconditionnement correct de la marchandise (remplacement emballage carton)</p> <p>Si transport interne : destruction ou don à la SPA Sensibilisation du chauffeur</p>	<p>Fiche 3 « Prise en charge des produits »</p>
	<p>Milieu :</p> <p>Pas de risque identifié</p>				
	<p>Méthode :</p> <p>Pas de risque identifié</p>				

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Éléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
<p>Biologique</p>	<p><u>Main-d'œuvre</u> :</p> <p>Hygiène ou état de santé non satisfaisant (mauvaise hygiène corporelle, maladies, blessures non soignées)</p>	<p>Hygiène corporelle et propreté vestimentaire des personnes concernées.</p> <p>Ne pas affecter à ce poste une personne dont l'état de santé peut présenter un risque (si une personne présente une maladie virale ou bactérienne, des plaies ou maladies des mains...)</p> <p>Sensibilisation du personnel à l'hygiène</p>	<p>Contrôle de l'état de santé du personnel</p>	<p>Rappel des consignes d'hygiène. Jusqu'à leur guérison, mise à l'écart des personnes normalement en contact avec les denrées alimentaires</p>	<p>Fiche 3 "Prise en charge des produits"</p> <p>Fiche 8 "Hygiène et état de santé personnel"</p>
<p>Biologique</p>	<p>Formation insuffisante</p>	<p>Formation à l'hygiène et aux règles de prise en charge des produits des personnes y participant, selon fiches pratiques "Hygiène personnel " et " prise en charge produits "</p>	<p>Contrôle visuel des pratiques du personnel</p>	<p>Rappel des consignes d'hygiène.</p>	

3.2.2 Stockage

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Éléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
Chimique	Matière : Contamination croisée entre produits d'hygiène/entretien et produits alimentaires	Zone de stockage spécifique des produits d'entretien et nettoyage	Contrôle visuel de la bonne séparation des produits d'hygiène/entretien et des produits alimentaires	Destruction si risque d'écoulement des produits d'hygiène/entretien sur les produits alimentaires Séparer les produits alimentaires et produits entretien/hygiène	
Biologique	Contamination des produits par contact avec les parois et le sol des zones de stockage	Nettoyage/désinfection régulier des zones de stockage Eviter le contact entre les produits et les parois/sol de la zone de stockage	Surveillance de l'état de propreté des zones de stockage Contrôle visuel de non-contact entre les produits et le sol/parois	Destruction des produits souillés ou don à la SPA Nettoyage/désinfection des zones de stockage Stocker les produits de manière à ce qu'ils soient isolés des parois et du sol Sensibilisation du personnel	Fiche 4 « Stockage »
Biologique	Contact produits nus (fruits et légumes) et emballés	Séparation claire entre les produits	Surveillance de la bonne séparation des produits	Destruction des produits souillés ou don à la SPA Sensibilisation du personnel Séparer les produits nus et emballés	
Biologique	Produits dont la DLC/DLUO est dépassée	Assurer une bonne gestion des stocks : suivre la règle du premier entré, premier sorti. Vérifier régulièrement les DLC/DLUO des produits en stock	Contrôle visuel des dates de péremption	Destruction des produits dont la DLC est dépassée ou don à la SPA Assurer une bonne gestion des stocks afin de permettre la livraison des produits aux centres de distribution avant l'expiration de la DLC. Si la DLUO est dépassée, remise aux centres de distribution si l'aspect du produit est correct	Fiche 9 "Gestion des DLC et DLUO"

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Éléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
	<p>Matériel: Pas de risque identifié</p>				
Biologique	<p>Milieu : Température des systèmes réfrigérants (Chambres froides, congélateurs...) devenue non conforme suite à un problème technique (panne...)</p>	<p>Entretien régulier des systèmes réfrigérants utilisés (chambres froides, réfrigérateur, congélateur), selon la fiche pratique « Stockage »</p>	<p>Contrôle de la température des systèmes réfrigérants et enregistrements</p> <p>Contrôle de la température des produits avant allotement si la température des systèmes réfrigérants est non conforme.</p>	<p>Si la T° des systèmes réfrigérants est non conforme, destruction (ou don à la SPA) des produits qui ont subi une rupture de la chaîne du froid ayant entraîné une hausse de la température du produit jusqu'à un niveau non conforme :</p> <p>~ T° non comprise entre les températures de tolérance fixées dans la fiche pratique « Chaîne du froid » pour les produits réfrigérés</p> <p>~ T° supérieure à -15°C pour les surgelés</p> <p>Maintenance des équipements</p>	<p>Fiche 4 « Stockage »</p> <p>Fiche 12 « Chaîne du froid »</p> <p>Document d'enregistrement « Suivi de la température des chambres froides et congélateurs »</p>
Biologique Chimique Physique	<p>Défaut d'hygiène des zones de stockage</p>	<p>Entretien et nettoyage désinfection des zones de stockage, selon la fiche pratique "Entretien des locaux, matériel et véhicules"</p>	<p>Contrôle visuel de l'état de propreté des zones de stockage</p>	<p>Destruction (ou don à la SPA) des produits souillés/contaminés</p> <p>Entretien et nettoyage des zones de stockage</p>	<p>Fiche 13 "Entretien des locaux, matériel et véhicules"</p> <p>Document d'enregistrement de l'entretien et du nettoyage désinfection des systèmes réfrigérants</p>
Biologique Physique	<p>Présence de nuisibles*</p>	<p>Plan de lutte contre les nuisibles (Plan de dératisation, désinsectisation...)</p>	<p>Surveillance de l'absence de nuisible dans la zone de stockage</p>	<p>Destruction des produits souillés/détériorés par les nuisibles ou don à la SPA</p> <p>Renforcer le nettoyage et la désinfection</p> <p>Améliorer l'étanchéité des locaux, portes, grilles moustiquaires sur les fenêtres</p> <p>Contacteur la société prestataire de sanitation</p>	<p>Fiche 14 « Plan de lutte contre les nuisibles »</p>

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Éléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
Chimique	Fuite de fluide frigorigène*	Maintenance de machines frigorifiques	Contrôle visuel de l'état des installations	Destruction des produits contaminés Maintenance des équipements	
Biologique Chimique Physique	Méthode : Dernée alimentaire, emballage/conditionnement non intègre suite à une mauvaise manipulation lors du stockage	Manipulation des produits avec précaution	Veiller à la bonne manipulation des denrées	Destruction des produits dont le conditionnement est percé/fuité ou don à la SPA Sensibilisation du personnel	Fiche 4 « Stockage »
Biologique	Stockage des denrées dans une zone inadaptée (à température inadaptée)	Stockage des denrées alimentaires selon les fiches pratiques « Stockage » et « Chaîne du froid »	Contrôle visuel du stockage des produits en zone adaptée	Si stockage à température inadaptée, destruction (ou don à la SPA) des produits qui ont subi une rupture de la chaîne du froid ayant entraîné une hausse de la température du produit jusqu'à un niveau non conforme : ~ T° non comprise entre les températures de tolérance fixées dans la fiche pratique « Chaîne du froid » pour les produits réfrigérés ~ T° supérieure à -15°C pour les surgelés Sensibilisation du personnel aux règles de stockage des produits réfrigérés et surgelés	Fiche 12 « Chaîne du froid »
Biologique Chimique Physique	Contamination croisée entre produits (notamment avec fruits et légumes)	Séparation des différents produits	Contrôle visuel de la bonne séparation des produits	Destruction des produits souillés présentant un risque sanitaire ou don à la SPA Séparation des différents produits Sensibilisation du personnel	Fiche 4 « Stockage »
Biologique	Main-d'œuvre : Formation insuffisante	Formation aux règles de stockage des produits, selon les fiches pratiques « Stockage » et « Chaîne du froid »	Contrôle visuel des pratiques du personnel	Rappel des règles de stockage	Fiche 4 "Stockage" Fiche 12 « Chaîne du froid »

3.2.3 Préparation de commandes (allotement)

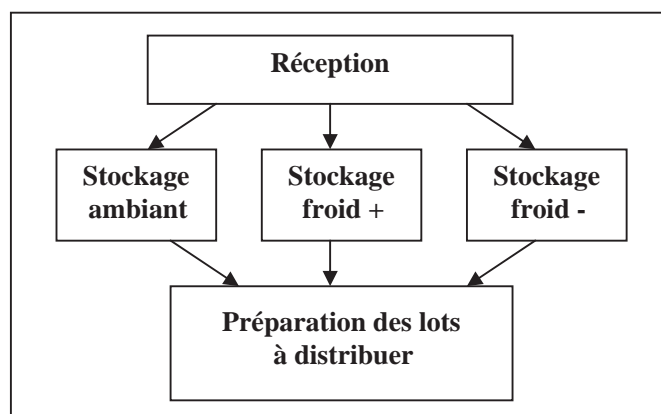
Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Éléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
Biologique	Matière : Pour les produits réfrigérés et surgelés, température des produits non conforme	Entretien régulier des systèmes réfrigérants utilisés (chambres froides, réfrigérateur, congélateur), selon la fiche pratique « Stockage »	Contrôle de la température des systèmes réfrigérants et enregistrements Contrôle de la température des produits avant allotement si la température des systèmes réfrigérants est non conforme.	Si la température des systèmes réfrigérants est non conforme, destruction (ou don à la SPA) des produits qui ont subi une rupture de la chaîne du froid ayant entraîné une hausse de la température du produit jusqu'à un niveau non conforme : ~ T° non comprise entre les températures de tolérance fixées dans la fiche pratique « Chaîne du froid » pour les produits réfrigérés ~ T° supérieure à -15°C pour les surgelés Entretien des systèmes réfrigérants	Fiche 12 "Chaîne du froid"
Biologique	Produits dont la DLC/DLUO est dépassée	Assurer une bonne gestion des stocks : suivre la règle du premier entré, premier sorti. Vérifier régulièrement les DLC/DLUO des produits en stock	Contrôle visuel des dates de péremption	Destruction des produits dont la DLC est dépassée ou don à la SPA. Assurer une bonne gestion des stocks afin de permettre la livraison des produits aux centres de distribution avant l'expiration de la DLC.	Fiche 9 "Gestion des DLC et DLUO"
Biologique Chimique Physique	Matériel : Défaut d'hygiène du matériel utilisé pour l'allotement	Entretien et nettoyage du matériel, selon la fiche pratique «Entretien des locaux et matériel»	Contrôle visuel de l'aspect du matériel	Procédure d'allotement suspendue en attente du nettoyage du matériel, si nécessaire	Fiche 13 "Entretien des locaux, matériel et véhicules" Document d'enregistrement de l'entretien et du nettoyage du matériel
Biologique Physique	Matériel utilisé défectueux ou inapproprié	Utilisation de matériel adapté à la préparation des commandes et déplacement des marchandises (transpalette, diables...) Entretien régulier du matériel	Contrôle visuel du matériel utilisé	Destruction des produits endommagés au cours de l'allotement ou don à la SPA Réparation du matériel si nécessaire	

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Éléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
<p>Biologique</p> <p>Chimique</p> <p>Physique</p>	<p>Milieu :</p> <p>Défaut d'hygiène de la zone d'allotement</p>	<p>Entretien et nettoyage de la zone d'allotement des produits, selon la fiche pratique « Entretien des locaux »</p>	<p>Contrôle visuel de l'aspect de la zone d'allotement</p>	<p>Procédure d'allotement suspendue en attente du nettoyage des lieux, si nécessaire</p>	<p>Fiche 13 "Entretien des locaux, matériel et véhicules"</p> <p>Document d'enregistrement de l'entretien et du nettoyage désinfection des locaux</p>
<p>Biologique</p> <p>Physique</p>	<p>Présence de nuisibles dans la zone d'allotement</p>	<p>Plan de lutte contre les nuisibles (Plan de dératisation, désinsectisation...)</p>	<p>Surveillance de l'absence de nuisible dans la zone d'allotement</p>	<p>Destruction des produits souillés/détériorés par les nuisibles ou don à la SPA</p> <p>Renforcer le nettoyage et la désinfection</p> <p>Améliorer l'étanchéité des locaux, portes, grilles moustiquaires sur les fenêtres</p> <p>Contacter la société prestataire de sanitation</p>	<p>Fiche 14</p> <p>« Plan de lutte contre les nuisibles »</p>
<p>Biologique</p>	<p>Méthode :</p> <p>Temps d'allotement trop long pour les produits réfrigérés et surgelés</p>	<p>Réduire le temps d'allotement au minimum nécessaire</p>	<p>Continuité du processus d'allotement</p>	<p>Si rupture du processus d'allotement des produits réfrigérés et surgelés, destruction (ou don à la SPA) des produits qui ont subi une rupture de la chaîne du froid entraînant une hausse de la température du produit jusqu'à un niveau non conforme :</p> <p>~ T° non comprise entre les températures de tolérance fixées dans la fiche pratique « Chaîne du froid » pour les produits réfrigérés</p> <p>~ T° supérieure à -15°C pour les surgelés</p> <p>Diminuer le temps d'allotement</p> <p>Changer la procédure si nécessaire</p>	<p>Fiche 12</p> <p>"Chaîne du froid"</p>

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Éléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
Biologique Chimique Physique	Mauvaise qualité de la manutention qui détériore les produits	Utilisation de matériel adapté au déplacement des marchandises (transpalette, diables ...). Utilisation de cageots pour les produits non conditionnés (fruits et légumes)	Contrôle visuel du matériel utilisé	Destruction des produits endommagés au cours de l'allotement ou don à la SPA Sensibilisation du personnel	Fiche 3 « Prise en charge produits »
Biologique	Allotement des denrées dans une zone inadaptée (à température inadaptée)	Allotement des denrées alimentaires selon la fiche pratique « Chaîne du froid »	Contrôle visuel des pratiques d'allotement des produits	Si température des locaux non conforme, destruction (ou don à la SPA) des produits qui ont subi une rupture de la chaîne du froid entraînant une hausse de la température du produit jusqu'à un niveau non conforme : ~ T° non comprise entre les températures de tolérance fixées dans la fiche pratique « Chaîne du froid » pour les produits réfrigérés ~ T° supérieure à -15°C pour les surgelés Sensibilisation du personnel Allotement des produits dans une zone adaptée	Fiche 12 « Chaîne du froid »
Biologique Chimique Physique	Contamination croisée entre produits (notamment avec fruits et légumes)	Séparation des différents produits	Contrôle visuel de la bonne séparation des produits	Destruction des produits souillés présentant un risque sanitaire ou don à la SPA Séparation des différents produits Sensibilisation du personnel	

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Eléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
<p>Biologique</p>	<p><u>Main-d'œuvre :</u> Hygiène ou état de santé non satisfaisant (mauvaise hygiène corporelle, maladies, blessures non soignées)</p>	<p>Hygiène corporelle et propreté vestimentaire des personnes concernées. Ne pas affecter à ce poste une personne dont l'état de santé peut présenter un risque (si une personne présente une maladie virale ou bactérienne, des plaies ou maladies des mains...) Sensibilisation du personnel à l'hygiène</p>	<p>Contrôle de l'état de santé du personnel</p>	<p>Rappel des consignes d'hygiène. Jusqu'à leur guérison, mise à l'écart des personnes normalement en contact avec les denrées alimentaires</p>	<p>Fiche 8 « Hygiène et état de santé du personnel »</p>
<p>Biologique</p>	<p>Formation insuffisante</p>	<p>Formation à l'hygiène et aux règles de prise en charge des produits des personnes y participant, selon fiches pratiques." Hygiène personnel " et " prise en charge produits "</p>	<p>Contrôle visuel des pratiques du personnel</p>	<p>Rappel des consignes d'hygiène</p>	

3.3 Remise aux structures de distribution



Les associations reçoivent dans leurs structures de distribution la marchandise et la stockent dans l'attente de la distribution des produits aux bénéficiaires de l'aide alimentaire. Les zones de stockage des structures de distribution* doivent respecter les normes de stockage des denrées alimentaires (température, hygiène...). Les pratiques éventuelles de déconditionnement* / portionnement* et reconditionnement* de produits se font dans le respect des normes d'hygiène de préparation des denrées selon la fiche pratique « déconditionnement / portionnement et reconditionnement de produits ».

3.3.1 Réception

Cf 3.2.1 Réception

3.3.2 Stockage

Cf 3.2.2 Stockage

3.3.3 Préparation des lots à distribuer

Avec éventuellement déconditionnement* / portionnement* et reconditionnement* de produits

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Eléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
Biologique	<p>Matière :</p> <p>Pour les produits réfrigérés et surgelés, température des produits non conforme</p>	Entretien régulier des systèmes réfrigérants utilisés (chambres froides, réfrigérateur, congélateur), selon la fiche pratique « Stockage »	<p>Contrôle de la température des systèmes réfrigérants et enregistrements</p> <p>Contrôle de la température des produits avant la préparation des lots à distribuer si la température des systèmes réfrigérants est non conforme.</p>	<p>Si température des systèmes réfrigérants non conforme, destruction (ou don à la SPA) des produits qui ont subi une rupture de la chaîne du froid ayant entraîné une hausse de la température du produit jusqu'à un niveau non conforme :</p> <p>~ T° non comprise entre les températures de tolérance fixées dans la fiche pratique « Chaîne du froid » pour les produits réfrigérés</p> <p>~ T° supérieure à -15°C pour les surgelés</p> <p>Maintenance des systèmes réfrigérants</p>	<p>Fiche 12</p> <p>"Chaîne du froid"</p>
Biologique	Produits contaminés	Vérification de l'intégrité des conditionnements* des produits avant déconditionnement	Contrôle visuel des conditionnements et état des produits	Destruction des produits dont l'emballage est abîmé/percé ou don à la SPA	<p>Fiche 5</p> <p>« Préparation des lots en entrepôt et remise aux structures de distribution »</p> <p>Fiche 6</p> <p>« Déconditionnement / portionnement et reconditionnement de produits »</p>
Biologique	Produits à DLC atteinte	Assurer une bonne gestion des stocks : suivre la règle du premier périmé, premier sorti. Vérifier régulièrement la DLC des produits en stock	Contrôle visuel des dates de péremption	<p>Destruction des produits dont la DLC est dépassée ou don à la SPA.</p> <p>Distribution aux bénéficiaires de l'aide alimentaire de produits à DLC courte, uniquement si le produit leur est remis avant expiration de la DLC, pour consommation immédiate.</p>	Fiche 9 "Gestion des DLC et DLUO"

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Éléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
<p>Biologique</p> <p>Chimique</p> <p>Physique</p>	<p>Matériel :</p> <p>Utilisation de matériel souillé ou contaminé</p>	<p>Entretien, nettoyage et désinfection du matériel, selon la fiche pratique «Entretien des locaux, matériel et véhicules»</p> <p>Utilisation de matériel distinct pour le déconditionnement des produits et pour leur portionnement</p> <p>Utilisation de matériel distinct pour chaque famille de produits, ou assurer un nettoyage/désinfection du matériel avant de l'utiliser pour une famille de produits différente</p> <p>Commencer par les produits, potentiellement, les moins contaminés (produits cuits), au plus contaminés (produits crus)</p>	<p>Contrôle visuel de la propreté du matériel</p>	<p>Procédure de préparation des lots à distribuer suspendue en attente du nettoyage du matériel, si nécessaire</p>	<p>Fiche 13 "Entretien des locaux, matériel et véhicules"</p> <p>Documents d'enregistrement de l'entretien et du nettoyage du matériel</p> <p>Fiche 6</p> <p>« Déconditionnement / portionnement et reconditionnement de produits »</p>
<p>Biologique</p> <p>Chimique</p>	<p>Utilisation d'emballage* souillé/contaminé pour le reconditionnement des produits</p>	<p>Stockage des emballages à l'abri des souillures et contaminations</p> <p>Utilisation d'emballage de qualité alimentaire</p>	<p>Contrôle visuel de l'état des emballages</p>	<p>Eliminer les emballages abîmés, souillés, contaminés</p> <p>Destruction des produits souillés ou don à la SPA</p> <p>Utiliser des emballages de qualité alimentaire</p> <p>Stocker les emballages dans une zone saine</p>	<p>Fiche 6</p> <p>« Déconditionnement / portionnement et reconditionnement de produits»</p>
<p>Biologique</p> <p>Chimique</p> <p>Physique</p>	<p>Milieu :</p> <p>Défaut d'hygiène de la zone de préparation</p>	<p>Entretien et nettoyage de la zone de préparation, selon la fiche pratique « Entretien des locaux, matériel et véhicules »</p>	<p>Contrôle visuel de l'aspect de la zone de préparation des lots à distribuer</p>	<p>Procédure de préparation des lots* à distribuer suspendue en attente du nettoyage des lieux, si nécessaire</p>	<p>Fiche 13 "Entretien des locaux, matériel et véhicules"</p> <p>Documents d'enregistrement de l'entretien et du nettoyage désinfection des locaux</p> <p>Fiche 6</p> <p>« Déconditionnement / portionnement et reconditionnement de produits»</p>

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Éléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
Biologique Physique	Présence de nuisibles dans la zone de préparation des lots à distribuer	Plan de lutte contre les nuisibles (Plan de dératisation, désinsectisation...)	Surveillance de l'absence de nuisible dans la zone de préparation des lots à distribuer	Destruction des produits souillés/détériorés par les nuisibles ou don à la SPA Renforcer le nettoyage et la désinfection Améliorer l'étanchéité des locaux, portes, grilles moustiquaires sur les fenêtres Contacter la société prestataire de sanitation	Fiche 14 « Plan de lutte contre les nuisibles »
Biologique Chimique Physique	Méthode : Contamination due à la réalisation dans une même zone de plusieurs activités	Lors des opérations de déconditionnement et portionnement, séparer dans le temps ou l'espace les manipulations des produits des autres activités qui peuvent les contaminer	Contrôle de la bonne séparation des différentes activités	Eliminer les produits souillés/contaminés ou don à la SPA Réorganiser, si nécessaire, les activités de manière à les séparer	Fiche 6 « Déconditionnement / portionnement et reconditionnement de produits »
Biologique Chimique Physique	Contamination croisée entre produits (notamment avec fruits et légumes)	Séparation des différentes familles produits	Contrôle visuel de la bonne séparation des produits	Destruction des produits souillés présentant un risque sanitaire ou don à la SPA Séparation des différents produits Sensibilisation du personnel	Fiche 5 « Préparation des lots en entrepôt et remise aux structures de distribution »
Biologique Chimique Physique	Perte de la traçabilité des produits	Conserver les informations permettant d'assurer la traçabilité (N°Lot, DLC...)	Vérifier que les éléments assurant la traçabilité sont conservés Sensibilisation du personnel	Destruction des produits dont on ne connaît pas l'origine Conservation des informations nécessaires à une traçabilité minimum	Fiche 6 « Déconditionnement / portionnement et reconditionnement de produits » Fiche 10 « Etiquetage des produits et traçabilité »

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Éléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
Biologique	Temps de préparation des lots à distribuer trop long pour les produits réfrigérés et surgelés	<p>Organisation du travail afin de limiter le temps de préparation dans la zone de préparation surtout si celle-ci n'est pas réfrigérée</p> <p>Préparer des quantités limitées (et placer régulièrement les produits préparés au froid)</p>	<p>Contrôle de la température des produits si le temps de préparation est trop long</p>	<p>Si produits maintenus hors du froid, destruction (ou don à la SPA) des produits qui ont subi une rupture de la chaîne du froid ayant entraîné une hausse de la température du produit jusqu'à un niveau non conforme :</p> <p>~ T° non comprise entre les températures de tolérance fixées dans la fiche pratique « Chaîne du froid » pour les produits réfrigérés</p> <p>~ T° supérieure à -15°C pour les surgelés</p> <p>Diminuer le temps de préparation des lots</p> <p>Revoir la procédure si nécessaire</p>	<p>Fiche 6</p> <p>« Déconditionnement / portionnement et reconditionnement de produits »</p> <p>Fiche 12</p> <p>"Chaîne du froid"</p>
Biologique	<p><u>Main-d'œuvre :</u></p> <p>Hygiène ou état de santé non satisfaisant (mauvaise hygiène corporelle, maladies, blessures non soignées)</p>	<p>Hygiène corporelle et propreté vestimentaire des personnes concernées.</p> <p>Ne pas affecter à ce poste une personne dont l'état de santé peut présenter un risque (si une personne présente une maladie virale ou bactérienne, des plaies ou maladies des mains...)</p> <p>Sensibilisation du personnel à l'hygiène</p>	<p>Contrôle de l'état de santé du personnel</p>	<p>Rappel des consignes d'hygiène.</p> <p>Jusqu'à leur guérison, mise à l'écart des personnes normalement en contact avec les denrées alimentaires</p>	<p>Fiche 8</p> <p>"Hygiène et état de santé du personnel"</p> <p>Fiche 5 « Préparation des lots en entrepôt et remise aux structures de distribution »</p> <p>Fiche 6</p> <p>« Déconditionnement / portionnement et reconditionnement de produits »</p>
Biologique	Formation insuffisante	<p>Formation à l'hygiène et aux règles de prise en charge des produits des personnes y participant, selon fiches pratiques "Hygiène personnel " et " prise en charge produits "</p>	<p>Contrôle visuel des pratiques du personnel</p>	<p>Rappel des consignes d'hygiène</p>	

3.4 Remise des produits aux bénéficiaires de l'aide alimentaire

Les produits alimentaires sont remis aux bénéficiaires de l'aide alimentaires dans les structures de distribution et épiceries sociales, dans le respect des normes d'hygiène alimentaire (entretien/désinfection des locaux, hygiène du personnel...). La remise des produits s'effectue tout en sensibilisant les bénéficiaires sur les règles d'hygiène et de conservation des produits.

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Eléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
Biologique	Matière : Remise d'un colis inadapté au bénéficiaire (régime spécial, allergie alimentaire...)	Mise à disposition des bénéficiaires de la composition des produits (étiquette des produits, affichage de la composition des produits)	Contrôle visuel de la mise à disposition des informations aux bénéficiaires	Mise à disposition des bénéficiaires de la composition des produits	Fiche 7 « Remise des produits aux personnes accueillies » Fiche 9 "Gestion des DLC et DLUO"
	Produits contaminés	Vérification de l'intégrité des conditionnements des produits avant remise aux bénéficiaires	Contrôle visuel des conditionnements et état des produits	Retrait de la distribution et destruction des produits dont l'emballage est abîmé/percé ou don à la SPA	
Biologique	Remise de produits à DLC dépassée	Assurer une bonne gestion des stocks : suivre la règle du premier périmé, premier sorti. Vérifier régulièrement la DLC des produits en stock	Contrôle visuel des dates de péremption	Retrait de la distribution et destruction des produits dont la DLC est dépassée, ou don à la SPA. Distribution aux bénéficiaires de l'aide alimentaire de produits à DLC courte, uniquement si le produit leur est remis avant expiration de la DLC, pour consommation immédiate.	
Biologique	Remise de produits à DLUO dépassée	Assurer une bonne gestion des stocks : suivre la règle du premier périmé, premier sorti. Vérifier régulièrement la DLUO des produits en stock	Contrôle visuel des dates de péremption	Distribution aux bénéficiaires de l'aide alimentaire de produits à DLUO dépassée si l'aspect du produit est correct, sinon destruction ou don à la SPA	

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Éléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
Biologique Chimique Physique	<u>Matériel :</u> Défaut d'hygiène du matériel utilisé	Entretien et nettoyage du matériel, selon la fiche pratique «Entretien des locaux et matériel»	Contrôle visuel de l'aspect du matériel	Procédure de remise des produits aux bénéficiaires suspendue en attente du nettoyage du matériel, si nécessaire	Fiche 13 "Entretien des locaux, matériel et véhicules" Documents d'enregistrement de l'entretien et du nettoyage du matériel
Biologique Chimique Physique	<u>Milieu :</u> Défaut d'hygiène de la zone de remise des produits aux bénéficiaires	Entretien et nettoyage de la zone de remise des produits aux bénéficiaires, selon la fiche pratique « Entretien des locaux »	Contrôle visuel de l'aspect de la zone de remise des produits aux bénéficiaires	Procédure de remise des produits aux bénéficiaires suspendue en attente du nettoyage des lieux, si nécessaire	Fiche 13 "Entretien des locaux, matériel et véhicules" Documents d'enregistrement de l'entretien et du nettoyage désinfection des locaux
Biologique Physique	Présence de nuisibles dans la zone de remise des produits aux bénéficiaires	Plan de lutte contre les nuisibles (Plan de dératisation, désinsectisation...)	Surveillance de l'absence de nuisible dans la zone de remise des produits aux bénéficiaires	Destruction des produits souillés/détériorés par les nuisibles ou don à la SPA Renforcer le nettoyage et la désinfection Améliorer l'étanchéité des locaux, portes, grilles moustiquaires sur les fenêtres Contacter la société prestataire de sanitation	Fiche 14 « Plan de lutte contre les nuisibles »

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Eléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
Biologique	<p>Méthode :</p> <p>Manque d'information du bénéficiaire (sur la conservation et la consommation des produits remis, sur les notions d'hygiène...)</p>	Sensibilisation des bénéficiaires		Rappel des règles d'hygiène, de conservation et de consommation des produits	<p>Fiche 7 « Remise des produits aux personnes accueillies »</p> <p>Fiche « consommateurs »</p>
Biologique	Temps de remise des produits aux bénéficiaires trop long pour les produits réfrigérés et surgelés	Réduire le temps de remise des produits aux bénéficiaires au minimum nécessaire	<p>Continuité de la remise des produits aux bénéficiaires</p> <p>Contrôle visuel des pratiques du personnel</p>	<p>Si rupture de remise aux bénéficiaires des produits réfrigérés et surgelés, destruction des produits qui ont subi une rupture de la chaîne du froid entraînant une hausse de la température du produit jusqu'à un niveau non conforme :</p> <p>~ T° non comprise entre les températures de tolérance fixées dans la fiche pratique « Chaîne du froid » pour les produits réfrigérés ~ T° supérieure à -15°C pour les surgelés</p> <p>Revoir l'organisation de la distribution afin de réduire le temps passé à température ambiante (sortie des produits au fur et mesure, remise des produits réfrigérés et surgelés en dernier)</p>	<p>Fiche 7 « Remise des produits aux personnes accueillies »</p> <p>Fiche 12 "Chaîne du froid"</p>
Biologique Chimique Physique	Contamination croisée entre produits (notamment avec fruits et légumes)	Séparation des différents produits	Contrôle visuel de la bonne séparation des produits	Destruction des produits souillés présentant un risque sanitaire ou don à la SPA Séparation des différents produits Sensibilisation du personnel	

Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Eléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
Biologique	<p><u>Main-d'œuvre :</u></p> <p>Hygiène ou état de santé non satisfaisant (mauvaise hygiène corporelle, maladies, blessures non soignées)</p>	<p>Hygiène corporelle et propreté vestimentaire des personnes concernées.</p> <p>Ne pas affecter à ce poste une personne dont l'état de santé peut présenter un risque (si une personne présente une maladie virale ou bactérienne, des plaies ou maladies des mains...)</p> <p>Sensibilisation du personnel à l'hygiène</p>	<p>Contrôle de l'état de santé du personnel</p>	<p>Rappel des consignes d'hygiène.</p> <p>Mise à l'écart des personnes normalement en contact avec les débrées alimentaires jusqu'à leur guérison</p>	<p>Fiche 7 "Remise des produits aux personnes accueillies"</p> <p>Fiche 8 "Hygiène et état de santé du personnel"</p>
Biologique	<p>Formation insuffisante</p>	<p>Formation à l'hygiène et aux règles de prise en charge des produits des personnes y participant, selon fiches pratiques "Hygiène personnel " et "Prise en charge produits "</p>	<p>Contrôle visuel des pratiques du personnel</p>	<p>Rappel des consignes d'hygiène</p>	

4. LES FICHES PRATIQUES

Fiche 1 - Achats, dons/collectes et « ramasses »

(éléments à vérifier avant acceptation, exemple DLC/DLUO, emballage....)

Fiche 2 - Transport

(règles à respecter selon les types de produits transportés)

Fiche 3 - Prise en charge des produits

(conformité au cahier des charges ou à une fiche technique, contrôle visuel, emballage...)

Fiche 4 - Stockage

(gestion des stocks selon les dates de péremption, températures de stockage, destruction de la marchandise devenue non conforme...)

Fiche 5 - Préparation des lots* en entrepôt* et remise aux structures de distribution*

Fiche 6 - Déconditionnement* / portionnement* et reconditionnement* des produits

Fiche 7 - Remise des produits aux personnes accueillies

Fiche 8 - Hygiène et état de santé du personnel

(consignes de propreté,...)

Fiche 9 - Gestion des DLC* et DLUO*

(définitions, recommandations - exemple : cas des conserves ayant dépassé la DLUO...)

Fiche 10 -Etiquetage des produits et traçabilité*

(informations comprises dans un étiquetage, définition de la traçabilité, ...)

Fiche 11 -Gestion des alertes*

Fiche 12 -Chaîne du froid*

(températures cibles par catégorie de produits...)

Fiche 13 -Entretien des locaux, matériel et véhicules

(nettoyage et /ou désinfection, entretien des équipements...)

Fiche 14 -Plan de lutte contre les nuisibles*

(les « nuisibles » , procédures et moyens utilisés, périodicité etc...)

Fiche 15 - Consommateurs*

Fiche 16 - Les 10 règles d'or du bénévole

(règles à respecter pour assurer la maîtrise de l'hygiène et la sécurité des aliments)

Fiche 17 - Les règles de base de l'hygiène des aliments

(règles à respecter par les personnes accueillies lors de la préparation des denrées)

Fiche 1 - Achats, dons*, collectes* et « ramasses »*

OBJECTIF :

Gérer les approvisionnements de manière à obtenir des produits sains, loyaux et propres à leur usage prévu.

Rmq : les produits du PEAD suivent le même circuit logistique que les produits de négoce (achats).

POINTS CLES A MAITRISER :

Bonne connaissance des produits, bonne connaissance des fournisseurs, conditions d'approvisionnement, état et conformité des produits.

POINTS DE CONTROLES ET PRECONISATIONS :

Rappel : la réglementation concernant les produits achetés s'applique également aux produits issus des dons.

❖ Bonnes pratiques d'achat :

- Bonne connaissance des produits

Il est recommandé de bien connaître les produits achetés. Vous pouvez élaborer des fiches de spécification des produits, incluant les caractéristiques nécessaires pour les identifier et évaluer leur qualité. Définissez les exigences requises dans des cahiers des charges ou des fiches techniques.

Les produits achetés doivent bien sûr être conformes à la réglementation française et européenne en vigueur (composition, étiquetage, conditionnement*...).

- Bonne connaissance des fournisseurs

Il est important de travailler avec des professionnels (de produits ou de services) connus ou évalués. L'existence d'une politique de sécurité des aliments et d'assurance qualité efficace fait partie des critères importants dans la sélection des fournisseurs.

- Etat et conformité des produits achetés

Lors de vos achats, les produits doivent être conformes à vos critères de sélection (cahier des charges...) et à la réglementation française et européenne en vigueur. Les produits feront l'objet d'un contrôle à réception pour vérifier la conformité aux caractéristiques définies (cf. Fiche 3 - Prise en charge des produits).

❖ Bonnes pratiques de dons, collectes et « ramasses » :

DEFINITIONS :

Ramasse (ou récolte)* : récupération de marchandise auprès des grandes et moyennes surfaces.

Collecte* : récupération de marchandise auprès des particuliers, via les opérations chariots dans les grandes et moyennes surfaces et les opérations collectes dans les établissements d'enseignement.

Dons* : récupération de marchandise donnée par les industriels et les artisans.

- Conditions d'approvisionnement de dons, collectes et « ramasses »

- S'assurer que l'établissement donateur est bien entretenu et qu'il traite les produits de ramasse (récolte) dans les mêmes conditions que les autres produits (ex : stockage des denrées dans un endroit spécifique respectant les conditions de conservation des denrées alimentaires, à l'abri des risques de souillures ; utilisation de matériel propre et adapté au transport et à la manipulation des denrées alimentaires, respect de la chaîne du froid*...)

Dans le cas d'un don ou d'une ramasse, vérifier les raisons le motivant. Les produits doivent être conformes à vos critères de sélection et à la réglementation française et européenne en vigueur. Les produits feront l'objet d'un contrôle à réception pour vérifier la conformité aux caractéristiques définies (cf. Fiche 3 - Prise en charge des produits).

- S'assurer avant d'accepter un produit qu'il peut être distribué dans les centres sans problème (éthique, conditionnement...).
- S'assurer que le donateur respecte les engagements propres à la profession (ex : Guide des dons alimentaires ANIA*/FCD*).

Fiche 1 - Achats, dons, collectes et « ramasses »

PRECONISATION :

Attention ! : *Quand des produits en gros conditionnement, nécessitant un reconditionnement* en portions plus petites, vous sont proposés en dons, ne les accepter que si vous êtes capables d'assurer la traçabilité* des denrées et une hygiène parfaite lors du reconditionnement* (cf. fiche 6 - Déconditionnement / portionnement et reconditionnement des produits).*

- Refuser les produits qui n'ont pas été conservés dans de bonnes conditions (rupture de la chaîne du froid, stockage à l'humidité, en présence de nuisibles...). Refuser les produits surgelés décongelés.
- Etre vigilant à la quantité de produits proposée. Accepter uniquement la quantité que vous pouvez distribuer aux personnes accueillies dans vos centres de distribution.

PRECONISATION :

Penser surtout, avant d'accepter quoi que ce soit, que ce qui n'est pas distribué devra être détruit ! (pour rappel, les frais de destruction de marchandise sont très élevés).

- Dans le cadre des « ramasses » (« récolte ») en magasins, refuser systématiquement les produits suivants (car ils présentent trop de risque à la consommation) :
 - ✓ Pâtisseries réfrigérées à base de crème pâtissière, crème chantilly ;
 - ✓ Coquillages, crustacés et huîtres ;
 - ✓ Produits de poissonneries réfrigérées non préemballés ;
 - ✓ Viandes réfrigérées non préemballées ;
 - ✓ Steak hachés réfrigérés, préemballés ou non ;
 - ✓ Abats réfrigérés préemballés ou non ;
 - ✓ Farces et produits farcis réfrigérés préemballés ou non ;
 - ✓ Produits réfrigérés détériorés, abîmés, présentant un aspect anormal.

En cas de don exceptionnel de produits de la mer (coquillages, crustacés, huîtres, poissons), de pâtisseries, de viande (hors steaks hachés réfrigérés et abats), l'association s'assurera que le donateur est un professionnel de la filière concernée (fabricant, artisan) et qu'il respecte scrupuleusement la réglementation en vigueur pour ces produits, en particulier la protection des produits, les conditions de conservation et la traçabilité*. Ces produits doivent être issus d'établissements de production agréés. Dans le cas contraire, l'association vérifiera que l'établissement donateur est sous régime de la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale et a effectué la déclaration d'activité.

Dans le cas des collectes, refuser les produits réfrigérés* et surgelés* dans la mesure où ils ne peuvent être stockés ou transportés dans le respect de la chaîne du froid.

- Etat et conformité des produits issus des dons/collectes/ramasses

- En ce qui concerne les dons et les « ramasses » (« récoltes ») de produits, des tolérances peuvent être admises par rapport aux produits achetés. Dans tous les cas, le respect des critères est à vérifier:
 - ✓ La date de conservation

PRECONISATION :

Si la DLC est courte, s'assurer, avant d'accepter, de pouvoir distribuer le produit de manière à ce qu'il puisse être consommé par les personnes accueillies avant l'expiration de la DLC. Pour tenir compte des délais logistiques, les entreprises agroalimentaires et les distributeurs s'engagent à respecter un délai de 72h avant la fin de la DLC pour la remise des produits aux associations et dans tous les cas ce délai ne doit pas être inférieur à 48 heures (Guide de bonnes pratiques de l'aide alimentaire, ANIA / FCD).*

Fiche 1 - Achats, dons, collectes et « ramasses »

Refuser SYSTEMATIQUEMENT les produits dont la DLC est dépassée.

Le tri des produits doit être effectué avant leur prise en charge, par les GMS (ou les bénévoles), cas des « ramasses » en particulier. Il est recommandé d'effectuer le tri au niveau des GMS, sauf dérogation exceptionnelle.

PRECONISATION :

Un don de produits à DLUO dépassée peut être accepté au cas par cas. Se renseigner sur les conditions de conservation et la cause du dépassement de la DLUO. S'assurer, avant d'accepter, que l'aspect du produit est correct et que la marchandise pourra être distribuée sans problème par la suite. Un test gustatif doit être effectué sur le produit (odeur, couleur, texture, saveur...) avant acceptation du don. Si le test est concluant, le produit peut être accepté pour la distribution (cf. Fiche 9 - Gestion des DLC et DLUO).*

- ✓ L'étiquetage

PRECONISATION :

Si le produit est étiqueté en langue étrangère, et/ou en cas d'étiquetage absent ou incomplet n'accepter le don que si l'entité à l'origine du don peut vous fournir la traduction française de l'étiquetage et/ou les informations manquantes, que vous pourrez afficher dans les centres de distribution à destination des personnes accueillies. Les informations indispensables au consommateur pour faire un usage approprié de la denrée ou nécessaires pour assurer sa traçabilité, en particulier la dénomination de vente, la date de consommation, les conditions particulières de conservation et d'utilisation et le numéro de lot devraient en outre figurer, en langue française, sur l'étiquetage du produit remis aux bénéficiaires.*

**sauf cas particulier, par exemple gâteaux secs conditionnés individuellement en sachet transparent*

- ✓ L'état des produits

Refuser les produits détériorés ou susceptibles de représenter un danger à la consommation.

Effectuer un tri des fruits et légumes selon vos critères d'acceptation.

<u>Aspect du produit : conditions à remplir</u>	
Denrées surgelées et congelées	<ul style="list-style-type: none"> . Emballage non fuité, déchiré, perforé . Absence de glace excessive sur l'emballage . Conditionnement non déformé . Produits non collés ensemble par de la glace . Absence de produits malléables . Absence de produits décongelés
Conserves alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> . Absence de boîtes de conserve bombées, rouillées . Absence de déformations des boîtes notamment au niveau des sertis*
Autres denrées	<ul style="list-style-type: none"> . Absence de gonflement anormal du conditionnement . Maintien des produits sous vide, emballage épousant la forme du produit . Emballage intègre, non percé . Couleur normale de la denrée . Absence de coups apparents, moisissures, zone fragilisée, d'aspect anormal

PRECONISATION : si les produits ne respectent pas ces conditions, ceux-ci sont refusés.

Fiches annexes à consulter :

Fiche 3 - Prise en charge des produits

Fiche 6 - Déconditionnement / portionnement et reconditionnement des produits

Fiche 9 - Gestion des DLC et DLUO

Fiche 2 – Transport

OBJECTIF :

Transporter les denrées alimentaires, en maintenant les températures requises et en préservant l'intégrité des emballages*, conformément à la réglementation.

POINTS CLES A MAITRISER :

Température (maîtrise de la chaîne du froid*), état du véhicule et du matériel de livraison.

POINTS DE CONTROLES ET PRECONISATIONS :

- **Maitrise de la chaîne du froid* (produits réfrigérés* et surgelés*)**
 - ✓ *Avant le chargement*
- ❖ S'assurer de la conformité des températures du véhicule de livraison et/ou des caissons isothermes* juste avant de charger les produits.

PRECONISATION :

Mettre en route le système de production de froid du véhicule de livraison à l'avance, pour que l'enceinte soit à la bonne température au moment du chargement. Mettre à température les caissons isothermes avant le chargement.

- ✓ *Pendant le chargement et le déchargement*
- ❖ Eviter les déperditions de froid.
- ❖ Limiter les temps de chargement et de déchargement.

PRECONISATION :

- . *Refermer la porte du camion (ou le caisson isotherme) entre deux chargements / déchargements.*
- . *Limiter le temps des opérations : respecter la règle des 30 min maximum hors froid pour les produits réfrigérés et surgelés durant l'ensemble des opérations (chargement, déchargement, transfert des produits).*
- . *Charger les produits réfrigérés et surgelés en dernier, après les avoir sortis au dernier moment de la chambre froide ou du réfrigérateur/congélateur.*
- . *Décharger les produits réfrigérés et surgelés en premier et les stocker immédiatement en chambre froide ou réfrigérateur/congélateur.*

- ✓ *Pendant le transport*
- ❖ Les surgelés doivent être transportés à – 18°C (dans un véhicule frigorifique équipé d'un enregistreur de température lorsque la durée de transport est supérieure à 8 h).
- ❖ Les produits réfrigérés sont transportés entre 0°C et + 4°C. (cf. Fiche 12 - Chaîne du froid). Se conformer, dans tous les cas, aux températures préconisées sur les étiquetages des produits.
- ❖ En absence de camion frigorifique, le transport de produits réfrigérés ou surgelés (sans rupture de charge*) est limité à 80 km maximum depuis le lieu de chargement (ce qui correspond à environ 1h30 de transport), afin de maintenir les produits à température réglementaire, grâce aux solutions alternatives utilisées décrites ci-dessous dans la partie « préconisation ».

PRECONISATION :

- . *En cas d'absence de camion frigorifique, des solutions alternatives existent:*
 - ✓ *chariots comportant des plaques eutectiques* ;*
 - ✓ *caissons isothermes contenant une source de froid (plaques eutectiques, poches de glace...) ;*
 - ✓ *housses isothermes à enfiler sur les palettes et garantissant environ 2 heures sans déperdition de froid (variable selon constructeur).*
- . *Grouper les produits réfrigérés et surgelés (l'effet de masse ralentit la déperdition de froid).*

Fiche 2 – Transport

- Rangement des produits

- ❖ Séparation des différents produits (séparation produits alimentaires / produits d'hygiène entretien, séparation fruits et légumes bruts / autres produits, séparation produits d'épicerie sèche / produits réfrigérés ou surgelés).
- ❖ Si les produits d'hygiène /entretien ne peuvent être isolés des produits alimentaires, les mettre en dessous des denrées alimentaires.
- ❖ Absence de contact des produits avec le sol et les parois du véhicule (utilisation de cageots pour les fruits et légumes par exemple).
- ❖ Rangement ordonné des produits.
- ❖ Utilisation de matériel adapté au transport et à la manipulation des denrées alimentaires.

- Entretien du véhicule de livraison et autres moyens de transport

- ❖ Maintenir le matériel de transport en bon état et l'entretenir régulièrement.
- ❖ Nettoyer régulièrement le revêtement du matériel de transport.
- ❖ S'assurer de l'absence de risque de souillures des produits (absence de fuite de fluide frigorigène*, absence de nuisibles).
- ❖ Faire vérifier les enregistreurs de température des véhicules frigorifiques tous les 2 ans par un organisme agréé.

PRECONISATION :

- . Vérifier, en permanence, les joints conditionnant l'étanchéité de l'enceinte du véhicule de transport et/ou du matériel de substitution.
- . Vérifier le bon état et le bon fonctionnement du système frigorifique (au minimum 1fois/semestre).
- . Les véhicules transportant des denrées alimentaires périssables doivent faire l'objet d'un contrôle technique (arrêté du 1^{er} Juillet 2008).

- Nettoyage / désinfection du véhicule de livraison et autres matériels de transport

- ❖ Procéder à un nettoyage du matériel de transport après chaque utilisation.
- ❖ Désinfecter le matériel en cas de souillure et enregistrer la désinfection dans l'annexe 7.
- ❖ Le nettoyage des véhicules affrétés (transport sous-traité) est de la responsabilité du transporteur.

PRECONISATION :

Pour le nettoyage / désinfection du matériel de transport se référer à la Fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules.

AUTOCONTROLES :

- Contrôle visuel de l'état du matériel de transport ;
- Contrôle visuel des bonnes pratiques de manutention des produits ;
- Contrôle visuel de la conformité des températures du véhicule de livraison et/ou des caissons isothermes ;
- Plan de nettoyage / désinfection (cf. Fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules).

ENREGISTREMENTS :

- Enregistrement de la désinfection du matériel de transport, si nécessaire
- Enregistrement des contrôles de température du matériel de transport (cf. Annexes 1 et 2).

Fiches annexes à consulter :

Fiche 12 - Chaîne du froid

Fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules

Annexe 1 - Contrôle à réception - Enregistrement

Annexe 2 - Relevé des températures du matériel de transport

Annexe 7 - Désinfection du matériel de transport

Fiche 3 - Prise en charge des produits

OBJECTIF :

Prendre en charge des produits conformes à la réglementation et aux cahiers des charges, de manière à garantir le maintien de leurs qualités sanitaire, organoleptique et nutritive.

POINTS CLES A MAITRISER :

Etat du véhicule et du matériel de livraison, température, aspect des produits et intégrité des conditionnements*, étiquetage des produits.

Ne signez le bon de livraison ou le bon d'enlèvement qu'après avoir effectué les contrôles

CHAMPS D'APPLICATION :

- Entrepôts* : effectuer tous les contrôles mentionnés ci-dessous dans la partie « Points de contrôles et préconisations ». Remplir l'annexe 1 - Contrôle à réception – Enregistrement. Indiquer les non-conformités* éventuelles sur le bon de livraison qui sera ensuite tamponné, daté et signé, et sur la lettre de voiture.
 - > Archivage du bon de livraison : 5 ans.
- Structure de distribution* : les contrôles de l'état des produits, de l'étiquetage se font au moment de la prise en charge des produits. Le contrôle de la température des produits se fait au moment de la prise en charge des produits **ET** au moment de leur réception dans la structure de distribution. Il est recommandé de noter les températures relevées ainsi que les non-conformités éventuelles sur le bon de livraison qui sera ensuite tamponné, daté et signé.
 - > Archivage du bon de livraison : 5 ans.

POINTS DE CONTROLES ET PRECONISATIONS :

- **L'état du véhicule de livraison et autres matériels de transport (caissons isothermes*...)**

- ✓ Conformité des véhicules frigorifiques de transport (attestations de conformité techniques à vérifier en cas de doute).
- ✓ Propreté générale.
- ✓ Absence de risque de souillures* des produits (absence de fuite de fluide frigorigène*, absence de nuisibles*, séparation des produits d'hygiène/entretien des produits alimentaires, séparation des différentes catégories de produits, absence de contact des produits avec le sol et les parois du véhicule).
- ✓ Etat du chargement (état général des produits, palettes non endommagées, intégrité des emballages*, rangement ordonné des produits).

PRECONISATION :

Toute anomalie est signalée sur le bon de livraison, le document de transport ou de livraison.

- **Les températures (en cas de transport de produits réfrigérés* ou surgelés*)**

- ✓ La prise de températures de l'enceinte du véhicule de livraison (vérification s'il y a lieu du disque d'enregistrement), ou du matériel de substitution (caissons isothermes...), est facultative lors de la réception des produits au niveau de la structure de distribution. Cependant il s'agit d'un bon moyen pour détecter une rupture de la chaîne du froid* de l'enceinte frigorifique. Ce contrôle éventuel est à effectuer dès l'ouverture des portes ou à l'ouverture immédiate des conteneurs. **La prise de température de l'enceinte doit être effectuée systématiquement au niveau de l'entrepôt.**
- ✓ Au moment de la prise en charge des produits, le véhicule de transport ou le matériel de substitution doit être à bonne température : démarrer le groupe frigorifique avant la prise en charge de manière à ce que l'enceinte frigorifique soit à la température requise au moment du chargement des produits.
- ✓ La prise de température effectuée entre 2 conditionnements* (par exemple entre 2 sachets) est systématique, que ce soit au niveau des entrepôts ou structures de distribution.

Fiche 3 - Prise en charge des produits

Les températures relevées sont notées sur le bon de livraison ou d'enlèvement (et sur l'annexe 1 « contrôle à réception – enregistrement » pour les entrepôts).

- ❖ Si la prise de température entre deux conditionnements est non conforme, effectuer une prise de température à cœur des produits.

Les températures relevées sont notées sur le bon de livraison ou d'enlèvement (et sur l'annexe 1 « contrôle à réception – enregistrement » pour les entrepôts).

PRECONISATIONS :

Prise de température/ tableau des températures et tolérances : se reporter à la Fiche 12 - Chaîne du froid.

Les principes du respect de la chaîne du froid lors de la prise en charge des produits :

.organiser les réceptions (horaires de livraison, respect d'une logique dans l'accueil, le contrôle et le stockage des produits) ;

. limiter le temps passé par les produits réfrigérés et surgelés à température ambiante : respecter la règle des 30 min maximum hors froid pour les produits réfrigérés et surgelés durant l'ensemble des opérations (chargement, déchargement, transfert des produits) ;

. en cas de prise en charge multiproduits, ordonner la prise en charge de la façon suivante :

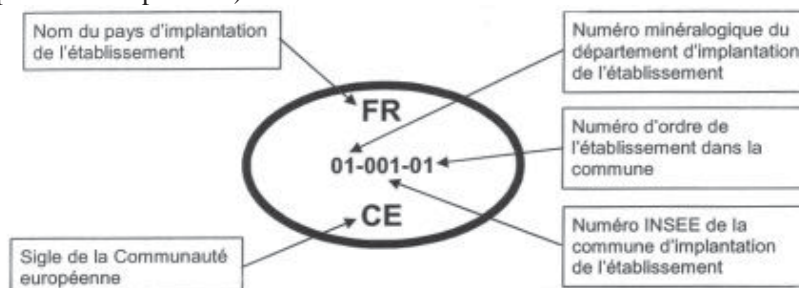
- 1- traiter en priorité les produits surgelés,
- 2- puis les produits réfrigérés,
- 3- puis les fruits et légumes,
- 4- terminer par les produits secs.

- Les étiquetages

- ❖ Présence des mentions obligatoires d'étiquetage (cf. Fiche 10 – Étiquetage des produits et traçabilité).

S'agissant de denrées échangées en amont de la remise aux bénéficiaires de l'aide, ces mentions, à l'exclusion du numéro de lot et des mentions prévues à l'article R. 112-19-1 du Code de la consommation qui doivent obligatoirement figurer sur le préemballage des denrées alimentaires, peuvent ne figurer que sur les fiches, bons de livraison ou documents commerciaux lorsque ceux-ci accompagnent les denrées auxquelles ils se rapportent ou lorsqu'ils ont été envoyés avant la livraison ou en même temps qu'elle. Dans ce cas, les mentions suivantes doivent en outre figurer sur l'emballage extérieur (cartons de regroupement) dans lequel ces denrées sont présentées :

- ✓ dénomination de vente du produit ;DLUO* ou DLC* accompagnée des conditions particulières de conservation ;
- ✓ nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi dans l'UE,
- ✓ estampille sanitaire* « FR xx-yyy-zz CE » s'il s'agit d'un produit animal ou d'origine animale (sauf produits composites*).



PRECONISATIONS :

. En cas d'informations manquantes ou incomplètes au niveau de l'étiquetage, ou si celui-ci est exclusivement en langue étrangère, les produits issus d'un achat sont refusés.

. S'il s'agit d'un don : acceptation des produits donnés dont l'étiquetage est en langue étrangère, incomplet ou absent dans la mesure où les informations de l'étiquetage (ou traduction) sont accessibles aux bénéficiaires de l'aide alimentaire dans les structures de distribution, après avoir été délivrées par le fournisseur.

Fiche 3 - Prise en charge des produits

- L'aspect du produit

Refuser les produits détériorés ou susceptibles de représenter un danger à la consommation
Effectuer un tri des fruits et légumes selon vos critères d'acceptation.

<i>Aspect du produit : conditions à remplir</i>	
Denrées surgelées et congelées	<ul style="list-style-type: none">. Emballage non fuité, déchiré, perforé. Absence de glace excessive sur l'emballage. Conditionnement non déformé. Produits non collés ensemble par de la glace. Absence de produits malléables. Absence de produits décongelés
Conserves alimentaires	<ul style="list-style-type: none">. Absence de boîtes de conserve bombées, rouillées. Absence de déformations des boîtes notamment au niveau des sertis*
Autres denrées	<ul style="list-style-type: none">. Absence de gonflement anormal du conditionnement. Maintien des produits sous vide, emballage épousant la forme du produit. Emballage intègre, non percé. Couleur normale de la denrée. Absence de coups apparents, moisissures, zone fragilisée, d'aspect anormal

PRECONISATION :

Si les produits ne respectent pas ces conditions, ils sont considérés comme non conformes.

PRECONISATION :

. Si la marchandise provient d'un tiers vis-à-vis de l'association, tout produit non conforme (température et/ou intégrité des conditionnements et/ou aspect des produits et/ou étiquetage des produits non conformes) est refusé et repris par tiers (fournisseur, distributeur...).

Si les produits ne sont pas repris par le fournisseur, isoler les produits avec la mention « produits non conformes, ne pas utiliser » dans l'attente de consignes complémentaires du service national ou dans l'attente d'une destruction (un bon de sortie et/ou un bon de destruction sera alors établi).

. Dans le cas d'un transport interne à l'association (marchandise déjà détenue par l'association), destruction des produits ou don à la SPA (selon avis des DD(CS)PP et quantité à détruire), après isolement des produits avec la mention « produits non conformes, ne pas utiliser ». Etablissement d'un bon de sortie et/ou d'un bon de destruction.*

AUTOCONTROLES :

- Contrôle du bon déroulement de la prise en charge et de la réception des produits.

ENREGISTREMENTS :

. Enregistrement des contrôles (sur l'annexe 1 – Contrôle à réception / enregistrement, et / ou sur le bon de livraison même).

Fiches annexes à consulter :

Fiche 10 - Etiquetage des produits et traçabilité

Fiche 12 - Chaîne du froid

Annexe 1 - Contrôle à réception - Enregistrement

Annexe 2 - Relevé des températures du matériel de transport

Fiche 4 – Stockage

OBJECTIF :

Organiser et faciliter la gestion des stocks, optimiser les conditions de stockage des produits dans le respect des règles d'hygiène (limiter les contaminations croisées*, protéger les denrées des nuisibles*, maintenir les températures recommandées ainsi que l'intégrité des produits), grâce à des mesures de rangement adéquates.

POINTS CLES A MAITRISER :

Gestion des stocks, organisation et rangement des stocks, respect de la chaîne du froid, entretien et nettoyage / désinfection des zones de stockage.

POINTS DE CONTROLES ET PRECONISATIONS :

- Gestion des stocks

- ❖ Effectuer une bonne gestion des stocks, notamment par la surveillance régulière des dates de conservation des produits.

PRECONISATION :

. Effectuer une bonne gestion des DLC et DLUO* en appliquant la règle dite du « PPPS* » (Premier Périmé Premier Sorti). Lors du rangement, mettre en avant les produits à DLC ou DLUO les plus courtes afin de faire partir les produits correspondants en premier.*
. Vérifier régulièrement la rotation des stocks et faire des inventaires fréquemment afin de pouvoir appliquer la règle du « PPPS » (ex : inventaire 1 fois par mois pour les produits d'épicerie et les surgelés*, une fois par semaine pour les produits réfrigérés*...). Surveiller les dates des produits en stock avec des fréquences régulières, notamment les produits à DLUO longue. Profiter des périodes de rangement pour vérifier à nouveau les DLC et DLUO.*
. Trier les produits issus des « ramasses » (« récolte ») (cf. Fiche 1 - Achats, dons, collectes et « ramasse » et Fiche 3 - Prise en charge des produits).*

- ❖ Tous les produits doivent être identifiés (origine, composition, n° de lot de fabrication, DLC ou DLUO...).
 - ❖ **Il ne doit pas y avoir de produits à DLC dépassée dans les stocks.**
 - ❖ Les produits à DLC dépassée ou détériorés doivent être détruits dès que possible.
 - ❖ Gestion des déchets :
 - en entrepôt : il est recommandé de faire appel à une société de gestion des déchets.
 - en structure de distribution : il est recommandé de conclure des accords locaux avec les municipalités ou les sociétés spécialisées, pour la destruction des déchets. Le don à la SPA est également une possibilité.
- Penser à archiver les bons de sortie et de destruction pendant 5 ans.

PRECONISATION :

*. Dès lors qu'un produit a atteint sa DLC, sa distribution est **interdite** et il doit être retiré des stocks.*
. Dans l'attente d'un enlèvement ou d'une destruction rapides, isoler les produits à DLC dépassée avec la mention « produits non conformes, ne pas utiliser ».
. Afin d'éviter de jeter des produits à DLC dépassée, il est recommandé de repérer les produits à DLC courte et de les distribuer le plus tôt possible. Pour faciliter les communications sur le sujet, la liste des produits concernés peut être affichée sur la porte des chambres froides ou des réfrigérateurs.
. La structure de distribution doit distribuer les produits aux bénéficiaires avant que la DLC ne soit atteinte.

- Organisation et rangement des stocks

- ❖ Règles de rangement des chambres froides ou toute autre enceinte réfrigérée :
Rangement vertical :

Fiche 4 – Stockage

- les produits les plus fragiles (viande, charcuterie cuite, plats cuisinés...) doivent être stockés en haut des étagères ;
- favoriser le stockage des produits lourds et difficiles à manipuler vers le bas ;
- les produits à forte rotation seront les produits les plus facilement accessibles.

De manière générale en termes de produits, il convient de séparer :

- les fruits et légumes bruts des autres produits, notamment des produits réfrigérés (si pas de chambres froide ou réfrigérateur spécifique pour le rangement des fruits et légumes) ;
- les œufs des autres produits.

Quelques règles spécifiques au rangement du réfrigérateur :

- faire un état des lieux de la température des différents compartiments et/ou entre les étagères, afin de régler la température du réfrigérateur et respecter les températures de conservation recommandées ;
- ne pas entasser les produits, l'air doit circuler entre les étagères.

❖ Règles de rangement en chambre froide négative ou congélateur :

- Il est recommandé d'avoir un rangement par type de produit (cas du congélateur).
- Les produits les plus utilisés doivent être les plus accessibles possibles.
- Les cartons entamés sont toujours positionnés de façon à être prélevés en premier.

❖ Règles de rangement de l'épicerie :

- L'humidité de la zone de stockage doit être limitée.
- Les produits liquides sont stockés en dessous des autres produits.
- Ne pas empiler les produits sensibles (ex : briques de lait...).
- Certains produits sensibles à la chaleur (eau, lait, chocolat...) ne doivent pas être stockés au soleil ou dans des zones à température élevée.
- Si votre local est sensible au gel, protégez les produits à l'aide de bâches.

PRECONISATIONS GENERALES :

- . Les denrées doivent être stockées sur des palettes ou étagères dégagées du sol (10 cm minimum).
- . Aucun article ne doit être au contact direct du sol ou des murs.
- . Eviter l'entassement des produits et la surcharge des installations.
- . Il est recommandé d'établir des plans de rangement pour chaque zone de stockage (plan de rangement affiché et/ou identification des étagères).
- . Les produits d'hygiène et d'entretien doivent se trouver dans une zone matérialisée distincte de celle réservée aux produits alimentaires. Dans le cas d'exiguïté des réserves, adopter une sectorisation verticale avec le rangement des produits alimentaires au-dessus des produits d'hygiène / entretien.
- . Les produits utilisés pour le traitement contre les nuisibles doivent se trouver dans une zone matérialisée distincte de celle réservée aux produits alimentaires.
- . Les poubelles doivent être stockées dans des zones spécifiques à l'écart des denrées alimentaires.

PRECONISATION :

Pour les œufs : il est possible de les stocker en froid positif ou en épicerie. Toutefois, il est important de garder le même mode de conservation tout au long de la chaîne. Ainsi les œufs reçus en logistique « produits réfrigérés » seront rangés au frais, ceux reçus en « ambient » seront stockés en épicerie

- **Respect de la chaîne du froid*** (cf. Fiche 12 - Chaîne du froid)

- ❖ S'assurer de la conformité des températures des enceintes réfrigérées.
- ❖ La température adoptée doit correspondre à la température nécessaire à la conservation du produit le plus fragile.

Fiche 4 – Stockage

❖ Eviter les déperditions de froid :

- Limiter l'ouverture des portes des enceintes réfrigérées, notamment lors du rangement des produits ;
- Au cours du nettoyage des chambres froides, penser à refermer la porte derrière vous pour éviter les pertes de froid.

PRECONISATION :

. Pour vérifier si votre congélateur/chambre froide négative n'a pas subi de rupture de la chaîne du froid : - placez une bouteille d'eau, remplie à moitié et fermée, à l'envers,
- attendre que l'eau soit congelée, puis retourner la bouteille.

Si l'eau décongèle, elle remplira le fond de la bouteille avant d'être congelée à nouveau. Le déplacement de l'eau dans la bouteille vous indique qu'il y a eu décongélation des produits présents dans le congélateur ou dans la chambre froide négative.

❖ En cas d'augmentation de la température d'une enceinte réfrigérée lors du contrôle immédiatement après ouverture des portes :

- S'il y a dépassement de 2 à 3°C par rapport à la température préconisée :
- vérifier la température à cœur des produits en fonction des tolérances admises (cf fiche 12 – Chaîne du froid). Si la température à cœur des produits est supérieure aux températures tolérées, les produits doivent être détruits (ou donnés à la S.P.A), selon l'avis des DD(CS)PP* et en fonction des quantités à détruire (cf. paragraphe gestion des stocks). Dans l'attente de leur enlèvement ou de leur destruction, isoler les produits avec la mention « produits non conformes, ne pas utiliser » ;
- vérifier la température de l'enceinte après 1 à 2 heures, et plus régulièrement les jours suivants. Si la température est redevenue normale, pas d'action particulière. Sinon, faire vérifier le bon fonctionnement de l'enceinte par un technicien (cf. Fiche 13- entretien des locaux, matériel et véhicules).
- Si le dépassement de température est plus important :
- vérifier la température à cœur des produits en fonction des tolérances admises (cf fiche 12 – Chaîne du froid). Si la température à cœur des produits est supérieure aux températures tolérées, les produits doivent être détruits (ou donnés à la S.P.A), selon l'avis des DD(CS)PP* et en fonction des quantités à détruire (cf. paragraphe gestion des stocks). Dans l'attente de leur enlèvement ou de leur destruction, isoler les produits avec la mention « produits non conformes, ne pas utiliser » ;
- appeler immédiatement une société spécialisée qui vérifiera les différents points techniques. Dans l'attente de l'intervention, limiter les ouvertures de portes et ranger si possible les produits reçus dans une autre enceinte présentant des températures de stockage conformes.

PRECONISATION :

. En cas d'utilisation d'enregistreurs de température à disque, ne pas oublier de changer le disque toutes les semaines. Ceux-ci doivent être archivés ainsi que les feuilles de contrôles manuels pendant 5 ans.

. En cas d'utilisation de clés USB enregistreuses de température, ne pas oublier de transférer régulièrement les données de la clé vers un ordinateur (1 fois/semaine).

. L'installation d'une alarme automatique se déclenchant lors du dysfonctionnement des enceintes froides est recommandée.

. Pour faciliter l'interprétation des autocontrôles de température, vous pouvez archiver les heures de dégivrage.

. Il est conseillé d'avoir un contrat de maintenance spécifique pour les chambres froides. Il permet la maintenance des matériels ainsi que la vérification des sondes de températures par une société spécialisée.

Fiche 4 – Stockage

- Entretien et nettoyage / désinfection des zones de stockage

- ❖ Lutter en permanence contre les nuisibles* (cf. Fiche 14 - Plan de lutte contre les nuisibles).
- ❖ Assurer l'entretien du matériel frigorifique, selon les prescriptions du constructeur.
- ❖ Tous les matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être maintenus propres.
- ❖ Les chambres froides positives et réfrigérateurs sont nettoyés et désinfectés au moins une fois par semaine.
- ❖ Les chambres froides négatives sont nettoyées et désinfectées lors de leurs arrêts de fonctionnement. Les congélateurs sont nettoyés et désinfectés au minimum une fois par semestre.
- ❖ La zone de stockage d'épicerie est nettoyée et désinfectée au moins une fois par mois.
- ❖ Maintenir une bonne circulation de l'air dans les zones de stockage.

PRECONISATION :

Pour le nettoyage et la désinfection du matériel, se reporter à la Fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules.

AUTOCONTROLES :

- Contrôle des températures effectué immédiatement après ouverture des portes (température stabilisée) lors des jours de présence.
- Contrôle visuel de la bonne gestion des stocks.
- Contrôle visuel du rangement des zones de stockage.
- Contrôle visuel de la propreté et de l'entretien des zones de stockage.
- Contrôle visuel de l'absence de nuisibles ou de leurs déjections.

ENREGISTREMENTS :

- Enregistrement des températures.
- Enregistrement du nettoyage désinfection des réfrigérateurs/congélateurs/chambres froides.
- Enregistrement de la lutte contre les nuisibles.
- Enregistrement du dépannage du matériel.

Fiches annexes à consulter :

Fiche 9 - Gestion des DLC/DLUO

Fiche 12 - Chaîne du froid

Fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules

Fiche 14 - Plan de lutte contre les nuisibles

Annexe 4 - Plan de maintenance

Annexe 5- Dépannage du matériel- fiche d'anomalies

Annexe 6 - Plan de nettoyage désinfection

Annexe 8 - Nettoyage / désinfection des locaux

Annexe 9 - Nettoyage / désinfection des réfrigérateurs/congélateurs/chambres froides

Annexe 11 - Plan de lutte contre les nuisibles

Annexe 12 - Lutte contre les nuisibles- suivi des interventions des sociétés externes

Annexe 13 - Lutte contre les nuisibles - Enregistrement

Fiche 5 - Préparation des lots en entrepôt et remise aux structures de distribution

OBJECTIF :

Préparer la marchandise et remettre les commandes aux structures de distribution* dans le respect des normes d'hygiène alimentaire, notamment en maintenant les températures recommandées.

POINTS CLES A MAITRISER :

Tri des denrées alimentaires, gestion des DLC* et DLUO*, respect de la chaîne du froid*, hygiène du personnel.

POINTS DE CONTROLES ET PRECONISATIONS :

- Tri des denrées alimentaires

- ❖ Les produits issus des « ramasses »* (récoltes) et des collectes* doivent être triés **AVANT** leur entrée à l'entrepôt*. Si le tri n'a pas pu être effectué sur les lieux de récupération de la marchandise (grandes et moyennes surfaces*...), celui-ci peut s'effectuer en entrepôt, uniquement par dérogation (cf. Fiche 1 - Achats, dons, collectes et « ramasses »).
- ❖ En cas de tri en entrepôt (uniquement par dérogation), si des produits à DLC dépassée sont présents dans les produits récoltés, ceux-ci doivent **IMPERATIVEMENT ETRE DETRUIES** (cf. Fiche 4 - Stockage). Dans l'attente d'un enlèvement ou d'une destruction rapides, isoler les produits avec la mention « produits non conformes, ne pas utiliser ».
- ❖ Le tri des produits réfrigérés* et surgelés* ne doit pas rompre la chaîne du froid.

PRECONISATIONS :

. Effectuer, si possible, le tri des produits réfrigérés et surgelés dans les chambres froides afin de ne pas rompre la chaîne du froid.

. En cas d'impossibilité, limiter au minimum le temps de tri des produits, hors froid (règle des 30 min), et placer immédiatement la marchandise en chambre froide : ranger les produits triés au fur et à mesure dans les chambres froides.

- Gestion des DLC et DLUO (cf. Fiche 9 - Gestion des DLC et DLUO)

- ❖ Au moment de la préparation des lots*, préparer, en priorité, les commandes à partir des denrées dont les dates limite de conservation sont les plus proches.
- ❖ En cas de présence de produits à DLUO dépassée, un test gustatif est à réaliser avant intégration des produits concernés dans les commandes.
- ❖ La DLC n'est valable que si l'intégrité de l'emballage* est respectée, donc :
 - maintenir toujours les produits réfrigérés préemballés* emballés jusqu'à la distribution ;
 - ne pas intégrer dans les commandes des produits réfrigérés dont le conditionnement* n'est plus intègre (poches déchirées, opercules de yaourts soulevés, sous-vide rompu, emballage percé...).

- Respect de la chaîne du froid

- ❖ Maintenir la chaîne du froid et éviter les déperditions de froid :
 - préparer, si possible, les lots de produits réfrigérés et surgelés en chambre froide, ou limiter le temps de préparation des lots hors froid et les replacer immédiatement au froid jusqu'à la remise des commandes aux structures de distribution ;
 - limiter le temps de remise des produits réfrigérés et surgelés aux structures de distribution.

Fiche 5 - Préparation des lots en entrepôt et remise aux structures de distribution

PRECONISATION :

- . Refermer les portes des chambres froides entre deux allées et venues.
- . Limiter au minimum les ouvertures des portes des enceintes réfrigérantes.
- . Limiter le temps des opérations hors froid : respecter la règle des 30 min maximum hors froid pour les produits réfrigérés et surgelés durant l'ensemble des opérations (transfert des produits, chargement, déchargement).

Dans le cas de l'enlèvement de la marchandise sur l'entrepôt par les structures de distribution :

- . les lots de produits réfrigérés et surgelés sont remis en dernier, après les avoir sortis au dernier moment de la chambre froide ou du réfrigérateur ;
- . en cas de préparation de commandes multiproduits, ordonner la remise des produits aux structures de distribution :
 1. remise des produits secs,
 2. remise des fruits et légumes,
 3. remise des produits réfrigérés,
 4. remise des produits surgelés.

Lors de la livraison par l'entrepôt aux structures de distribution :

- . les lots de produits réfrigérés et surgelés sont déchargés en premier et stockés immédiatement au froid au sein de la structure de distribution ;
- . la remise des produits s'effectue alors de la façon suivante :
 1. remise des produits surgelés,
 2. remise des produits réfrigérés,
 3. remise des fruits et légumes,
 4. remise des produits secs.

- Hygiène du personnel

Le personnel en charge de la manipulation de denrées alimentaires nues (par exemple fruits et légumes) se doit de respecter scrupuleusement les consignes énoncées dans la « Fiche 8 - Hygiène et état de santé du personnel », en particulier le lavage des mains, avant et après toute manipulation de denrées.

AUTOCONTROLES :

- Contrôle visuel des bonnes pratiques de tri du personnel.
- Contrôle visuel des bonnes pratiques de préparation et de remise des commandes du personnel (gestion des DLC/DLUO, respect de la chaîne du froid...).
- Contrôle visuel des bonnes pratiques d'hygiène du personnel.

Fiches annexes à consulter :

- Fiche 1 - Achats, dons, collectes et « ramasses »
- Fiche 4 – Stockage
- Fiche 8- Hygiène et état de santé du personnel
- Fiche 9 - Gestion des DLC/DLUO
- Fiche 12 - Chaîne du froid

Fiche 6 – Déconditionnement* / portionnement* et reconditionnement* des produits

OBJECTIF :

Respecter les normes d'hygiène de préparation des denrées, afin de réduire les contaminations* et multiplications microbiennes, lors des pratiques éventuelles de déconditionnement / portionnement et reconditionnement de produits. En cas de déconditionnement, portionnement et reconditionnement de produits, il est nécessaire de maintenir la traçabilité* de ces produits et de garantir leur durée de vie.

IMPORTANT : L'activité de déconditionnement /portionnement et reconditionnement des produits au niveau des entrepôts* nécessite un agrément. Vous devez donc entreprendre les démarches auprès des DD(CS)PP* de votre département.

DEFINITIONS :

Déconditionnement* : ouverture de l'enveloppe au contact direct de la denrée (sachet, boîte, pot, terrine, barquette, poche sous vide...).

Portionnement* : mise en portions de la denrée ; il peut s'agir d'une simple manipulation (partage de pièces en unité individuelles, (par exemple de tranches de charcuterie prédécoupées ou de cuisses de poulet surgelées) ou d'une manipulation plus complexe impliquant l'usage de petit matériel (tranchage de charcuterie ou de fromage, partage du contenu d'une conserve ou d'un seau...).

Reconditionnement* : action de placer une denrée alimentaire préalablement déconditionnée, dans une enveloppe ou dans un contenant apte au contact direct des denrées alimentaires.

POINTS CLES A MAITRISER :

Liste des produits proscrits, hygiène et état de santé du personnel, nettoyage et désinfection des surfaces et du matériel, activité de déconditionnement, activité de portionnement, activité de reconditionnement, maintien de la chaîne du froid*, maîtrise de la traçabilité.

POINTS DE CONTROLES ET PRECONISATIONS :

- Liste des produits IMPERATIVEMENT A NE PAS TRANCHER NI DECOUPER

- toute viande réfrigérée crue ;
- volailles réfrigérées crues ;
- poissons réfrigéré crus ;
- pâtisseries réfrigérées ;
- produits surgelés quels qu'ils soient.

Rappel : les abats, farces et hachés crus réfrigérés ne doivent pas être distribués

PRECONISATIONS :

- . Réserver la pratique de déconditionnement, portionnement et reconditionnement aux produits de première fraîcheur.
- . En cas de don exceptionnel de produits de la mer (coquillages, crustacés, huîtres, poissons), pâtisseries, viande (hors steaks hachés réfrigérés et abats), l'association s'assurera que le donateur est un professionnel de la filière concernée (fabricant, artisan) et qu'il respecte scrupuleusement la réglementation en vigueur pour ces produits (en particulier protection des produits, conditions de conservation et traçabilité). Ces produits doivent être issus d'établissement de production agréés. De tels produits sont à distribuer tels quels : ils ne doivent pas faire l'objet de découpe ou tranchage par l'association. Les coquillages (praires, moules...) et les huîtres doivent être distribués dans leur conditionnement d'origine avec leur étiquette sanitaire.
- . Dans la mesure du possible, il est recommandé d'inciter le professionnel à donner des produits déjà portionnés et reconditionnés.

Fiche 6 – Déconditionnement* / portionnement* et reconditionnement* des produits

- Hygiène et état de santé du personnel

- ❖ Le personnel en charge du déconditionnement / portionnement et reconditionnement des denrées alimentaires se doit de respecter scrupuleusement les consignes énoncées dans la « Fiche 8 – Hygiène et état de santé du personnel », en particulier le lavage des mains, avant et après toute manipulation de denrées.
- ❖ Les personnes atteintes d'infection nasale ou de la sphère buccale (angines, rhinopharyngites...) ou de troubles gastro-intestinaux ne doivent pas participer aux activités de déconditionnement, portionnement et reconditionnement des denrées alimentaires.

- Nettoyage et désinfection des surfaces et du matériel

- ❖ Le personnel en charge de ces activités se doit de respecter les consignes énoncées dans la « Fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules », en particulier le nettoyage et désinfection des surfaces de préparation des denrées, des plans de travail, et surtout du matériel utilisé à chaque étape de déconditionnement, portionnement et reconditionnement.
- ❖ Le matériel sera rangé de manière à éviter toute recontamination : ustensiles protégés, bacs en position retournée...

- Activité de déconditionnement

Le travail doit être organisé de la façon suivante :

- ❖ Disposer d'une zone ou emplacement réservé exclusivement à l'activité de déconditionnement, d'un plan de travail dont la surface est lisse, imputrescible et nettoyable (table inox, planche en plastique dur...) et d'une poubelle à commande non manuelle.
- ❖ Porter une tenue adaptée et spécifique aux travaux et aux manipulations à effectuer (tablier, blouse, charlotte...).
- ❖ Se laver soigneusement les mains avant toute manipulation et porter éventuellement des gants propres. Dans ce cas les gants seront changés dès qu'ils sont souillés ou déchirés (Fiche 8- Hygiène et état de santé du personnel- préconisation sur le port des gants).
- ❖ Nettoyer et désinfecter la surface de préparation. Bien la rincer si nécessaire afin d'éviter la contamination chimique des denrées alimentaires.
- ❖ Utiliser du matériel propre et spécifique au déconditionnement (couteaux, ciseaux, ouvre-boîtes...).
- ❖ Les opérations de déconditionnement doivent éviter de contaminer les produits. En particulier lors de l'utilisation des couteaux ou ciseaux, le côté tranchant de la lame doit être tournée vers l'extérieur du sachet.
- ❖ Ne pas mettre en contact la denrée avec l'extérieur de l'emballage.
- ❖ Retirer entièrement le conditionnement et transférer les denrées dans des conditionnements propres et aptes au contact alimentaire (bacs plastiques par exemple) si celles-ci ne se trouvent pas déjà dans un contenant (barquette, seau, terrine...).
- ❖ Jeter les conditionnements* vides.

PRECONISATIONS :

. Attention ! :

- . Les étiquettes d'origine doivent être conservées systématiquement pendant au minimum 8 jours.*
- . Le déconditionnement doit être effectué au fur et à mesure des besoins; en cas d'attente, les produits déconditionnés seront placés en enceinte froide après avoir été protégés (bacs filmés par exemple).*
- . Afin d'éviter les recontaminations des produits, les emballages* et conditionnements sont évacués au fur et à mesure de la zone de déconditionnement, qui est débarrassée de tout objet ou matériel inutile.*
- . Dans le cas où l'emplacement destiné à cette activité n'est pas exclusivement réservé à cet usage, il sera lavé et désinfecté après toute opération et avant le déconditionnement des denrées alimentaires.*
- . Le matériel utilisé pour le déconditionnement sera maintenu propre et doit être réservé exclusivement à cette activité.*

Fiche 6 – Déconditionnement* / portionnement* et reconditionnement* des produits

- Activités de portionnement et reconditionnement

Le travail doit être organisé de la façon suivante :

- ❖ Disposer d'une zone ou emplacement réservé exclusivement aux activités de portionnement et reconditionnement, d'un plan de travail dont la surface est lisse, imputrescible et nettoyable (table inox, planche en plastique dur...), ainsi que de matériel spécifique (couteaux, louches...).

Changer de paire de gants lors du portionnement des produits et lorsqu'ils sont souillés ou déchirés (Fiche 8- Hygiène et état de santé du personnel- préconisation sur le port des gants).

- ❖ Si un tranchage est effectué (boudin, jambon, fromage...), utiliser du matériel propre et spécifique à cette activité.
- ❖ Transférer les denrées dans des conditionnements (sacs à congélation, barquettes...) propres et aptes au contact alimentaire, pour remise aux personnes accueillies.

PRECONISATIONS :

. Les activités de déconditionnement et reconditionnement doivent être séparées dans l'espace ou dans le temps.

. Le matériel utilisé doit être hygiénique et spécifique à l'activité. Il est recommandé d'avoir du matériel dédié pour les denrées crues et les légumes ; à défaut un nettoyage et une désinfection doivent être réalisés entre chaque produit tranché ou portionné.

. Organisation de l'ordre de portionnement des denrées en commençant, dans une catégorie, par les produits les moins contaminés (ex : pour la charcuterie : charcuteries cuites puis charcuteries crues, pour les fromages : pâtes pressées cuites type emmental puis pâtes pressées non cuites type tome puis pâtes fleuries type Brie).

. Utilisez un couteau spécifique pour chaque type de produits si un tranchage est effectué, ou procédez à un nettoyage et une désinfection quand vous changez de catégorie de produits.

. Changez de paire de gants lorsque vous changez de catégorie de produits.

. S'il est nécessaire de goûter un produit avant le reconditionnement, utilisez des couverts spécifiques et propres. Ne pas réutiliser ces couverts après qu'ils aient été portés à la bouche, sauf s'ils ont été nettoyés, après leur utilisation, selon la fiche 13- Entretien des locaux, matériel et véhicules.

- ❖ Maintien de la chaîne du froid

PRECONISATIONS :

.Lors des opérations de déconditionnement / portionnement et reconditionnement, limiter l'ouverture des portes des enceintes frigorifiques pour limiter les pertes de froid.

.Limiter le temps des activités de déconditionnement / portionnement et reconditionnement des produits réfrigérés et surgelés hors froid : respecter un temps de 30 min maximum hors froid (incluant le temps de distribution) pour ces produits.

.Informez les personnes accueillies que les produits reconditionnés doivent être consommés rapidement.

- ❖ Maintien de la traçabilité :

Activité de déconditionnement / portionnement et reconditionnement suivie d'une distribution des produits alimentaires le jour même:

- conserver les étiquettes au jour le jour, ou enregistrer les références de l'étiquetage, ainsi que la date de distribution du produit à l'aide de l'annexe 10 - Suivi des denrées alimentaires ;
- distribuer les produits sans mention spécifique sur les conditionnements préparés ;
- informer le bénéficiaire sur le fait que le produit doit être consommé immédiatement.

Fiche 6 – Déconditionnement* / portionnement* et reconditionnement* des produits

❖ Maintien de la traçabilité (suite):

Activité de déconditionnement / portionnement et reconditionnement suivie d'une distribution différée (le lendemain) des produits alimentaires :

- la distribution différée des produits après reconditionnement oblige à indiquer une DLC* sous la responsabilité du conditionneur ;
- cette DLC sera, pour toutes les denrées, de : J (jour de déconditionnement) + 1 jour. Dans tous les cas la DLC ne pourra être supérieure à la DLC initiale ;
- sur chaque conditionnement préparé, indiquez au minimum la dénomination du produit et la date limite de consommation du produit (j+1) ;
- tenir un registre (+ étiquettes d'origine conservées pendant 8 jours) pour conserver un certain nombre d'informations (cf. Fiche annexe 10 - Suivi des denrées alimentaires) :
 - o date d'entrée
 - o nom du produit et référence du lot*
 - o nom du fabricant
 - o DLC ou DLUO*
 - o Date de reconditionnement
 - o quantités préparées ou nombre de conditionnements
 - o date de distribution
 - o liste des ingrédients du produit, si possible, pour information du bénéficiaire final.

En l'absence d'informations précises sur la composition du produit (ex : cas des plats traiteurs prêts à être consommés), par mesure de précaution, les bénéficiaires seront informés de l'impossibilité de garantir l'absence d'ingrédient à l'origine d'allergie* alimentaire dans les produits considérés, et le produit ne sera pas distribué aux personnes avec une allergie* alimentaire identifiée ou supposée.

AUTOCONTROLES :

- Contrôle visuel des bonnes pratiques de déconditionnement / portionnement et reconditionnement du personnel.
- Contrôle visuel de l'état de santé du personnel.
- Contrôle visuel des bonnes pratiques d'hygiène du personnel.
- Contrôle visuel des opérations de nettoyage.

ENREGISTREMENTS :

- Enregistrement relatif au nettoyage et à la désinfection et à leur contrôle.
- Enregistrement relatif à la traçabilité.

Fiches annexes à consulter :

Fiche 7 - Remise des produits aux personnes accueillies

Fiche 8 - Hygiène et état de santé du personnel

Fiche 10 - Etiquetage des produits et traçabilité

Fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules

Fiche 15 - Consommateurs

Annexe 6 - Plan de nettoyage et désinfection

Annexe 8 - Nettoyage et désinfection des locaux

Annexe 10 - Suivi des denrées alimentaires

Fiche 7 - Remise des produits aux personnes accueillies

OBJECTIF :

Distribuer des produits sains dans le respect des normes d'hygiène alimentaire. La remise des produits s'effectue tout en sensibilisant les personnes accueillies aux règles d'hygiène et de conservation des produits.

POINTS CLES A MAITRISER :

Hygiène et état de santé du personnel ; nettoyage et désinfection des surfaces, du matériel... ; gestion des DLC* et DLUO* ; respect de la chaîne du froid* ; disposition des produits ; organisation de la distribution ; information des personnes accueillies.

POINTS DE CONTROLES ET PRECONISATIONS :

- Hygiène et état de santé du personnel

Le personnel en charge de la remise des denrées alimentaires aux personnes accueillies se doit de respecter scrupuleusement les consignes énoncées dans la « Fiche 8 - Hygiène et état de santé du personnel », en particulier le lavage des mains, avant et après toute manipulation de denrées.

- Nettoyage et désinfection des surfaces, du matériel

Le personnel en charge de la remise des denrées alimentaires aux personnes accueillies se doit d'appliquer les consignes énoncées dans la « Fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules », en particulier le nettoyage et désinfection des surfaces de distribution, des plans de travail, des sols et du matériel avant et après la distribution des denrées.

- Gestion des DLC et DLUO

❖ Au moment de la distribution, distribuer en priorité les denrées dont les dates limite de consommation (DLC) ou les dates limites d'utilisation optimales (DLUO) sont les plus proches.

❖ **La distribution de produits à DLC dépassée est interdite** et peut être sanctionnée pénalement selon les dispositions R. 112-25 du Code de la Consommation.

❖ En cas de présence de produits à DLUO dépassée dans les stocks, un test gustatif est à réaliser avant la distribution (cf. Fiche 9 - Gestion des DLC et DLUO).

❖ La DLC n'est valable que si l'intégrité de l'emballage* est respectée, donc :

- maintenir toujours les produits réfrigérés préemballés* emballés jusqu'à la distribution ;
- ne pas distribuer les produits réfrigérés dont le conditionnement* n'est plus intègre (poches déchirées, opercules de yaourts soulevés, sous-vide rompu, emballage percé...).

- Respect de la chaîne du froid

❖ Eviter les déperditions de froid.

❖ Limiter le temps de distribution hors froid des produits réfrigérés * et surgelés*.

Fiche 7 - Remise des produits aux personnes accueillies

PRECONISATIONS :

- . Essayer d'avoir les appareils de stockage (réfrigérateurs, congélateurs) à proximité du lieu de distribution.
- . Sortir les produits réfrigérés et surgelés au fur et à mesure. Les placer, si possible, dans des conteneurs isothermes* pour éviter les déperditions de froid dans l'attente de la distribution.
- . Limiter au minimum les ouvertures des portes des enceintes réfrigérantes.
- . Limiter le temps de distribution des produits réfrigérés et surgelés hors froid : respecter un délai de 30 min maximum hors froid pour les produits réfrigérés et surgelés durant toutes les opérations de chargement / déchargement/ distribution (une fois ce laps de temps écoulé, les produits doivent alors se trouver à la température recommandée –cf Fiche 12- Chaîne du froid).
- . Donner les produits réfrigérés et surgelés en dernier, après les avoir sortis au dernier moment de la chambre froide, du réfrigérateur ou du congélateur.

- Disposition des produits

- ❖ Séparer les produits alimentaires des produits d'hygiène et d'entretien.
- ❖ Séparer les fruits et légumes bruts des autres produits.
- ❖ Séparer les œufs des autres produits.
- ❖ Séparer les produits cuits et les produits crus
- ❖ Aucune denrée ne doit être au contact direct du sol ou des murs.
- ❖ Disposer les produits sur des tables ou des étagères propres.
- ❖ Il est recommandé d'établir un plan de disposition pour chaque famille de produits (conserves, briques de lait, féculents, fruits et légumes...) : afficher le plan de rangement et/ou identifier les tables et les étagères pour chaque famille de produits.
- ❖ Eviter l'entassement des produits, notamment les produits sensibles (briques de lait...).
- ❖ Si une activité de déconditionnement*/ portionnement* et reconditionnement* est pratiquée, disposer d'une zone et de matériels spécifiques à cette activité (cf. Fiche 6 - déconditionnement / portionnement et reconditionnement des produits).
Dans ce cas, les aliments nus doivent être protégés des contaminations extérieures et notamment de celles pouvant provenir des bénéficiaires (empêcher le contact direct bénéficiaires/produits).
La température des produits doit rester conforme à la température recommandée (cf fiche 12 – chaîne du froid).

- Organisation de la distribution

- ❖ Nettoyer et désinfecter la zone de distribution des produits (cf. Fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules).
- ❖ Disposer les installations nécessaires à la distribution (tables, étagères...), les nettoyer et les désinfecter.
- ❖ Se laver les mains avant toute manipulation et distribution de denrées.
- ❖ Disposer les produits sur les meubles de présentation en séparant les différentes catégories de produits, comme indiqué au paragraphe précédent.
- ❖ Il est fortement conseillé d'organiser la distribution de la façon suivante :
 1. distribution des produits secs ;
 2. distribution des fruits et légumes ;
 3. distribution des produits réfrigérés ;
 4. distribution des produits surgelés.
- ❖ Sortir les produits réfrigérés et surgelés au fur et à mesure lors de la distribution (voir paragraphe « respect de la chaîne du froid ») et en fonction des besoins (ne sortir que ce qui est nécessaire).
- ❖ En fin de distribution, et si les dispositions ci-dessus et les températures recommandées ont été respectées, replacer immédiatement les produits non distribués dans la zone de stockage, en commençant par les produits surgelés, puis les produits réfrigérés et en dernier lieu, les produits secs.
- ❖ A la fin du service, nettoyer et désinfecter le local de distribution ainsi que les installations, selon la fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules.

Fiche 7 - Remise des produits aux personnes accueillies

- Information des personnes accueillies

Il est important de sensibiliser les personnes accueillies aux règles de conservation et de consommation des produits.

- ❖ Les surgelés et produits réfrigérés doivent être transportés dans des sacs isothermes*.
- ❖ Les fruits et légumes bruts doivent être transportés séparément des autres produits. Les produits d'hygiène et d'entretien doivent être transportés séparément des produits alimentaires.
- ❖ Les produits ayant subi une activité de déconditionnement /portionnement et reconditionnement et distribués immédiatement après, doivent être consommés très rapidement et au plus tard dans les 24 heures.
- ❖ Les produits ayant subi une activité de déconditionnement /portionnement et reconditionnement suivie d'une distribution différée, doivent être consommés, au plus tard, à la date indiquée sur le conditionnement (cf : fiche 6–Déconditionnement/portionnement et reconditionnement de produits).
- ❖ Bien expliquer les différences entre DLC et DLUO (cf. Fiche 9 - Gestion des DLC et DLUO).
- ❖ Il est important de sensibiliser les bénéficiaires sur l'absence de risque à la consommation de produits à DLUO dépassée, tout en leur laissant le choix d'accepter ou non ces produits.
- ❖ Dans le cas des produits déconditionnés et portionnés, les personnes accueillies doivent pouvoir avoir connaissance de la liste des ingrédients composant les produits proposés afin de déterminer la présence éventuelle d'allergènes*. La conservation des étiquettes d'origine des produits est donc obligatoire (cf. Fiche 6 - Déconditionnement / portionnement et reconditionnement des produits). En l'absence d'informations précises sur la composition du produit (ex : cas des plats traiteurs prêts à être consommés), par mesure de précaution, les bénéficiaires seront informés de l'impossibilité de garantir l'absence d'ingrédient à l'origine d'allergie* alimentaire dans les produits considérés, et le produit ne sera pas distribué aux personnes avec une allergie* alimentaire identifiée ou supposée.
- ❖ Informer les bénéficiaires sur les règles d'hygiène de base à respecter (cf. Fiche 15 - Consommateurs* .

AUTOCONTROLES :

- Contrôle visuel des bonnes pratiques de distribution du personnel.
- Contrôle visuel de l'état de santé du personnel.
- Contrôle visuel des opérations de nettoyage.
- Contrôle visuel des températures de stockage des denrées.

ENREGISTREMENTS :

- Enregistrement relatif au nettoyage et à la désinfection et à leur contrôle.
- Enregistrement relatif aux relevés de température des réfrigérateurs/ congélateurs/ chambres froides.

Fiches annexes à consulter :

Fiche 6 - Déconditionnement / portionnement et reconditionnement des produits

Fiche 8 - Hygiène et état de santé du personnel

Fiche 9 - Gestion des DLC et DLUO

Fiche 12 – Chaîne du froid

Fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules

Fiche 15 - Consommateurs

Annexe 3 – Relevé des températures des chambres froides, réfrigérateurs et congélateurs

Annexe 6 - Plan de nettoyage et désinfection

Annexe 8 - Nettoyage / désinfection des locaux

Annexe 9 – Nettoyage / désinfection des réfrigérateurs/ congélateurs/ chambres froides

Fiche 8 - Hygiène et état de santé du personnel

OBJECTIF :

Eviter la contamination des denrées distribuées grâce à une hygiène corporelle et un état de santé satisfaisants du personnel.

La contamination des aliments par le personnel est due essentiellement aux aléas de son état de santé, à une hygiène corporelle ou vestimentaire insuffisante, mais également à un comportement inapproprié soit par méconnaissance des règles élémentaires d'hygiène, soit par négligence.

POINTS CLES A MAITRISER :

Etat de santé du personnel, hygiène corporelle du personnel, tenue vestimentaire du personnel.

POINTS DE CONTROLES ET PRECONISATIONS :

- Etat de santé :

- ❖ **Règles générales :** en cas d'apparition de symptômes d'une maladie et si cela est possible, ne pas venir à la structure de distribution* ou à l'entrepôt*. Sinon, travailler dans les zones de stockage ou de livraison (dans les zones où il n'y a pas de manipulation de denrées nues).
- ❖ Si la participation à l'activité est absolument nécessaire, la personne atteinte devra respecter scrupuleusement les règles applicables au lavage des mains et porter gants à usage unique et masque pour éviter la contamination des aliments.
- ❖ Ne pas tousser, ni éternuer au-dessus des denrées.
- ❖ Se moucher avec un mouchoir à usage unique qui est immédiatement jeté dans une poubelle après usage.
- ❖ Ne pas cracher.
- ❖ En cas de blessure au niveau des mains, laver et désinfecter la plaie, mettre un pansement étanche et recouvrir la main d'un gant.

PRECONISATION :

Disposer d'un nécessaire à pharmacie au sein de l'entrepôt ou de la structure de distribution, permettant, notamment, la désinfection et la protection étanche des plaies et la distribution de gants et masques si nécessaire.

- Hygiène corporelle :

- ❖ Ne pas porter les mains au visage ou à la bouche pendant le travail.
- ❖ Ne pas fumer pendant les activités.
- ❖ Afin de prévenir les contaminations d'origine humaine, une attention particulière est portée à l'hygiène des mains :
 - . les mains et ongles sont tenus propres et soignés ;
 - . les mains et les avant-bras sont lavés autant que de besoin :
 - au début de la distribution,
 - avant de manipuler des aliments,
 - avant de mettre des gants,
 - à chaque changement de poste ou de manipulation (exemple manipulation de produits cuits après avoir manipulé des produits crus),
 - avant la manipulation de matériel propre et après toute manipulation de matériel sale ;
 - après toute manipulation d'emballage,
 - après toute opération contaminante, et notamment après avoir manipulé des déchets, des poubelles,
 - après chaque contamination accidentelle (toux, éternuement, mouchage, etc. ...),
 - après être allé aux toilettes,
 - après avoir fumé, après avoir serré des mains,
 - après avoir manipulé des produits chimiques (produits de nettoyage...).

Fiche 8 - Hygiène et état de santé du personnel

PRECONISATION :

NETTOYAGE DES MAINS :



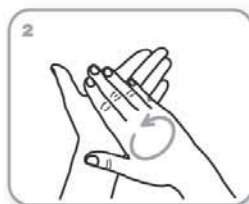
Durée de la procédure : **40-60 secondes**



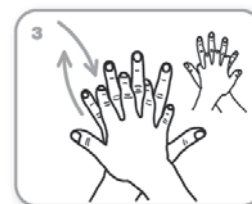
Mouiller les mains abondamment



Appliquer suffisamment de savon pour recouvrir toutes les surfaces des mains et frictionner :



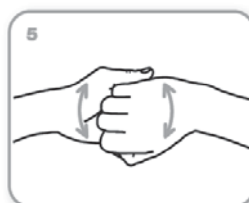
Paume contre paume par mouvement de rotation,



le dos de la main gauche avec un mouvement d'avant en arrière exercé par la paume droite, et vice et versa,



les espaces interdigitaux paume contre paume, doigts entrelacés, en exerçant un mouvement d'avant en arrière,



les dos des doigts en les tenant dans la paume des mains opposées avec un mouvement d'aller-retour latéral,



le pouce de la main gauche par rotation dans la paume refermée de la main droite, et vice et versa,



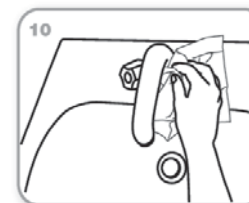
la pulpe des doigts de la main droite par rotation contre la paume de la main gauche, et vice et versa.



Rincer les mains à l'eau,



sécher soigneusement les mains avec une serviette à usage unique,



fermer le robinet à l'aide de la serviette.

Source : Organisation Mondiale de la Santé – 2008

. Un point d'eau pour le lavage des mains est obligatoire au sein des structures de distribution et des entrepôts.

. En complément du lavage des mains, il est possible d'utiliser une solution hydro-alcoolique désinfectante.

Attention : l'utilisation d'une solution hydro-alcoolique désinfectante permet de désinfecter des mains propres. Seul le lavage des mains avec de l'eau et du savon permet d'éliminer les résidus organiques présents sur les mains souillées.

Fiche 8 - Hygiène et état de santé du personnel

- Tenue vestimentaire :

- ❖ Si vous n'avez pas de tenue de travail dédiée, tâchez de porter des vêtements propres, si possible en vous changeant sur place en arrivant.
- ❖ L'usage d'une charlotte enveloppant la totalité de la chevelure et de gants jetables pour les postes nécessitant une manipulation des denrées (ex : déconditionnement*/ portionnement* et reconditionnement* de produits) permet de prévenir les contaminations accidentelles.

PRECONISATION :

Le port de gants ne remplace pas le lavage des mains.

Il faut remplacer ses gants :

- *aussitôt qu'ils sont souillés ou déchirés;*
- *lorsque l'on change de tâche ou que l'on prépare des aliments de natures différentes (ex : lors des opérations de déconditionnement, portionnement et reconditionnement, cf. Fiche 6 Déconditionnement, portionnement et reconditionnement de produits);*
- *après avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments cuits ou prêts à être consommés;*
- *après avoir touché une surface contaminée.*

AUTOCONTROLES :

- Contrôle visuel de l'état de santé du personnel.
- Contrôle visuel des bonnes pratiques d'hygiène du personnel.
- Veiller à ce qu'un évier ainsi que des distributeurs à savon et à serviettes jetables soient accessibles en tout temps, en bon état de fonctionnement et correctement approvisionnés, dans les structures de distribution et dans les entrepôts.

Fiche 9 – Gestion des DLC* et DLUO*

OBJECTIF :

Assurer un contrôle, un tri et une rotation efficace des produits, pour garantir le respect de leur date de conservation lors de la distribution aux personnes accueillies.

❖ Rôle de la durée de conservation :

La durée de conservation d'un produit est le temps pendant lequel un produit restera sain et conservera ses qualités sanitaires et/ou organoleptiques* et/ou nutritives, pourvu que l'aliment soit entreposé dans des conditions adéquates. Tout fabricant apposera, sous sa responsabilité, une date de conservation qui permet de garantir ces qualités.

PRODUITS A DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE (DLUO) :

La DLUO concerne les produits stabilisés* (conserves, produits secs, produits surgelés). Il s'agit d'une recommandation garantissant des qualités organoleptiques et nutritives optimales de l'aliment.

La DLUO est annoncée par la mention « A consommer de préférence avant le ... » ou « A consommer de préférence avant fin... » ou « A consommer de préférence dans un délai de ... après la date figurant ... » suivie, soit de la date elle-même, soit de l'indication de l'endroit où elle figure.

Les produits sur lesquels figure une DLUO restent consommables lorsque celle-ci est dépassée, sans danger pour la santé, à condition que les produits aient été stockés dans les conditions préconisées par le fabricant. Dans ce cas, seules les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles ne sont plus garanties.

En l'absence de délai objectif pendant lequel le produit peut être distribué, celui-ci doit faire l'objet d'un test gustatif pour évaluer ses qualités (odeur, couleur, texture, saveur...), en le comparant, par exemple, avec le même produit dont la DLUO n'est pas dépassée.

Une trace écrite est nécessaire.

Exemple de rapport de test gustatif

<i>Test gustatif</i>	
Produit	
Reçu le	
Date de dégustation	
DLUO	
Evaluateurs	
Aspect externe	
Aspect à l'ouverture	
Odeur	
Goût	
Consistance-Texture	
Autre	
Distribution (Oui / Non)	

Fiche 9 – Gestion des DLC* et DLUO*

ATTENTION : l'objectif est de limiter au maximum la présence de produits à DLUO dépassée dans les structures de distribution afin de proposer, aux personnes accueillies, des produits dont les qualités organoleptiques et nutritionnelles sont optimales.

Avant d'accepter un produit à DLUO dépassée, s'assurer que la marchandise pourra être distribuée sans problème par la suite et que le test gustatif s'avère concluant.

Il est important de sensibiliser les bénéficiaires sur l'absence de risque à la consommation de ces produits, et de leur laisser le choix d'accepter ou non ces produits en connaissance de cause.

PRECONISATION :

Cas particulier des produits réfrigérés à DLUO : pour ces produits, aucun dépassement de DLUO n'est autorisé (ex : certains fromages, œufs, jus de fruits...).

PRODUITS A DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC) :

La DLC est la date jusqu'à laquelle le produit garde ses qualités sanitaires dans les conditions de conservation définies (température, conditionnement*...). Elle concerne les produits réfrigérés périssables* et très périssables* (yaourts et produits laitiers, plats cuisinés, viandes, volailles, charcuteries...).

La DLC est annoncée par la mention « A consommer jusqu'au ... » suivie, soit de la date elle-même, soit de l'indication de l'endroit où elle figure dans l'étiquetage.

La durabilité du produit et sa date limite de consommation, fixées par la réglementation ou par le fabricant, dépendent de la température à laquelle la denrée a été conservée.

ATTENTION :

- . toute rupture de la chaîne du froid diminue la durée de vie du produit,
- . toute congélation de produit est interdite y compris pour un produit dont la DLC est proche ou atteinte.

Le respect de la DLC est impératif. Dès lors que la DLC est atteinte, LA DISTRIBUTION EST INTERDITE et peut être sanctionnée pénalement selon les dispositions R. 112-25 du Code de la Consommation.

Dans l'attente de leur enlèvement ou de leur destruction, isoler les produits à DLC dépassée avec la mention « produits non conformes, ne pas utiliser ». Détruire ces produits au fur et à mesure des activités (ne pas stocker plus d'une semaine les produits non conformes).

PRECONISATIONS :

- . Effectuer une bonne gestion des DLC et DLUO en appliquant la règle dite du « P P P S * » (Premier Périmé Premier Sorti). Lors du rangement, mettre en avant les produits à DLC ou DLUO les plus courtes afin de faire partir les produits correspondants en premier.
- . Surveiller les dates des produits en stock à fréquences régulières, notamment les produits à DLUO longue.
- . Trier les produits issus des « ramasses* » (« récoltes »).
- . Les conditionnements* au contact des produits (sous vide, sous film, sous atmosphère modifiée*...) favorisent la conservation des aliments. Lorsque ces aliments se retrouvent déconditionnés, leur durée de vie se réduit considérablement et le produit doit alors être consommé rapidement (cf. Fiche 6 – Déconditionnement* / portionnement* et reconditionnement* des produits).

Fiches annexes à consulter :

Fiche 6 - Déconditionnement / portionnement et reconditionnement des produits

Fiche 10 - Etiquetage des produits et traçabilité*

ETIQUETAGE

Les denrées alimentaires doivent comporter un étiquetage réglementaire dont le but est l'information exhaustive et objective du consommateur* :

- l'étiquetage doit faire figurer diverses informations rédigées en français ;
- l'étiquetage doit être loyal et ne doit pas induire le consommateur en erreur (composition du produit, origine...).

Les mentions obligatoires devant figurer sur les produits sont listées aux articles R. 112-9, R. 112-9-1 et R. 112-16-1 du Code de la Consommation. Il s'agit de :

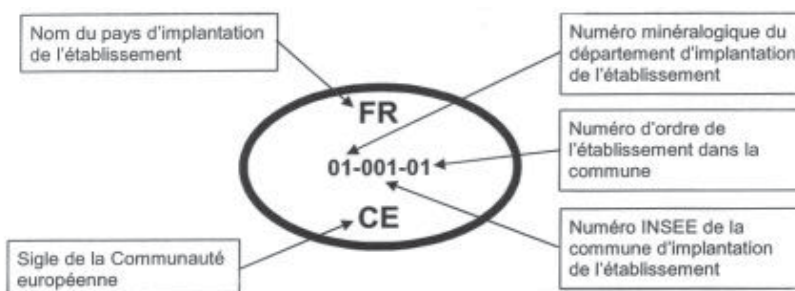
1. la dénomination de vente qui définit le produit (ex. : confiture extra de framboises) ;
2. la liste des ingrédients présentée par ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de la mise en œuvre, y compris les additifs et les arômes et toute substance utilisée dans la production d'une denrée et toujours présente dans le produit fini, provenant d'ingrédients figurant sur la liste des allergènes à déclaration obligatoire ;
3. la quantité de certains ingrédients, en particulier ceux mis en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente (ex. : gâteau aux fraises, pizza au jambon) ;
4. la quantité nette du produit en volume (produit liquide) ou masse (autres produits). Si le produit est présenté dans un liquide, indication du poids net égoutté ;
5. la date de consommation :
 - Date Limite de Consommation (DLC*) « à consommer jusqu'au... » pour les denrées périssables*, suivie des conditions de conservation, notamment de température à respecter,
 - Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO*) « à consommer de préférence jusqu'au/avant le... » pour les produits « stabilisés »*, accompagnée le cas échéant des conditions de conservation, notamment de la température, dont le respect permet d'assurer la durabilité indiquée ;

ces mentions doivent figurer en toutes lettres ;

6. l'identification (nom ou raison sociale et adresse) du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi sur le territoire de l'UE ;
7. le lieu d'origine ou de provenance lorsque son omission est de nature à induire le consommateur en erreur ;
8. le mode d'emploi chaque fois que sa mention est nécessaire à un usage approprié de la denrée ;
9. les mentions obligatoires spécifiques à certaines catégories de denrées alimentaires (étiquetage nutritionnel pour les denrées portant des allégations nutritionnelles ou de santé ou « contient une source de phénylalanine » pour des denrées contenant de l'aspartame par exemple).

D'autres mentions, à destination des autorités de contrôle, doivent par ailleurs figurer sur l'étiquetage. Il s'agit principalement :

10. du numéro de lot de fabrication, à des fins de traçabilité* ;
11. de la marque de salubrité (ou estampille sanitaire*), qui identifie les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale (marque obtenue auprès de la DD(CS)PP*).



Fiche 10 - Etiquetage des produits et traçabilité*

PRECONISATION :

Dans certains cas (dons industriels), les indications de l'étiquetage sont mises à disposition dans un document du fournisseur. Ce document devra alors être mis à disposition des personnes accueillies recevant les produits.

Les informations indispensables au consommateur pour faire un usage approprié de la denrée ou nécessaires pour assurer sa traçabilité, en particulier la dénomination de vente, la date de consommation, les conditions particulières de conservation et d'utilisation et le numéro de lot devraient en outre figurer, en langue française, sur l'étiquetage du produit remis aux bénéficiaires.*

En l'absence d'informations précises sur la composition du produit (ex : cas des plats traiteurs prêts à être consommés), par mesure de précaution, les bénéficiaires seront informés de l'impossibilité de garantir l'absence d'ingrédient à l'origine d'allergie alimentaire dans les produits considérés et le produit ne sera pas distribué aux personnes avec une allergie* alimentaire identifiée ou supposée.*

**sauf cas particulier, par exemple gâteaux secs conditionnés individuellement en sachet transparent*

TRAÇABILITE

La traçabilité constitue l'ensemble des mesures mises en place pour garantir le suivi d'informations liées au produit, de sa réception à sa distribution.

Elle permet de faire le lien entre le flux de produits et le flux d'informations. Elle permet de disposer des informations relatives à un produit, son historique, sa localisation dans la chaîne alimentaire. Elle participe à la sécurité du consommateur en contribuant à identifier les causes d'une non-conformité* et permettre, si nécessaire, de retirer ou rappeler un produit.

La traçabilité des denrées alimentaires doit être mise en œuvre depuis le 1^{er} Janvier 2005 par l'ensemble des opérateurs de la chaîne alimentaire, de la production à la distribution, conformément aux dispositions du règlement CE n°178/2002 du 28 janvier 2002.

Afin de mettre en place un système de traçabilité efficace, en prenant en compte les principes énoncés ci-dessus, il est nécessaire de définir les objectifs à atteindre :

- maîtriser la sécurité (et la qualité) des produits ;
- connaître l'historique ou l'origine des produits ;
- faciliter la vérification d'informations spécifiques sur le produit ;
- faciliter le retrait* ou le rappel* des produits ;
- communiquer des informations aux parties prenantes (services officiels de contrôle, bénéficiaires...).

PRECONISATIONS :

Règles de base d'un système de traçabilité :

En amont :

- Identifier les divers fournisseurs en relation avec les produits entrants et tenir ces informations actualisées à la disposition des autorités compétentes.
- Enregistrer les denrées, à l'entrée, avec le n° de lot (par ex : conservation des documents commerciaux et/ou documents de livraison...)

En aval :

- Identifier les destinataires (ex : entrepôts, structures de distribution...) des produits sortants et tenir ces informations actualisées à la disposition des autorités compétentes.

Attention : il n'est pas imposé aux associations de connaître le bénéficiaire final.

- Enregistrer les denrées, à la sortie en faisant le lien avec le n° de lot (remise de bons de livraison, connaissance de la date de distribution...).
- Conserver les informations de traçabilité durant un délai de 5 ans.

Fiche 10 - Etiquetage des produits et traçabilité*

PRECONISATIONS :

Attention ! : quand des produits en gros conditionnement, nécessitant un reconditionnement en portions plus petites, vous sont proposés en dons, ne les accepter que si vous êtes capables d'assurer la traçabilité des denrées et une hygiène parfaite lors du déconditionnement*/portionnement*/reconditionnement*.

Maintien de la traçabilité :

Activité de déconditionnement / portionnement et reconditionnement suivie d'une distribution le jour même des produits alimentaires :

Conserver les étiquettes au jour le jour, ou enregistrer les références de l'étiquetage, ainsi que la date de distribution du produit.

Distribuer les produits sans mention spécifique sur les conditionnements préparés.

Informez le bénéficiaire sur le fait que le produit doit être consommé immédiatement.

Activité de déconditionnement / portionnement et reconditionnement suivie d'une distribution différée (le lendemain) des produits alimentaires :

La distribution différée des produits après reconditionnement oblige à indiquer une DLC sous la responsabilité du conditionneur.

Dans le cas des associations, **cette DLC sera, pour toutes les denrées de : J (jour de déconditionnement) + 1 jour**. Dans tous les cas la DLC ne pourra être supérieure à la DLC initiale.

Sur chaque conditionnement préparé, indiquez au minimum la dénomination du produit et la date limite de consommation du produit (j+1).

Tenir un registre (+ étiquettes d'origine conservées pendant 8 jours) pour conserver un certain nombre d'informations :

- date d'entrée ;
- nom du produit et référence du lot ;
- nom du fabricant ;
- DLC ou DLUO ;
- date de reconditionnement* ;
- quantités préparées ou nombre de conditionnements ;
- date de distribution ;
- liste des ingrédients du produit, si possible, pour information du bénéficiaire final.

En l'absence d'informations sur la composition du produit (ex : cas des plats traiteurs prêts à être consommés), par mesure de précaution, les bénéficiaires du produit seront informés de l'impossibilité de garantir l'absence d'ingrédients à l'origine d'allergies alimentaires, et le produit ne sera pas distribué aux personnes avec une allergie alimentaire identifiée ou supposée.

Attention ! : l'activité de déconditionnement / portionnement et reconditionnement des produits au niveau des entrepôts* nécessite un agrément ; vous devez donc entreprendre les démarches auprès des DD(CS)PP*.

(cf. Fiche annexe 10 - Suivi des denrées alimentaires et Fiche 6 - Déconditionnement / portionnement et reconditionnement des produits)

Fiches annexes à consulter :

Fiche 6 - Déconditionnement / portionnement et reconditionnement des produits

Fiche 11 - Gestion des alertes

Annexe 10 - Suivi des denrées alimentaires

Fiche 11 - Gestion des alertes*

Les dispositifs de maîtrise et d'autocontrôle mis en place par les entreprises de la filière agroalimentaire, ainsi que le développement de la surveillance par les pouvoirs publics de la qualité sanitaire* des aliments au niveau national et international, ont renforcé au fil des ans la qualité et la sécurité des produits alimentaires mais conduisent également à identifier un plus grand nombre de non-conformités* dont certaines peuvent évoluer en alerte voire en crise*.

DOCUMENT DE REFERENCE :

Le document de référence est le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire - version du 2 juillet 2009 (téléchargeable sur le portail internet du ministère chargé de l'agriculture à l'adresse suivante : <http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/securite-sanitaire/surveillance-controles-alertes>).

OBJECTIF :

Assurer une coordination efficace entre tous les acteurs lorsqu'un danger*, pour le consommateur*, a été identifié, pour que les impératifs de sécurité et les exigences légitimes des consommateurs soient satisfaits, en limitant le plus possible les effets néfastes ou dommageables pour une filière.

DEFINITIONS :

Alerte d'origine alimentaire* : information, relative à un produit ou à un lot de produits, dont l'absence de traitement peut conduire à une situation mettant en jeu la santé ou la sécurité des consommateurs.

Retrait* : toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition à la vente d'un produit, ainsi que son offre au consommateur.

Rappel* : toute mesure visant à empêcher, après distribution, la consommation ou l'utilisation d'un produit par le consommateur et/ou à l'informer du danger qu'il court éventuellement s'il a déjà consommé le produit.

Crise d'origine alimentaire* : situation de risque* réel ou supposé, relative à un produit ou à un lot de produits, qui peut créer une inquiétude collective.

Cette situation est aggravée par un contexte sensible ; elle requiert donc un traitement en urgence. La dimension médiatique est l'une des composantes parfois essentielle d'une crise.

ORIGINE DES ALERTES:

- **Notification d'une alerte par un maillon de la filière agroalimentaire (artisans, industries agroalimentaires, GMS*...)**

L'alerte est transmise directement par le maillon aux associations concernées (niveau national et/ou local).

Si l'alerte est transmise au siège de l'association (niveau national), celui-ci transmet l'alerte à son réseau local.

Elle peut concerner des dons* de produits d'industriels, d'artisans, des produits de « ramasse »* (« récolte ») et de collecte* de Grande et Moyenne Surface (GMS), ou des produits provenant d'autres donateurs.

Le guide des bonnes pratiques de l'aide alimentaire (FCD*-ANIA*) rappelle l'obligation des donateurs de transmettre les ordres de retraits et rappels aux organismes caritatifs*.

L'alerte peut également viser des produits obtenus dans le cadre de relations commerciales classiques (produits achetés : négoce) ou dans le cadre du PEAD* ou PNAA*.

Fiche 11 - Gestion des alertes*

- Notification d'une alerte par l'administration

L'alerte est transmise au « point contact » identifié au niveau de l'association nationale comme interlocuteur de la DGAL* ou de la DGCCRF*.

Le point de contact identifié au niveau national transmet l'alerte à son réseau local.

Trois cas d'alertes peuvent se présenter :

- alerte spécifique notifiée par un pays étranger ;
- alerte nationale ;
- renforcement de la vigilance à l'égard de certains fournisseurs.

En complément, ces alertes sont également transmises par les administrations départementales (DD(CS)PP*) ou régionales (DRCCRF*) au « point de contact » identifié par chaque association locale.

Chaque structure associative locale doit transmettre ses coordonnées à ces administrations (cf. Annexe 14 - coordonnées des administrations).

- Notification d'une alerte par une association (au niveau national ou local)

En cas de constat d'une denrée alimentaire dangereuse ou susceptible d'être préjudiciable à la santé, une association locale peut-être amenée, à notifier une alerte aux administrations (DD(CS)PP* ou DRCCRF du lieu où a été identifiée la denrée concernée) et à informer le fournisseur des produits incriminés.

L'alerte peut également être émise par le service national de l'association chargé des alertes auprès des administrations du lieu où a été identifiée la denrée concernée.

QUE FAIRE A LA RECEPTION D'UNE ALERTE D'ORIGINE ALIMENTAIRE ?

A la réception du message d'alerte, la personne désignée par l'association pour le traitement des alertes d'origine alimentaire doit suivre la démarche suivante (cf diagrammes page 82 / Réception d'un message d'alerte en entrepôt et page 83 / Réception d'un message d'alerte dans une structure de distribution) :

Fiche 11 - Gestion des alertes*

1. Réception du message d'alerte (avec demande de retrait, voire de rappel de produits) au niveau d'un entrepôt

Entrepôt*

2. Vérifier si le produit concerné est présent dans les stocks, en cours de préparation ou de distribution.

3. Entreprendre des recherches de traçabilité, à partir des bons de livraison et des indications fournies dans le message d'alerte pour identifier les entrepôts et les structures de distribution susceptibles d'être concernés par cette alerte. Prévenir le service national de l'association chargé des alertes.

- 4.A) Si vous êtes concerné :
- arrêter immédiatement la distribution du produit concerné ;
 - consigner le (les) lot*(s) concerné(s) à l'écart des autres marchandises et placer une affiche « retrait qualité - produit susceptible d'être dangereux ». Comptabiliser les produits
- B) Si vous n'êtes pas concerné : signer le message d'alerte avec la mention « non concerné » et archiver le message d'alerte pendant 5 ans => fin de la procédure.

5. Transmettre l'alerte par mail, téléphone ou fax aux autres entrepôts et structures de distribution concernées (si une partie des produits concernés n'est plus détenue par l'entrepôt qui a reçu l'alerte).

6. Prévenir l'administration locale compétente de la détention de la marchandise faisant l'objet du retrait voire du rappel :

- DD(CS)PP, si l'alerte concerne les produits d'origine animale et de denrées alimentaires en contenant ;
- DRCCRF si l'alerte concerne les autres denrées.

7. Se conformer au message d'alerte sur le devenir du produit ; en cas de doute, et selon la situation, contacter le fournisseur ou le service national de l'association chargé des alertes pour décider du devenir des produits et en informer l'administration :

- consignation du lot/ ou retour du lot au fournisseur/ ou destruction du lot (suivre les recommandations de l'administration pour la méthode de destruction).

8. **Dans le cas d'un rappel (information du consommateur)**, le responsable du traitement des alertes prend connaissance du message d'information à diffuser.

L'affichette (cf. informations devant figurer sur les affiches alertant les personnes accueillies d'un rappel en annexe 15) est disposée sur le lieu de distribution aux bénéficiaires (information à afficher durant 15 jours minimum après la date du rappel).

Le message sera commenté en parallèle par les membres de l'association lors de la distribution aux bénéficiaires.

9. Suite à ces opérations, le responsable du traitement des alertes signe le message d'alerte avec la mention « concerné » en indiquant les quantités de produits concernés et archive le document pendant au minimum 5 ans.

Fiche 11 - Gestion des alertes*

1. Réception du message d'alerte (avec demande de retrait, voire de rappel de produits) dans une structure de distribution

Association (structure de distribution*)

2. Vérifier si le produit concerné est présent dans les stocks, en cours de préparation ou de distribution.

3. A) Si vous êtes concerné :
- arrêter immédiatement la distribution du produit concerné ;
 - consigner le (les) lot*(s) concerné(s) à l'écart des autres marchandises et placer une affiche « retrait qualité - produit susceptible d'être dangereux ». Comptabiliser les produits
- B) Si vous n'êtes pas concerné : signer le message d'alerte avec la mention « non concerné » et archiver le message d'alerte pendant 5 ans => fin de la procédure.

4. Prévenir l'administration locale compétente de la détention de la marchandise faisant l'objet du retrait voire du rappel :
- DD(CS)PP, si l'alerte concerne les produits d'origine animale et de denrées alimentaires en contenant ;
 - DRCCRF si l'alerte concerne les autres denrées.
- Prévenir le service national de l'association chargé des alertes.

5. Se conformer au message d'alerte sur le devenir du produit ; en cas de doute, et selon la situation, contacter le fournisseur ou le service national de l'association chargé des alertes pour décider du devenir des produits et en informer l'administration :
- consignation du lot/ ou retour du lot au fournisseur/ ou destruction du lot (suivre les recommandations de l'administration pour la méthode de destruction).

6. Dans le cas d'un rappel (information du consommateur), le responsable du traitement des alertes prend connaissance du message d'information à diffuser.

L'affichette (cf. informations devant figurer sur les affiches alertant les personnes accueillies d'un rappel en annexe 15) est disposée sur le lieu de distribution aux bénéficiaires (information à afficher durant 15 jours minimum après la date du rappel).

Le message sera commenté en parallèle par les membres de l'association lors de la distribution aux bénéficiaires.

7. Suite à ces opérations, le responsable du traitement des alertes signe le message d'alerte avec la mention « concerné » en indiquant les quantités de produits concernés et archive le document pendant au minimum 5 ans.

Fiche 11 - Gestion des alertes*

Mission permanente :

L'association tient à jour les coordonnées des structures de distribution qu'elle approvisionne en produits alimentaires (« point contact », numéro de téléphone, fax, mail).

Chaque structure associative locale s'assure que ses coordonnées à jour sont transmises à la DD(CS)PP, à la DRCCRF (cf. Annexe 14 – Coordonnées des administrations) et aux exploitants (producteurs, fournisseurs, GMS).

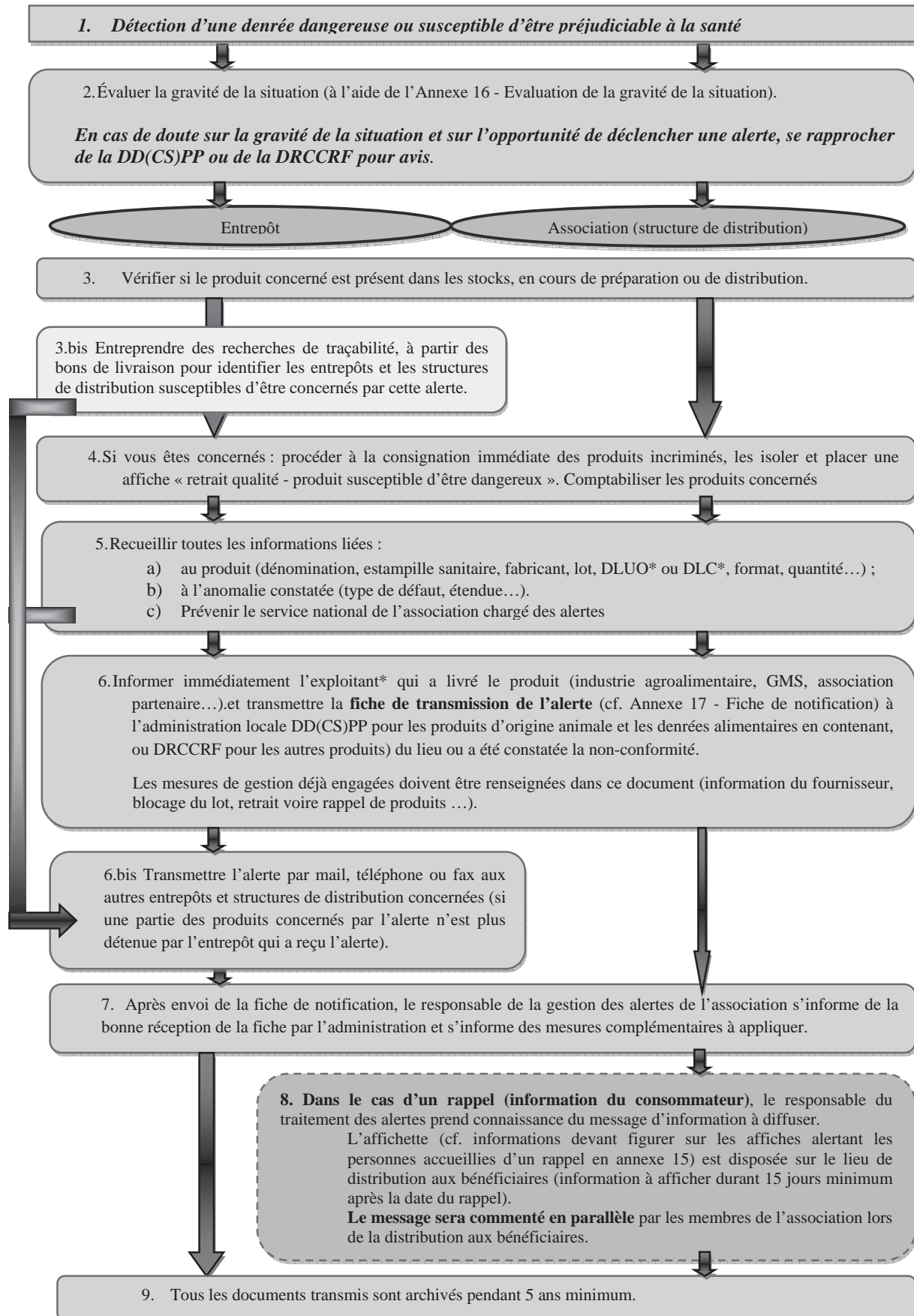
QUE FAIRE EN CAS DE DETECTION D'UNE DENREE DANGEREUSE OU SUSCEPTIBLE D'ETRE PREJUDICIABLE A LA SANTE ? :

Une association peut être amenée à identifier un produit dangereux ou susceptible d'être préjudiciable à la santé, du fait par exemple :

- de goûts, odeurs inhabituels ;
- de la présence de corps étrangers ;
- de réclamations groupées et ciblées de bénéficiaires ;
- de gonflements de boîtes de conserves, microfuites de conditionnement.

Dans ces cas, la denrée doit faire l'objet d'une notification par l'association à l'administration du lieu du constat (cf. Annexe 17 - Fiche de notification). La personne désignée par l'association pour le traitement des alertes d'origine alimentaire doit suivre la démarche suivante (cf diagramme page 83) :

Fiche 11 - Gestion des alertes*



Fiche 11 - Gestion des alertes*

A noter que, selon les organisations, un service centralisé pourra traiter les gestions des alertes et les procédures de notification (au titre de l'association locale ayant constaté la non-conformité) ; dans ce cas la notification devra se faire dans le département où a été constatée la non-conformité.

BILAN DES ALERTES :

La personne chargée de la gestion des alertes établit un bilan des alertes.

Elle compile l'ensemble des informations reçues et ses propres données.

Elle renseigne une fiche technique récapitulative où seront précisées les structures associatives et les quantités du lot de produits concernés par l'alerte alimentaire. (cf. Annexe 18 - Etat des retraits-rappels).

La fiche technique de retrait-rappel est envoyée à la DD(CS)PP (produits animaux ou d'origine animale) ou à la DRCCRF (autres produits) du lieu où a été traitée l'alerte, et archivée au niveau de l'association pendant 5 ans.

Fiches annexes à consulter :

Fiche 10 – Etiquetage des produits et traçabilité

Annexe 14 - Coordonnées des administrations

Annexe 15 - Informations devant figurer sur un message de rappel émis par une association

(pour des exemples précis de message de rappel, il convient de se référer au guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire, mentionné dans le chapitre « DOCUMENT DE REFERENCE » de la fiche 11 - Gestion des alertes)

Annexe 16 - Evaluation de la gravité de la situation

Annexe 17 - Fiche de notification

Annexe 18 - Etat des retraits-rappels

Fiche 12 - Chaîne du froid

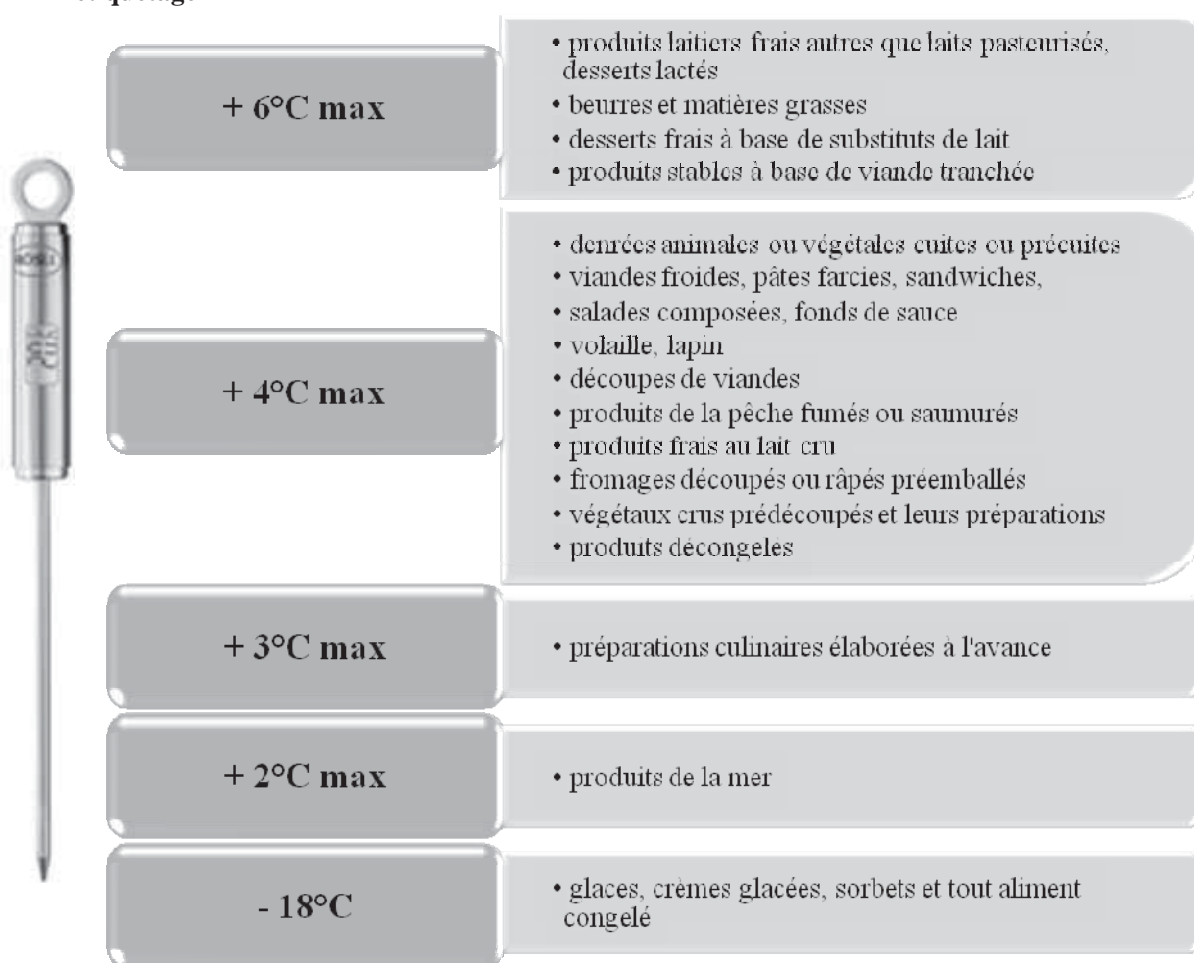
OBJECTIF :

Maîtriser la chaîne du froid* afin de répondre à un souci constant de tous les maillons de la chaîne alimentaire d'améliorer la maîtrise de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires destinées au consommateur*. Certaines denrées alimentaires (produits réfrigérés et surgelés) périssables* doivent être maintenues à des températures fixées soit par les textes réglementaires, soit par les professionnels concernés sous leur responsabilité.

Il s'agit donc de maintenir les aliments réfrigérés ou surgelés* à une température leur permettant de conserver leurs qualités (sanitaires*, nutritionnelles et organoleptiques*) en limitant la prolifération des micro-organismes.

TEMPERATURE A CŒUR DES PRODUITS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE DISTRIBUES:

Température à respecter en l'absence de recommandations du fabricant présentes sur l'étiquetage



L'ensemble des exigences de température de conservation des produits est précisé dans l'arrêté du 21.12.2009

LA RUPTURE DE LA CHAÎNE DU FROID :

La rupture de la chaîne du froid est la conséquence du dépassement des températures de conservation des aliments, officiellement recommandées ci-dessus, ou du dépassement de la température indiquée sur l'étiquette par le fabricant. Toute hausse de température provoque et accélère la croissance microbienne et réduit la durée de vie du produit : un produit sain peut ainsi devenir un produit à risque*. Par ailleurs, l'aspect et le goût peuvent aussi se dégrader.

Fiche 12 - Chaîne du froid

Des élévations de température peuvent se produire pendant les diverses opérations de manutention (chargement, déchargement, transfert de produits). Dans ce cas, la durée des opérations hors froid pour les produits réfrigérés* et surgelés* doit être la plus courte possible (30 min maximum pour l'ensemble des opérations). Des tolérances d'élévation de température des produits réfrigérés et surgelés sont ainsi admises(1) :

- ❖ tolérance d'une élévation de + 2°C, à cœur, pour les produits réfrigérés sur un temps court, < à 30 mn, sauf pour les produits très fragiles (exemple poissons, autres produits crus...) ;
- ❖ tolérance d'une élévation de + 3°C, en surface, pour les surgelés sur un temps court (1).

(1) Pour information : le décret 64-949 précise, dans l'article 1.e), *que les surgelés doivent être maintenus, en tous points, à une température inférieure ou égale à - 18 °C depuis la surgélation jusqu'à la remise au consommateur final ou jusqu'à l'utilisation par les restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires. Toutefois, cette température peut, pendant le transport et pendant la conservation dans les meubles de vente, subir de brèves variations en hausse n'excédant pas 3 °C.*

PRECONISATION :

Les thermomètres doivent être régulièrement vérifiés. Il suffit pour cela de prendre la température d'un mélange eau + glace. La température doit être alors comprise entre -0.5 et + 0.5°C.

PRECONISATION :

. Pour vérifier si votre congélateur/chambre froide négative n'a pas subi de rupture de la chaîne du froid, placez une bouteille d'eau, remplie à moitié et fermée, à l'envers ; attendre que l'eau soit congelée, puis retourner la bouteille. Si l'eau décongèle, elle remplira le fond de la bouteille avant d'être congelée à nouveau. Le déplacement de l'eau dans la bouteille vous indique qu'il y a eu décongélation des produits présents dans le congélateur ou dans la chambre froide négative.

MISE EN PLACE D'UN PLAN DE CONTROLE :

Il a pour but de prévenir et déceler les ruptures de chaîne du froid. Il prévoit :

- ❖ les zones à contrôler ;
- ❖ la fréquence des contrôles ;
- ❖ les consignes de température à respecter ;
- ❖ le matériel utilisé pour les contrôles ;
- ❖ la méthode de contrôle ;
- ❖ le personnel responsable du contrôle.

PRECONISATION :

Prise de température :

- ✓ vérifier, s'il y a lieu, le disque d'enregistrement et/ou le relevé informatique des enregistrements ;
- ✓ à l'ouverture des portes du contenant (véhicule de transport, matériel de substitution, par exemple caissons isothermes*, chambre froide, réfrigérateur, congélateur), prise de la température ambiante : placer le thermomètre le plus loin possible de la source de froid, refermer les portes, patienter quelques instants puis lire la température. Si la température est supérieure de 2°C à la température recommandée, prendre la température en différents points du contenant ;
- ✓ si la température du contenant est non conforme : prise de température entre 2 conditionnements* (par exemple : entre 2 sachets) ;
- ✓ si la température entre 2 conditionnements est non conforme (supérieure de 2°C à la température recommandée) : prise de température à cœur des produits ;

Fiche 12 - Chaîne du froid

- ✓ si la température à cœur des produits est non conforme (supérieure de 2°C à la température recommandée, le produit est considéré comme non conforme. Selon les cas, il est :
- . soit refusé ;
 - . soit isolé et identifié « Produits non conformes. Ne pas utiliser », puis détruit ou donné à la SPA, selon avis des DD (CS) PP* et selon les quantités à détruire.

AUTOCONTROLES ET ENREGISTREMENTS :

- Les installations frigorifiques de plus de 10 m³ doivent être équipées d'un système d'enregistrement de la température. Ce système doit être automatique pour ce qui concerne le stockage des produits surgelés. Les équipements de taille inférieure doivent être équipés de thermomètres.
- L'enregistrement des températures des chambres froides, réfrigérateurs et congélateurs se fait chaque jour d'ouverture de l'association. Lorsque le contrôle des températures n'est pas permanent (absence d'enregistrement, d'alarmes...) et qu'il ne peut être effectué le week-end, il est conseillé de ne pas avoir de stock de produits réfrigérés en fin de semaine, quitte à distribuer plus lors du dernier jour de distribution de la semaine.
Pour les produits surgelés, si vous possédez des stocks en fin de semaine, utilisez le système de la bouteille d'eau renversée (voir paragraphe rupture de la chaîne du froid) afin de détecter une éventuelle rupture de la chaîne du froid.
- Enregistrement des températures du matériel de transport.
- Pour les matériels équipés d'un enregistreur de température, éditer régulièrement les relevés de température et les classer par ordre chronologique (conservation des relevés de température pendant 5 ans).

PRECONISATION

Utiliser un enregistreur de température à disque ou une clé USB enregistreuse constitue un excellent moyen d'autocontrôle.

Fiches annexes à consulter :

Annexe 1 - Contrôle à réception - Enregistrement

Annexe 2 - Relevé des températures du matériel de transport

Annexe 3 - Relevé des températures des chambres froides / réfrigérateurs et congélateurs

Fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules

OBJECTIF :

- Eliminer les souillures* et détruire les micro-organismes grâce au nettoyage et à la désinfection. Le nettoyage et la désinfection participent donc à la prévention de la contamination des produits (plan de nettoyage désinfection).
- Assurer le fonctionnement optimal des équipements par le biais d'interventions techniques préventives (plan de maintenance).

POINTS CLES A MAITRISER :

Plan de nettoyage et désinfection, plan de maintenance.

POINTS DE CONTROLE ET PRECONISATIONS :

- **Le nettoyage et désinfection :**

Définitions :

	NETTOYAGE	DESINFECTION
Objectif	Elimination de toutes les souillures visibles (et pour certains détergents, élimination de 80 % des micro-organismes).	Destruction des micro-organismes, invisibles mais présents sur toutes les surfaces.
Opération...	...pouvant être envisagée seule (non suivie de désinfection).	...toujours précédée d'un nettoyage efficace car les souillures résiduelles inactivent le désinfectant.
Etape indispensable	Action mécanique (brossage, récurage).	Respect impératif des temps de contact, températures d'utilisation et des doses indiqués par le fabricant en fonction du type de surface à traiter.
Fréquence	Selon le degré de salissure visible de la surface à traiter.	Adaptée au risque de contamination de produits sensibles.

Mise en place d'un plan de nettoyage et désinfection :

1. Recenser les surfaces à nettoyer

Afin de s'aider dans la construction du plan de nettoyage et désinfection on peut différencier :

- les surfaces en contact direct avec les denrées ;
- les surfaces pouvant être éclaboussées par les denrées ;
- les surfaces sans contact direct.

2. Identifier la nature et l'importance des souillures

Les surfaces peuvent être plus ou moins souillées et ce par différents types de salissures (graisses, sucres, tartres...).

Il faut tenir compte du niveau de saleté et du type de saleté dans le plan de nettoyage et désinfection.

3. Sélectionner le matériel de nettoyage

Utiliser un matériel adapté : balai brosse, raclette, brosses hygiéniques en plastique...

Utilisation de lingettes jetables, ou de lingettes réutilisables avec nécessité d'une procédure de nettoyage désinfection en fin de journée (ex : lavage des lingettes à 90°C et séchage, trempage dans une solution désinfectante jusqu'à la prochaine utilisation...).

4. Sélectionner les produits d'entretien utilisés

Les produits utilisés doivent être agréés pour l'utilisation sur des surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

Trois catégories de produits peuvent être utilisées :

- les détergents : ils assurent le nettoyage ;
- les détergents-désinfectants : ils assurent le nettoyage et la destruction des micro-organismes ;
- les désinfectants : ils assurent la destruction des micro-organismes.

Les fiches de données de sécurité ainsi que les fiches techniques des produits utilisés devront être accessibles au personnel du site.

Fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules

IMPORTANT : le mélange des produits est absolument à éviter pour des raisons de sécurité.

5. Définir les fréquences de nettoyage

Selon les surfaces et la nature des souillures, définir les fréquences de nettoyage et désinfection.

6. Rédiger un protocole

Le protocole est le document utilisé pour réaliser le nettoyage, il doit comporter pour chaque surface :

- le responsable du nettoyage ;
- la fréquence du nettoyage ;
- le produit utilisé ;
- la méthode à suivre : temps de contact, concentration, nécessité d'une action mécanique ou non (ex : brosse...), température d'utilisation... (Se référer aux fiches techniques des produits).

L'opération de nettoyage et de désinfection se déroule de la façon suivante :

- retrait ou protection des denrées pendant les opérations de nettoyage et désinfection ;
- élimination des gros déchets (déblayage et prélavage) ;
- nettoyage ;
- rinçage intermédiaire ;
- désinfection ;
- rinçage et séchage.

Pour le petit matériel, il est possible d'utiliser un lave-vaisselle ; pour le sol, il existe des machines spécifiques pour le nettoyage des sols.

Le protocole de nettoyage et de désinfection doit être tenu à disposition du personnel chargé de son application.

(cf. Annexe 6 - Exemple de Plan de nettoyage / désinfection)

PRECONISATION :

Pour le nettoyage et la désinfection des surfaces du local, il faut aller du fond du local vers la sortie, du plus haut vers le bas et, de manière générale, du moins sale vers le plus souillé.

PRECONISATIONS :

- . Ranger toutes les denrées alimentaires avant de commencer le nettoyage et la désinfection.
- . Prévoir une zone de stockage spécifique du matériel et produits de nettoyage et désinfection afin d'éviter tout risque de contamination des produits alimentaires.
- . Employer des produits de nettoyage / désinfection homologués pour le nettoyage des surfaces en contact avec les denrées alimentaires.
- . Manipuler et utiliser les produits de nettoyage et désinfection conformément aux instructions du fabricant (dosage, température d'utilisation, temps d'application...).
- . Ranger le matériel nettoyé de manière à éviter toute recontamination.
- . Vérifier la propreté du matériel s'il n'a pas servi depuis longtemps et le nettoyer si besoin.

Fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules

- L'entretien des équipements :

Mise en place d'un plan de maintenance :

1. Recenser l'ensemble des équipements

Recenser l'ensemble des équipements fixes et mobiles existant dans les réserves, les chambres froides, les stands de distribution...

Lors d'achat d'équipement, le nouveau matériel sera reporté sur la liste des équipements dont dispose la structure de distribution* ou l'entrepôt*.

2. Identifier la nature et l'importance des interventions préventives

Se référer aux notices techniques des installations et des équipements.

3. Définir les fréquences d'intervention

Définir les fréquences d'intervention afin d'assurer la maintenance préventive des équipements, ainsi que les dates d'intervention lorsqu'une réparation est nécessaire.

4. Formaliser les protocoles d'intervention

Le plan de maintenance doit regrouper :

- la liste des équipements à entretenir ;
- la fréquence des interventions ;
- le type d'interventions à effectuer ;
- le responsable.

AUTOCONTROLES :

- Vérifier la disponibilité du matériel de nettoyage / désinfection.
- Vérifier la disponibilité des produits de nettoyage / désinfection.
- Contrôle visuel des opérations de nettoyage.
- Contrôle visuel du séchage des surfaces.
- Contrôle visuel des dysfonctionnements des équipements.

ENREGISTREMENTS :

- Enregistrement relatif au nettoyage et à la désinfection et à leur contrôle.
- Enregistrement des contrôles de maintenance et des interventions techniques.

Fiches annexes à consulter :

Annexe 4 - Plan de maintenance

Annexe 5 - Dépannage du matériel - fiche d'anomalies

Annexe 6 - Plan de nettoyage et désinfection

Annexe 7 - Désinfection du matériel de transport

Annexe 8 - Nettoyage / désinfection des locaux

Annexe 9 - Nettoyage / désinfection des réfrigérateurs / congélateurs / chambres froides

Fiche 14 - Plan de lutte contre les nuisibles

OBJECTIF :

Minimiser les risques d'invasion par des nuisibles*, potentiellement vecteurs de maladies, et risquant de contaminer les denrées alimentaires.

Un plan de lutte doit être établi pour combattre les nuisibles (rongeurs, insectes volants et rampants, oiseaux) à l'échelle des entrepôts* et des structures de distribution*. Il doit être mis en place même en l'absence de nuisible.

POINTS CLES A MAITRISER :

Moyens de prévention (entretien des locaux, mode de fonctionnement), traitement contre les nuisibles.

POINTS DE CONTROLES ET PRECONISATIONS :

- Moyens de prévention :

▪ Entretien des locaux :

❖ Les locaux et les installations sont maintenus en bon état et entretenus, de manière à éviter l'accès des nuisibles et à éliminer les sites de reproduction potentiels.

❖ Ne pas laisser de produits organiques accessibles : nettoyage des abords et des locaux, vidage quotidien des ordures.

❖ Conserver les déchets à l'abri des attaques des nuisibles : utiliser des poubelles fermées et/ou des compacteurs et les sortir au dernier moment afin de limiter l'attrait pour les nuisibles.

• Mode de fonctionnement :

❖ Identifier les points d'accès : les ouvertures (portes, fenêtres), les trous (notamment le passage des câbles, des tuyaux, des canalisations,...), les siphons et autres lieux auxquels les nuisibles sont susceptibles d'avoir accès.

❖ Maintenir ces ouvertures autant que possible hermétiquement fermées. Les grilles métalliques, les moustiquaires (par exemple pour les fenêtres ouvertes, portes et ventilateurs) sont conseillées afin de réduire le problème de l'accès des nuisibles.

❖ Limiter le temps d'ouverture des portes donnant vers l'extérieur.

❖ Adopter des règles de fonctionnement ne favorisant pas la présence et l'infestation par les nuisibles : les denrées alimentaires sont stockées dans des zones closes, à l'abri des nuisibles, ou entreposées au-dessus du sol et à l'écart des murs. Les zones contenant des produits ne sont pas encombrées.

- Traitement contre les nuisibles

❖ Au niveau des entrepôts :

- Contacter une société prestataire afin de mettre en place un traitement adapté contre les nuisibles.
- La fréquence de vérification et de renouvellement des pièges et appâts est établie par la société prestataire, selon l'analyse des risques effectuée par celle-ci.
- Une vérification par l'association de l'efficacité du plan est nécessaire. L'entrepôt doit vérifier l'absence de trace de nuisibles dans ses locaux et enregistrer les autocontrôles.
- Les bons d'intervention et les comptes-rendus délivrés par la société prestataire doivent être archivés pendant 5 ans.

❖ Au niveau des structures de distribution (associations) :

Vous pouvez effectuer vous-même un traitement « maison » contre les nuisibles.

Dans ce cas vous pouvez vous renseigner auprès de votre municipalité qui peut vous proposer un diagnostic de vos installations et des produits adaptés au traitement des nuisibles. Son efficacité devra être vérifiée et le traitement complété si nécessaire.

Fiche 14 - Plan de lutte contre les nuisibles

Le traitement se subdivise en trois volets :

- Lutte contre les rongeurs (rats, souris) :

▪ Moyens :

- pièges (tapettes, appâts à base de céréales et poisons...).

Vous pouvez vous les procurer auprès de sociétés ou magasins spécialisés.

▪ Fréquence :

- se reporter aux prescriptions du fabricant.

▪ Placer les appâts dans les zones de stockage :

- aux entrées des locaux ;
- entre les nids et la nourriture ;
- dans les trous et les terriers ;
- dans le local, près des déjections.

Remarque : les appâts ne doivent pas être placés dans les zones de manipulation des denrées nues.

▪ Respecter les modes d'emploi :

- pour les consignes de sécurité, référez-vous à la notice du produit.

▪ Contrôles :

- contrôler les postes d'appâtage régulièrement (se référer aux prescriptions du fabricant) ;
- remplacer les appâts consommés, en augmenter le nombre si tout est consommé ;
- réappâter jusqu'à ce que les appâts ne soient plus touchés ;
- contrôler les pièges permanents toutes les deux semaines.

- Lutte contre les insectes (blattes, fourmis, mites) :

▪ Moyens :

- insecticides, appâts, moustiquaires.

Vous pouvez vous les procurer auprès de sociétés ou magasins spécialisés.

▪ Fréquence : se référer aux prescriptions du fabricant.

▪ Placer les appâts :

- à côté des passages des insectes ;
- aux entrées des locaux ;
- entre les nids et la nourriture ;
- dans les nids.

▪ Respecter les modes d'emploi :

- pour les consignes de sécurité, référez-vous à la notice du produit.

▪ Contrôles :

- . contrôler les postes d'appâtage régulièrement (se référer aux prescriptions du fabricant) ;
- . remplacer les appâts consommés, en augmenter le nombre si tout est consommé ;
- . réappâter jusqu'à ce que les appâts ne soient plus touchés ;
- . contrôler les pièges permanents toutes les deux semaines.

- Lutte contre les oiseaux

Empêcher les oiseaux d'accéder aux endroits où sont stockées les denrées (exemples de moyen de lutte : pics, filet, ultrason...). Pour plus d'information, contacter une société spécialisée.

Les autocontrôles devront être enregistrés, en indiquant si nécessaire les mesures correctives prises.

ATTENTION : les produits utilisés ne doivent pas représenter de danger pour les aliments présents à proximité et doivent être homologués. Lire attentivement la notice des produits. Ils ne doivent pas non plus être laissés à la portée du public fréquentant les lieux de distribution (risque d'empoisonnement).

Fiche 14 - Plan de lutte contre les nuisibles

PRECONISATIONS :

- . *En cas d'invasion massive, il convient de réaliser un traitement « curatif » nécessitant l'intervention d'un professionnel.*
- . *Dans le cas d'un traitement maison, les produits utilisés pour le traitement contre les nuisibles doivent se trouver dans une zone matérialisée distincte de celle réservée aux produits alimentaires.*
- . *Pour les consignes de sécurité, se référer à la notice du produit. Il est fortement conseillé de porter des gants lors de la manipulation de ces produits.*
- . *Se laver les mains après toute manipulation de produits de lutte contre les nuisibles.*
- . *Attention ! : Les chats ne doivent pas être considérés comme un moyen de lutte contre les rongeurs. Ils ne doivent pas être présents dans les zones de stockage des denrées.*

AUTOCONTROLES

- Contrôle visuel de l'absence d'insectes/d'animaux, ou de leurs excréments, dans les entrepôts. ou les structures de distribution et dans l'environnement immédiat.
- Contrôle visuel de l'absence de contamination des stocks par les nuisibles.

ENREGISTREMENTS :

- Archivage des comptes-rendus et demandes d'intervention des sociétés spécialisées.
- Enregistrement des contrôles et des opérations de traitement.

Fiches annexes à consulter :

Annexe 11 - Plan de lutte contre les nuisibles

Annexe 12 – Lutte contre les nuisibles - suivi des interventions des sociétés externes

Annexe 13 - Lutte contre les nuisibles - Enregistrements

Fiche 15 - Consommateurs*

OBJECTIF :

Fournir des règles de base (à l'aide d'affichettes, de dépliants par exemple), en matière d'hygiène des aliments, aux personnes accueillies, notamment aux personnes fragilisées* (à savoir, les femmes enceintes, les jeunes enfants, les personnes âgées et les personnes immunodéprimées* ou malades) afin de limiter, de par leurs pratiques :

- les risques de contamination et de multiplication microbienne ;
- la consommation de produits « à risques ».

Ces recommandations ne sont pas exhaustives; pour plus de précisions il convient de se reporter au Guide des Bonnes Pratiques du Consommateur.

Attention : une grossesse doit être suivie par un médecin ou une sage-femme qui pourra répondre à toutes les questions.

Le carnet de santé maternité envoyé par le Conseil général du département dès la déclaration de grossesse effectuée, contient également des informations propres à cette période, notamment divers conseils sur les examens médicaux, l'hygiène, l'alimentation...pour vivre la grossesse et la période post-natale dans les meilleures conditions.

Pour en savoir plus, se référer au guide suivant : « Le guide nutrition pendant et après la grossesse » disponible gratuitement auprès de l'INPES.*

POINTS CLES A MAITRISER :

Règles de base en matière d'hygiène des aliments.

PRECONISATIONS :

Afin d'éviter tout risque de contamination microbiologique par des germes pathogènes* (tels *Listeria*, *Salmonella* ou *Escherichia coli*, virus), ou parasitaire (par exemple les parasites responsables de la toxoplasmose* et de l'anisakiase*), ainsi que tout risque de contamination chimique ou physique, certaines mesures d'hygiène doivent être respectées.

Recommandations particulières pour les personnes âgées, les femmes enceintes, les très jeunes les enfants et les personnes immunodéprimées* ou malades :

- ❖ Les végétaux doivent être lavés soigneusement avec plusieurs eaux de rinçage, puis pelés si besoin.
- ❖ Les végétaux frais prêts à l'emploi (ex : salades en sachet...) doivent être lavés également.
- ❖ Ne pas consommer de fromages au lait cru, notamment pendant la grossesse car ils peuvent contenir des germes qui pourraient s'avérer dangereux pour le fœtus, notamment des listérias et/ou des salmonelles.
- ❖ Débarrasser les fromages de leur croûte qui contient potentiellement des listérias.
- ❖ Les fromages à pâte pressée cuite (de type gruyère, emmental...), les fromages à pâte fondue (de type kiri...), et les fromages à pâtes molles au lait pasteurisé (de type ortolan, coulommiers...) peuvent être consommés sans risque.
- ❖ Eviter les produits achetés « à la coupe ». Préférer les produits présentés préemballés et les consommer rapidement après ouverture.
- ❖ Consommer les viandes, les charcuteries crues à cuire, les volailles, les fruits de mer, les poissons et les œufs bien cuits à cœur et non crus. Eviter le saumon fumé, les œufs de poissons, les rillettes, les pâtés, le foie gras, le surimi, le tarama et les graines germées crues (ex : blé, kamut, quinoa, soja...).
- ❖ Limiter la consommation de « poissons gras » (marlin, siki, espadon, saumon, maquereau, requin, lamproie...) à 2 fois par semaine.

Fiche 15 - Consommateurs*

- ❖ Ne pas consommer de poisson cru, par exemple de calmar cru et de seiche crue pour éviter le risque d'anisakiase.
- ❖ La consommation de poissons à chair bleue, notamment le thon, le maquereau, est déconseillée pour les personnes allergiques à l'histamine.

Spécificités pour les personnes avec une allergie* alimentaire connue ou supposée :

- ❖ En cas d'allergie connue ou supposée à un composant alimentaire, une personne, par mesure de précaution, ne doit pas consommer un aliment dont la composition lui est inconnue.

Spécificités s'appliquant aux femmes enceintes :

- ❖ Bien cuire les viandes (notamment bœuf, mouton, porc) dans toute l'épaisseur. Eviter les viandes marinées, fumées ou grillées, pour éviter le risque de toxoplasmose.
- ❖ Lors de la préparation des repas, laver soigneusement les légumes et les plantes aromatiques surtout s'ils sont terreux et consommés crus. Se laver soigneusement les mains après contact avec les légumes, les fruits, la viande et avant de passer à table.
- ❖ Eviter l'utilisation de récipients en céramiques de couleurs vives ou en vieille faïence, notamment lorsque les aliments sont acides, et ce afin d'éviter une éventuelle contamination du fœtus par les métaux lourds provenant de la peinture.

Spécificités s'appliquant aux enfants de moins de 15 ans :

- ❖ Veiller à bien cuire à cœur les steaks hachés, à une température supérieure à +65°C (cela correspond visuellement à une viande non rosée à cœur).
- ❖ Eviter également la consommation de lait cru et de fromage au lait cru.

Rappel sur les règles d'hygiène de base :

- ❖ Les fruits et légumes bruts doivent être transportés séparément des autres produits. Les produits d'hygiène et d'entretien doivent être transportés séparément des produits alimentaires.
- ❖ Utiliser des sacs isothermes (ou glacières) lors du transport des produits réfrigérés et surgelés jusqu'au domicile et ne pas s'attarder en route.
- ❖ Limiter le temps d'attente hors froid des produits réfrigérés et surgelés.
- ❖ S'assurer que la température du réfrigérateur est suffisamment basse (4°C).
- ❖ S'assurer que la température du congélateur est suffisamment basse (-18°C).

Remarque : pour vérifier si votre congélateur n'a pas subi de rupture de la chaîne du froid : placez une bouteille d'eau, remplie à moitié et fermée, à l'envers ; attendre que l'eau soit congelée, puis retourner la bouteille. Si l'eau décongèle, elle remplira le fond de la bouteille avant d'être congelée à nouveau. Le déplacement de l'eau dans la bouteille vous indique qu'il y a eu décongélation des produits présents dans le congélateur.

- ❖ Nettoyer fréquemment le réfrigérateur (au moins 1 fois par mois) et le congélateur (au moins 1 fois par an). Les désinfecter ensuite avec de l'eau javellisée puis les rincer soigneusement.
- ❖ Ne pas entasser les produits dans le réfrigérateur, l'air doit circuler entre les étagères.
- ❖ Se laver les mains, notamment après la manipulation d'aliments non cuits.
- ❖ **En cas d'infection nasale ou de la sphère buccale (angines, rhinopharyngites) et/ou de troubles gastro-intestinaux : éviter de cuisiner, si possible, sinon éviter d'éternuer ou de tousser au-dessus des aliments, se laver les mains fréquemment et après s'être mouché ou être allé aux toilettes.**
- ❖ En cas de blessure au niveau des mains, un pansement étanche doit être mis en place.
- ❖ Respecter les dates limites de consommation des aliments : ne pas consommer de produits à DLC* dépassée.
- ❖ Il est important de sensibiliser les bénéficiaires sur l'absence de risque à la consommation de produits à DLUO* dépassée, tout en leur laissant le choix d'accepter ou non ces produits.

Fiche 15 - Consommateurs*

- ❖ En cas de restes, les transvaser dans un récipient propre, les protéger par un film ou un couvercle, les placer au froid après refroidissement et les consommer de préférence dans les 24 heures.
- ❖ Réchauffer soigneusement les restes alimentaires et les plats cuisinés avant consommation immédiate.
- ❖ Protéger les aliments nus, lors de leur conservation, de préférence à l'aide d'un film alimentaire (éviter de protéger les aliments acides, par exemple les vinaigrettes, avec du papier aluminium, en raison d'un risque de migration des particules d'aluminium).
- ❖ Recommandations sur l'hygiène des mains :
 - . les mains et ongles sont tenus propres et soignés ;
 - . les mains sont lavées autant que de besoin :
 - avant de manipuler des aliments,
 - après avoir manipulé des déchets, des poubelles,
 - après chaque contamination accidentelle (toux, éternuement, mouchage, etc. ...),
 - après être allé aux toilettes,
 - après avoir fumé, après avoir serré des mains, après avoir touché des animaux,
 - après avoir manipulé des produits chimiques (produits de nettoyage...).

PRECONISATION NETTOYAGE DES MAINS :


 Durée de la procédure : **40-60 secondes**



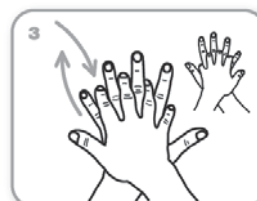
Mouiller les mains abondamment



Appliquer suffisamment de savon pour recouvrir toutes les surfaces des mains et frictionner :



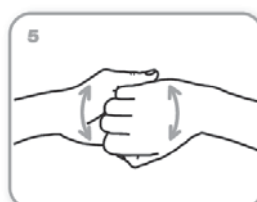
Paume contre paume par mouvement de rotation,



le dos de la main gauche avec un mouvement d'avant en arrière exercé par la paume droite, et vice versa,



les espaces interdigitaux paume contre paume, doigts entrelacés, en exerçant un mouvement d'avant en arrière,



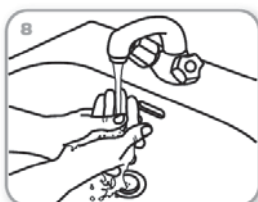
les dos des doigts en les tenant dans la paume des mains opposées avec un mouvement d'aller-retour latéral,



le pouce de la main gauche par rotation dans la paume refermée de la main droite, et vice versa,



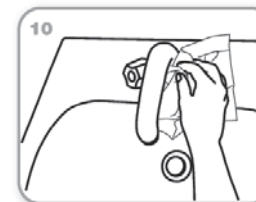
la pulpe des doigts de la main droite par rotation contre la paume de la main gauche, et vice versa.



Rincer les mains à l'eau,



sécher soigneusement les mains avec une serviette à usage unique,



fermer le robinet à l'aide de la serviette.

Source : Organisation Mondiale de la Santé – 2008

Fiche 15 - Consommateurs*

- ❖ Exemple de rangement du réfrigérateur :
(source « la chaîne du froid des produits alimentaires- le consommateur a aussi son rôle à jouer » DGAL- DGCCRF- DGS)-



Dans un réfrigérateur, la température est rarement uniforme entre le haut et le bas : la zone la plus froide est, selon le modèle, située soit en haut, soit en bas (pour le savoir, se reporter à la notice de l'appareil).

Fiche 16 - Les 10 règles d'or du bénévole

Règles à respecter pour assurer la maîtrise de l'hygiène et la sécurité des aliments.

- 1. Prendre connaissance et appliquer les fiches pratiques du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène « Distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs ».**
- 2. Respecter une hygiène personnelle rigoureuse :**
 - par un lavage des mains fréquent après tout passage aux toilettes et après toute manipulation contaminante ;
 - par une tenue adaptée lors de manipulation de denrées nues (gants jetables et charlotte) ;
 - par une protection efficace des plaies ;
 - en évitant d'éternuer, de tousser au-dessus des aliments, en utilisant un mouchoir en papier jetable pour se moucher ;
 - en ne se présentant pas à la structure de distribution en cas de maladie contagieuse ; au moins ne pas participer à la distribution des denrées et travailler dans d'autres zones sans contact direct avec les aliments (stockage, livraison, administratif).
- 3. Nettoyer et désinfecter le matériel et les locaux selon le plan de nettoyage :**
 - avec le matériel et les produits désignés et en suivant les instructions ;
 - à la fréquence prévue.
- 4. Respecter la chaîne du froid***
 - en utilisant du matériel adapté (conteneur, plaques eutectiques*, eau glacée, sacs isothermes*) ;
 - en respectant les températures de conservation des produits indiquées sur les étiquetages ;
 - en respectant le niveau de chargement des meubles réfrigérés, des réfrigérateurs, des congélateurs ;
 - en vérifiant le bon fonctionnement des appareils ;
 - en limitant en permanence la rupture de froid pour les produits lors des opérations de prise en charge, déchargement, préparation et distribution (règle des 30 minutes maximum hors froid).
- 5. Ne pas distribuer de produits dont la date limite de consommation (D.L.C*) est dépassée:**
 - en contrôlant la DLC des produits lors du tri, de la préparation et la distribution des produits ;
 - en éliminant immédiatement les produits dont la DLC est dépassée ;
 - en appliquant la règle « premier périmé-premier sorti » (dite règle PPPS*) lors du rangement.
- 6. Conserver la traçabilité* des produits :**
 - en veillant à la présence de documents de livraison et à leur archivage ;
 - en conservant les étiquettes d'origine lors de déconditionnement des produits.
- 7. Appliquer strictement les règles d'hygiène lors du déconditionnement*/portionnement* et reconditionnement* des produits.**
- 8. Transmettre les informations en cas d'alerte alimentaire* :**
 - en informant immédiatement lors de la suspicion de produits non-conformes* ;
 - en suivant les instructions de la procédure « Gestion des alertes ».
- 9. Réaliser les autocontrôles prévus dans l'organisation.**
- 10. Respecter l'interdiction formelle de congeler des denrées et de recongeler des denrées décongelées.**

Fiche 17 - Les règles de base de l'hygiène des aliments

Ces règles, à destination des personnes accueillies, s'appliquent lors de la préparation des repas

Ces recommandations ne sont pas exhaustives; pour plus de précisions, il convient de se reporter au Guide des Bonnes Pratiques du Consommateur.

Les règles de base en matière d'hygiène des aliments

1. Respect de la chaîne du froid* :

- utiliser des sacs isothermes* (ou glacières) lors du transport des produits réfrigérés* et surgelés* jusqu'au domicile ;
- limiter en permanence les temps d'attente hors froid de ces produits ;
- vérifier le bon fonctionnement du réfrigérateur (+4°C) et du congélateur (-18°C).

2. Respect d'une hygiène personnelle rigoureuse :

- se laver les mains fréquemment et après tout passage aux toilettes, après toute manipulation contaminante (par exemple, se moucher, vider les poubelles, préparer les aliments non cuits...);
- éviter de tousser, éternuer au-dessus des aliments ;
- tenir propres mains et ongles ; protéger toute blessure par un pansement étanche.

3. Nettoyage et désinfection du matériel :

- nettoyer le matériel et les ustensiles de cuisine après chaque utilisation ;
- nettoyer le réfrigérateur au moins 1 fois par mois et le congélateur au moins 1 fois par an, suivi d'une désinfection à l'aide d'eau javellisée puis les rincer.

4. Respect des dates limites de consommation (D.L.C*) :

- ne pas consommer des produits dont la DLC est dépassée.

5. Règles de conservation et consommation des produits :

- laver soigneusement les légumes terreux et plantes aromatiques destinés à être consommés crus ;
- protéger les produits nus dans le réfrigérateur (restes, produits entamés) ; ranger les denrées en tenant compte de la température des différentes parties de celui-ci et du niveau de contamination de chaque produit (voir schéma rangement du réfrigérateur, fiche consommateur) ;
- consommer rapidement (24 ou 48h) les produits dont le conditionnement a été ouvert ;
- réchauffer soigneusement les restes alimentaires et les plats cuisinés avant consommation.

Principales recommandations spécifiques aux personnes fragilisées*

1. Ne pas consommer de produits potentiellement porteurs de germes pathogènes*, de toxines ou de parasites

- lait cru et fromages au lait cru ;
- viandes fumées, marinées, rillettes, pâtés, foie gras ;
- crustacés, fruits de mer, poisson cru, saumon fumé, œufs de poisson, surimi, tarama ;
- graines germées crues (blé, soja, quinoa...).

2. Bien cuire les produits sensibles :

- steak haché ; viandes de bœuf, de mouton, de porc, de volaille (visuellement une viande cuite n'est plus rosée à cœur) ;
- charcuteries crues à cuire (chipolatas, merguez, lardons...);
- œufs ;
- poissons (la chair de poisson cuite se détache facilement).

3. Limiter la consommation de poissons « gras » à deux fois maximum par semaine :

- poissons gras : espadon, saumon, maquereau, siki, marlin, requin, lamproie.

4. Ne pas consommer de produits dont la composition est inconnue pour les personnes ayant une allergie*alimentaire identifiée ou supposée.

5. Protéger les produits lors de leur conservation :

- utiliser de préférence un film alimentaire (éviter de protéger les aliments acides, par exemple les vinaigrettes, avec du papier aluminium).

**personnes fragilisées : personnes immunodéprimées*, personnes âgées, femmes enceintes, jeunes enfants*

5. LES ANNEXES

Annexe 1 - Contrôle à réception - enregistrement

✓ Fiches associées : 2, 3 et 12

Annexe 2 - Relevé des températures du matériel de transport

✓ Fiches associées : 2, 3 et 12

Annexe 3 - Relevé des températures des chambres froides / réfrigérateurs / congélateurs

✓ Fiches associées : 7 et 12

Annexe 4 - Plan de maintenance

✓ Fiches associées : 4 et 13

Annexe 5 - Dépannage du matériel - fiche d'anomalies

✓ Fiches associées : 4 et 13

Annexe 6 - Plan de nettoyage et désinfection

✓ Fiches associées : 4, 6, 7 et 13

Annexe 7 - Nettoyage / désinfection du matériel de transport

✓ Fiches associées : 2 et 13

Annexe 8 - Nettoyage / désinfection des locaux

✓ Fiches associées : 4, 6, 7 et 13

Annexe 9 - Nettoyage / désinfection des réfrigérateurs / congélateurs / chambres froides

✓ Fiches associées : 4, 7 et 13

Annexe 10 - Suivi des denrées alimentaires

✓ Fiches associées : 6 et 10

Annexe 11 - Plan de lutte contre les nuisibles

✓ Fiches associées : 4 et 14

Annexe 12 - Lutte contre les nuisibles - suivi des interventions des sociétés externes

✓ Fiches associées : 4 et 14

Annexe 13 - Lutte contre les nuisibles - enregistrements

✓ Fiches associées : 4 et 14

Annexe 14 - Coordonnées des administrations

✓ Fiche associée : 11

Annexe 15 - Informations devant figurer sur un message de rappel émis par une association

✓ Fiche associée : 11

Annexe 16 - Evaluation de la gravité de la situation

✓ Fiche associée : 11

Annexe 17 - Fiche de notification

✓ Fiche associée : 11

Annexe 18 - Etats des retraits – rappels

✓ Fiche associée : 11

ANNEXE 1 - CONTROLE A RECEPTION – ENREGISTREMENT

(document à destination des entrepôts)

Date :	Heure :	Contrôle effectué par :
Numéro du véhicule :	Transporteur :	Fournisseur :
Température de l'enceinte frigorifique (uniquement pour produits frais et/ou surgelés) :		
Température entre 2 conditionnements (uniquement pour produits frais et/ou surgelés) :		
Propreté véhicule : Conforme <input type="checkbox"/> Non-conforme <input type="checkbox"/>		
Maintenance du véhicule : Conforme <input type="checkbox"/> Non-conforme <input type="checkbox"/>		
Respect horaire par le fournisseur : Conforme <input type="checkbox"/> Non-conforme <input type="checkbox"/>		

Contrôles produits

Désignation des produits	Contrôle T° à cœur**		Date de consommation		Quantité en colis		Etat du produit Conforme ou non ?	Conditionnement Conforme ou non ?	Étiquetage Conforme ou non ?	Statut de la livraison	
	T° du produit	T° Seuil**	DLC	DLUO	Annoncée	Reçue				Livraison acceptée	Livraison refusée

* **Uniquement si T° entre 2 conditionnements non conforme pour produits réfrigérés et surgelés.**

** Températures seuil : température préconisée +2°C, à cœur, pour les produits réfrigérés / température préconisée +3°C, en surface pour les surgelés.

Commentaires :	Mesures correctives :
----------------------	-----------------------------

Noter toute réserve éventuelle sur le bon de livraison tamponné daté et signé

Signature du responsable :

ANNEXE 2 - RELEVÉ DES TEMPÉRATURES DU MATÉRIEL DE TRANSPORT

(Document facultatif à destination des structures de distribution)*

Date	Heure	Type de matériel (camion frigorifique, caissons isothermes*...)	Nom de l'opérateur	T°C relevée	Visa de l'opérateur

Les surgelés doivent être transportés à – 18°C (avec un enregistreur de température dans le camion pour une durée de transport supérieure à 8 heures).

Les produits réfrigérés sont transportés entre 0°C et + 3°C.

Commentaires :

.....

Mesures correctives :

.....

Signature du responsable :

**ANNEXE 3 - RELEVÉ DES TEMPÉRATURES DES CHAMBRES
FROIDES, RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS**

Coller une fiche de ce type sur chaque congélateur et réfrigérateur ou à proximité, ainsi qu'à l'entrée des chambres froides positives et négatives. La température des réfrigérateurs, des congélateurs et des chambres froides positives et négatives est vérifiée une fois par jour, lors des jours de présence.

MOIS :

Marque de l'équipement :			Numéro de série :	
Date	Heure	T°C	Nom de l'opérateur	Visa de l'opérateur

En cas d'utilisation de tout système enregistreur de température (ex : clé usb enregistreuse de températures) sur une enceinte réfrigérée, non munie d'alarme, il n'est pas nécessaire d'utiliser ce formulaire mais il faut contrôler régulièrement une fois par jour, lors des jours de présence, les températures relevées afin de déceler une éventuelle élévation de température. Les enregistrements des températures obtenus sont conservés et classés.

En cas d'utilisation de tout système enregistreur de température sur une enceinte réfrigérée, munie d'alarme, il n'est pas nécessaire de remplir ce formulaire à partir du moment où vous conservez les enregistrements de température obtenus ; les examiner une fois par semaine et les classer de manière à ce qu'ils soient accessibles facilement.

Commentaires :
Mesures correctives :

Signature du responsable :

ANNEXE 4 - PLAN DE MAINTENANCE

Exemple de plan de maintenance

QUOI	QUI	QUAND	INTERVENTION
Enceintes réfrigérées	Services techniques ou société extérieure	1/trimestre*	Révision du système frigorifique, dégivrage complet, dépoussiérage des grilles des évaporateurs, et des ailettes...
Joints, portes, revêtements	Services techniques ou société extérieure	En continu	Réparation et/ou remplacement des équipements usagés
Thermomètres	Interne	1/mois	Vérification des thermomètres fixes et mobiles
Balances	Services techniques ou société extérieure	1/an	Étalonnage des balances, vérification des plateaux

*Ces fréquences peuvent être revues à la baisse pour les structures de distribution (par ex tous les 6 mois)

ANNEXE 5 - DEPANNAGE DU MATERIEL - FICHE D'ANOMALIES

Matériel	Date et heure de panne	Description de l'anomalie	Date de demande d'intervention	Société de maintenance (nom et coordonnées)	Actions correctives	Visa de l'opérateur	Date d'intervention et recommandations du réparateur
Réfrigérateur							
Congélateur							
Chambre froide							
Balances							
Eviers/ Lavabos							
Autres							

Compléter selon le matériel détenu, en identifiant le matériel (ex : chambre négative 1, chambre négative 2, chambre positive 1....).

Joindre à ce document le bon d'intervention de la société de maintenance

Signature du responsable :

ANNEXE 6 - PLAN DE NETTOYAGE ET DESINFECTION

Surfaces recensées	Méthode à suivre	Produits utilisés et concentrations	Fréquence	Responsable du nettoyage
<i>Enceintes frigorifiques</i>				
Réfrigérateurs et vitrines réfrigérées	<p>a - disposer d'un récipient contenant une solution de détergent avec une lingette propre.</p> <p>b - passer la lingette en frottant la surface</p> <p>c - rincer la lingette à l'eau claire,</p> <p>d - sécher éventuellement la surface à l'aide d'un papier jetable.</p> <p><u>APRES le nettoyage :</u></p> <p>a - répartir la solution désinfectante sur toute la surface du réfrigérateur / de la vitrine réfrigérée,</p> <p>b - laisser agir selon les recommandations du fabricant,</p> <p>c - rincer.</p>	Produits utilisés et concentrations	1/semaine	Personnel en charge
Congélateurs	Idem	Idem	1/semestre	Idem
Chambres froides positives, parois et sols	<p>a - répartir la solution nettoyante / désinfectante sur toute la surface,</p> <p>b - brosser et laisser agir selon les recommandations du fabricant,</p> <p>c - rincer et éliminer l'eau au maximum à la raclette ou à l'aspirateur à eau.</p>	Idem	1/semaine	Idem
Chambres froides négatives, parois et sols	Idem	Idem	lors de l'arrêt	Idem
Siphons et bacs évaporateurs	<p>a - brosser avec une solution nettoyante</p> <p>b - rincer à l'eau</p> <p><u>APRES le nettoyage :</u></p> <p>a - désinfecter avec un produit adapté correctement dosé selon les indications du fabricant</p> <p>b - rincer à l'eau</p>	Idem	1/mois	Idem

ANNEXE 6 - PLAN DE NETTOYAGE ET DESINFECTATION (suite)

Surfaces recensées	Méthode à suivre	Produits utilisés et concentrations	Fréquence	Responsable du nettoyage
<i>Entrepôts et zones de stockage ambiants</i>				
Murs, plafonds et fenêtres	a - répartir la solution nettoyante/ désinfectante sur toute la surface, b - brosser et laisser agir selon les recommandations du fabricant, c - rincer si nécessaire (odeur forte) et éliminer l'eau au maximum à la raclette ou à l'aspirateur à eau.	Idem	1/an	Idem
Placards, étagères et armoires	Brosser avec un produit adapté correctement dosé selon les indications du fabricant Rincer à l'eau	Idem	1/mois	Idem
Siphons	a - vider les paniers filtres b - brosser avec une solution nettoyante c - rincer à l'eau <u>APRES le nettoyage :</u> a - désinfecter avec un produit adapté correctement dosé selon les indications du fabricant b - rincer à l'eau	Idem	1/semaine	Idem
Sols	a - répartir la solution nettoyante / désinfectante sur toute la surface du sol, b - brosser et laisser agir selon les recommandations du fabricant, c - rincer si nécessaire (odeur forte) et éliminer l'eau au maximum à la raclette ou à l'aspirateur à eau.	Produits utilisés et concentrations	Chaque jour d'utilisation du local	Personnel en charge

Sans oublier les éviers, les poubelles, l'extérieur des placards, et les endroits où se posent les mains (ex : les poignées des placards, les poignées de porte, les tables et bureaux, l'ordinateur...).

ANNEXE 7 – NETTOYAGE / DESINFECTION DU MATERIEL DE TRANSPORT

Un suivi doit être effectué pour chaque matériel.

Le nettoyage du matériel de transport doit s'effectuer à chaque utilisation (sans enregistrement). La désinfection s'effectue en cas de salissure et est enregistrée à l'aide de cette fiche.

Produits de nettoyage :

Dosage et temps d'action :

Identification du matériel de transport	Date nom et visa de l'opérateur	Date nom et visa de l'opérateur	Date nom et visa de l'opérateur	Date nom et visa de l'opérateur	Date nom et visa de l'opérateur	Date nom et visa de l'opérateur
Véhicule frigo n° :						
Autre véhicule n° :						
Bacs isothermes nature :						
Autre						

Indiquer pour chaque case : la date, le nom et le visa de l'opérateur

Commentaires	Signature du responsable
Mesures correctives	

ANNEXE 11 - PLAN DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES*

(Au niveau des structures de distribution)

<u>Exemple de plan de lutte contre les nuisibles</u>					
Nuisibles traités	Traitement mis en œuvre	Fréquence de contrôle des appâts	Fréquences de remplacement des appâts	Qui	
Rats / Souris	- Mort aux rats - Tapettes	- Tous les 15 jours - 2/semaine	Se référer aux prescriptions du fabricant	Personne en charge du traitement	
Blattes	Appâts	1/semaine	Se référer aux prescriptions du fabricant	Personne en charge du traitement	
Mites	Insecticide X	1/semaine	Se référer aux prescriptions du fabricant	Personne en charge du traitement	
Fourmis	Boîte contenant des appâts	1/semaine	Se référer aux prescriptions du fabricant	Personne en charge du traitement	
Oiseaux	Filet, pics, ultrasons	Lutte permanente	Lutte permanente	Personne en charge du traitement	

ANNEXE 14 - COORDONNEES DES ADMINISTRATIONS

NIVEAU LOCAL :

(1) Contacts habituels pour les alertes, pendant les heures de bureau et les jours ouvrés:

Pour la DGAL* : **Les Directions départementales de la protection des populations (DDPP* ou Directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP*))**

Les coordonnées des DDPP ou DDCSPP sont disponibles sur le portail internet du Ministère chargé de l'agriculture, à l'adresse suivante :

<http://agriculture.gouv.fr/sections/ministere/organigrammes-missions/services-deconcentrés>

Pour la DGCCRF* : **Les Directions régionales de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DRCCRF*) et les DDCCRF***

De manière générale, les coordonnées de ces services sont disponibles dans les annuaires des abonnés au téléphone, papier ou minitel, ainsi que sur internet.

Les coordonnées des DRCCRF et des DDCCRF sont présentées respectivement aux adresses suivantes :

- http://www.minefi.gouv.fr/directions_services/dgccrf/securite/alertes/interlocuteur_regional.htm
- <http://www.finances.gouv.fr/DGCCRF/dgccrf.htm>

(2) Contacts pour les alertes, en dehors des heures ouvrables, pendant le week-end ou les jours fériés:

Ces contacts ne doivent être utilisés qu'en cas de réelle urgence.

Lors des congés de fin de semaine ou lors des jours fériés, des permanences sont en principe organisées dans les services. Pour la DGCCRF, il est possible de joindre les DRCCRF par l'intermédiaire du numéro de téléphone mis par ailleurs en place pour la réception des notifications en application de l'article 19 du Règlement (CE) n°178/2002.

En dernier ressort, en cas d'urgence, les informations peuvent être transmises **aux permanences de la préfecture du département concerné**.

Le répertoire des préfectures est donné en ligne sur le site du ministère de l'Intérieur :

http://www.interieur.gouv.fr/rubriques/c/c4_les_prefectures/c46_votre_prefecture

ANNEXE 14 - COORDONNEES DES ADMINISTRATIONS (suite)

NIVEAU CENTRAL :

En cas d'absolue nécessité et d'impossibilité d'entrer en contact avec l'administration locale (coordonnées citées ci-dessus) :

Les standards des trois ministères peuvent être appelés 24h/24h. Ils sont en relation avec des agents de permanence au niveau national qui peuvent eux-mêmes se mettre en relation avec les agents compétents.

Ministère chargé de l'économie :

Téléphone : 01 40 04 04 04 (Standard : demander le permanencier de la DGCCRF)

Télécopie : le n° de fax varie en fonction du permanencier (voir avec le standard)

Ministère chargé de l'agriculture :

Téléphone : 01 49 55 58 69 (Numéro d'astreinte de la DGAL)

Télécopie : le n° de fax varie en fonction du permanencier

Ministère chargé de la santé :

Téléphone : 01 40 56 57 84 (*Centre opérationnel de réception et de régulation des urgences sanitaires et sociales :CORUSS*)

Télécopie : le n° de fax varie en fonction du permanencier (voir avec le standard)

A titre d'information, coordonnées des structures d'alertes nationales :

Direction générale de l'alimentation (DGAL)

Mission des urgences sanitaires

Téléphone : 01 49 55 50 85 / 01 49 55 81 91 / 01 49 55 84 05 / 01 49 55 59 04

Télécopie : 01 49 55 84 23

Mél : alertes.dgal@agriculture.gouv.fr

Direction générale de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Bureau de la sécurité (C2)

Téléphone de l'Unité d'alerte : 01 44 97 30 45 / 01 44 97 31 76

Télécopie : 01 44 97 24 86

Mél : alertes.dgccrf@dgccrf.finances.gouv.fr

Direction générale de la santé (DGS)

Département des urgences sanitaires

Centre opérationnel de réception et de régulation des urgences sanitaires et sociales (CORUSS)

Téléphone : 01 40 56 57 84

Télécopie : 01 40 56 56 54

Mél : alerte@sante.gouv.fr

**ANNEXES 15 - INFORMATIONS DEVANT FIGURER SUR UN MESSAGE
DE RAPPEL EMIS PAR UNE ASSOCIATION**

Nom de la société (fabricant) :

Adresse :

Téléphone :

Télécopie :

[Mail :]

Nature du produit :

Marque :

Dénomination de vente (appellation du produit) :

Présentation et moyens de reconnaissance :

(type de conditionnement, volume ou masse, identification du lot -numéro de lot ou code de fabrication-, marque sanitaire, DLC ou DLUO, pays de fabrication, signes particuliers de reconnaissance éventuellement)

Identification du danger (par exemple micro-organisme en cause, présence de morceaux de verre etc.) :

Identification de la zone de distribution : nationale, régionale, locale :

Période de distribution :

Conduite à tenir par les personnes accueillies du point de vue sanitaire : ne pas utiliser ou consommer, détruire, rendre au centre de distribution, etc.

Information des personnes accueillies sur la nature du risque encouru, les moyens pour le prévenir, les précautions à prendre, etc.

Contact consommateur (par exemple numéro vert ou service à contacter pour plus d'information)
[Si fourni par la structure donnant l'alerte] :

ANNEXE 16 - EVALUATION DE LA GRAVITE DE LA SITUATION

À titre indicatif, le tableau suivant présente quelques questions à se poser pour évaluer la gravité d'une situation (cf. article 14 du Règlement (CE) n°178/2002).

DANGEROUSITÉ	<p>Le danger peut-il causer des troubles ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Légers [et/ou] • Graves • Mortels <p>Les effets liés au danger identifié sont-ils ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • À court terme • Moyen terme • Long terme <p>Les effets liés au danger identifié sont-ils ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aigus (effets immédiats) • Chroniques (effets cumulatifs) • Susceptibles d'impacter particulièrement des populations sensibles (enfants, personnes âgées, etc.)
MOYEN DE MAÎTRISE	Le danger peut-il être maîtrisé par le détenteur de la marchandise (cuisson par exemple) ?
URGENCE	<p>Le problème est-il ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Déjà maîtrisé • Immédiat • À venir dans un délai proche • Autre
CERTITUDE	<p>Le problème est-il ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Éventuel • Certain et/ou réalisé (présence de cas humains déjà avérés de certaines pathologies liées à la contamination d'aliments)
DURABILITÉ	<p>Le problème est-il ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ponctuel ou de courte durée (<1 semaine) • De moyenne durée (<3 mois) • De longue durée (<1 an) • Permanent
AMPLEUR	<p>Les populations concernées ou exposées sont-elles ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peu nombreuses • Nombreuses • L'ensemble de la population <p>Les flux concernés sont-ils ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nationaux, intra-communautaires ou internationaux • Faibles ou importants
SENSIBILITÉ	<p>Le problème concerne-t-il ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des produits "phares" (marques nationales ou internationales) • Des secteurs sensibles
ÉVALUATION GÉNÉRALE	<ul style="list-style-type: none"> • Y a-t-il un danger grave et immédiat ? • Y a-t-il crise ?

ANNEXE 17 - FICHE DE NOTIFICATION

Émetteur :	URGENT-ALERTE	Date : Destinataire :
-------------------	----------------------	--

Émetteur Société : Nom de l'interlocuteur : Fonction : Téléphone : Portable : Télécopie : Mél :	Produit Dénomination : N° agrément / identification : Marque commerciale : Responsable mise sur le marché : Code EAN (code barre) : Format : Numéro de lot : DLC / DLUO : Taille du lot (en kg ou unités) : Fournisseur :	Motif de la transmission et risque potentiel
---	--	---

Mesures : (indiquer dans la case le code suivant : **1** pour mesures prises / **2** pour mesures envisagées / **3** pour mesures demandées)

- | | | | | |
|--|---|--|---|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Blocage temporaire du produit | <input type="checkbox"/> Retrait | <input type="checkbox"/> Rappel de produit | <input type="checkbox"/> Communiqué de presse | <input type="checkbox"/> Affichage |
| <input type="checkbox"/> Information du fournisseur | <input type="checkbox"/> Information du fabricant | | | |

Autres mesures :

Commentaires :

ANNEXE 18 - ETAT DES RETRAITS - RAPPELS

<i>RETRAIT</i>	
<i>RAPPEL</i>	

ASSOCIATION :

PERSONNE RESPONSABLE DE LA GESTION DES ALERTES ASSURANT LA RECHERCHE.....

IMPORTANT : L'avis d'alerte doit être traité au plus vite. Une photocopie de l'avis d'alerte reçu sera agrafée à ce document. Prévenir l'autorité émettrice du traitement d'alerte et suivre ses instructions.

Date et heure de début de traitement le /..... /.... àheures.....						
Références de l'avis d'alerte	Nature du risque	Fournisseur	Nature du produit	Précisions R= réfrigérés S = surgelés Autre : à préciser	DLC ou DLUO	Référence du lot (lot Fournisseur)
Ce produit est-il ENTRÉ Dans l'association?		<input checked="" type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> Ne sait pas <input checked="" type="checkbox"/> NON : fin de recherche		Mesures prises :		
Date et heure de fin de traitement : le /..... /.... àh....						
Structures de distribution concernées :		<input checked="" type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON		Information des personnes accueillies en cas de rappel <input checked="" type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON		
Signature de l'auteur de la recherche						

6. LEXIQUE

Affection : maladie.

Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA) : établissement public indépendant, de veille, d'alerte, d'expertise, de recherche et d'impulsion de la recherche, qui contribue à l'amélioration de la santé publique, de la santé et du bien-être des animaux, de la santé des végétaux et de la qualité sanitaire de l'environnement.

Alerte d'origine alimentaire : information, relative à un produit ou à un lot de produits, dont l'absence de traitement peut conduire à une situation mettant en jeu la santé ou la sécurité des consommateurs*.

Allergie (ou hypersensibilité) : réaction anormale, excessive de l'organisme consécutive à un contact avec une substance étrangère à l'organisme (l'allergène). Par exemple, l'œuf, l'arachide, les fruits de mer, les crustacés, les poissons, le lait de vache peuvent provoquer des allergies.

Allotement : action de répartir, de diviser en lot*, des denrées destinées à être distribuées.

Amibe : les amibes sont des êtres vivants unicellulaires eucaryotes (possédant un noyau) ; elles vivent dans l'eau et certaines peuvent avoir un pouvoir pathogène (dysenterie amibienne).

Association Nationale des Industries Alimentaires (A.N.I.A.) : instance représentative des entreprises alimentaires de tous secteurs et de toutes tailles.

Anisakiase : infection parasitaire dont l'agent est *Anisakis spp.* Le parasite peut passer du poisson aux mammifères marins puis à l'homme. Il est détruit à la cuisson et à la congélation.

Atmosphère modifiée : méthode qui consiste à modifier la composition de l'air qui entoure la denrée (en général un produit réfrigéré) dans un conditionnement, dans le but d'améliorer sa conservation et sa durée de vie.

Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) : représentent les mesures de maîtrise de base prises par les professionnels pour assurer l'hygiène des aliments, c'est-à-dire la sécurité et la salubrité des aliments.

Cestode : classe de Plathelminthe (ver plat), parasite de l'intestin des vertébrés (ténia...) présent chez de nombreux animaux.

Chaîne du froid : succession des étapes (transport, stockage, préparation, distribution...) appliquées aux produits (réfrigérés ou surgelés) pour leur conservation par le froid.

Codex Alimentarius : élabore des normes alimentaires, des lignes directrices et d'autres textes, tels que des Codes d'usages, dans le cadre du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires. Les buts principaux de ce programme sont la protection de la santé des consommateurs, la promotion de pratiques loyales dans le commerce des aliments et la coordination de tous les travaux de normalisation ayant trait aux aliments entrepris par des organisations aussi bien gouvernementales que non gouvernementales.

Colis alimentaire : regroupement de différents produits alimentaires dans un sac, carton... pour une distribution.

Collecte : opération organisée avec les grandes surfaces, les écoles et les associations caritatives et qui permet au grand public de donner des denrées non périssables aux associations.

Conditionnement : ou préemballage ; première enveloppe (film, boîte, sachet...) au contact direct d'un produit pour sa protection et sa conservation.

6. LEXIQUE

Consommateur : terme générique, désignant la personne qui consomme ou a consommé le produit.

Contamination croisée : transfert de contamination vers un aliment au moyen d'un ou plusieurs vecteurs : mains des opérateurs, eau, surfaces contaminées des équipements et des matériels ou à partir d'un aliment cru vers un aliment cuit, etc.

Contamination initiale : charge microbienne due au produit lui-même ou à l'environnement duquel il provient (eau, sol, air ...). La contamination provenant de la production et de la distribution amène à la contamination finale du produit.

Crise d'origine alimentaire : situation de risque, relative à un produit ou à un lot de produits, réel ou supposé, qui peut créer une inquiétude collective. Cette situation est aggravée par un contexte sensible ; elle requiert donc un traitement en urgence. La dimension médiatique est l'une des composantes parfois essentielle d'une crise.

Critical Control Point (CCP) : étape à laquelle une mesure de maîtrise peut être exercée pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la sécurité des aliments ou le ramener à un niveau acceptable.

Danger : agent biologique, chimique ou physique, présent dans un aliment ou état de cet aliment pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé.

DDPP - Directions Départementales de la Protection des Populations : structures administratives départementales interministérielles, placées sous l'autorité des préfets, chargées de la qualité et de la sécurité des aliments, de la santé et de la protection animales, de la protection des consommateurs et des risques liés aux productions animales et végétales. La DDPP regroupe les attributions exercées auparavant par la Direction Départementale des Services Vétérinaires (DDSV) et la Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DDCCRF).

DDCSPP- Directions Départementales de la Cohésion Sociale, de la Protection des Populations : structures administratives départementales interministérielles, placées sous l'autorité du préfet et regroupant, pour certains départements, les activités liées à la protection des populations (voir DDPP*) et celles liées à la protection sociale.

Déconditionnement : ouverture de l'enveloppe au contact direct de la denrée (sachet, boîte, pot, terrine, barquette, poche sous vide...).

Défaut mineur : défaut ne réduisant pas la possibilité d'utilisation du produit ou à un écart par rapport aux normes établies ayant peu de conséquence sur l'utilisation ou le fonctionnement du produit.

Dioxine : résidus toxiques issus d'incinération que l'on peut retrouver dans tous les milieux (air, eau, sol...) puis dans les aliments (graisse des animaux).

Directions Départementales des Services Vétérinaires (DDSV) : structures de la DGAL, au niveau départemental, chargées de la qualité et de la sécurité des aliments, de la santé et de la protection animales. Les DDSV sont en place dans le département de la Seine et d'Outre-Mer.

Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) : entité dépendant du ministère de l'Alimentation et de l'Agriculture, ayant pour mission de veiller à la qualité et à la sécurité des aliments, à chacun des maillons de la chaîne alimentaire.

6. LEXIQUE

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) : entité dépendant du ministère de l'Economie, ayant pour mission de veiller au bon fonctionnement des marchés. Des directions régionales existent (DRCCRF).

Date Limite de Consommation (D.L.C) : la DLC est la date jusqu'à laquelle le produit garde ses qualités sanitaires dans les conditions de conservation définies (température, conditionnement*...). Elle concerne les produits réfrigérés périssables* et très périssables* (fromages, yaourts, jus de fruits réfrigérés, plats cuisinés réfrigérés, produits sous vide...).

Date Limite d'Utilisation Optimale (D.L.U.O) : la DLUO concerne les produits stabilisés* (conserves, produits secs, produits surgelés). Il s'agit d'une recommandation (« à consommer de préférence ») garantissant des qualités organoleptiques et nutritives optimales de l'aliment.

Dons : récupération de marchandise donnée par les industriels et les artisans.

Emballage : carton, caisse ou autre contenant qui regroupe des conditionnements (ou préemballages).

Entrepôt : structure de stockage des marchandises.

Epiceries sociales : structure proposant un accompagnement personnalisé et une aide alimentaire (sous forme de libre service).

Estampille sanitaire (ou marque de salubrité): marque ovale qui se trouve sur le produit alimentaire ou sur son emballage et qui permet sa commercialisation, car elle certifie l'agrément sanitaire de l'unité de production.

Exploitant : premier détenteur de l'information ou celui qui procède au retrait* de produit (fournisseur, producteur, distributeur...).

Fédération du Commerce et de la Distribution (F.C.D) : fédération qui regroupe les entreprises du commerce à prédominance alimentaire (Auchan, Casino, Carrefour, Metro...) ou spécialisées et ceux qui les approvisionnent.

Fluides frigorigènes : substances (gaz, liquide) ou mélanges de substances utilisés dans les circuits frigorifiques (chambres froides, réfrigérateurs, congélateurs) ; les transformations subies (évaporation, condensation) permettent la production de froid.

Grandes, Moyennes Surfaces (GMS) : magasins constituant le secteur de la grande distribution.

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) : est une méthode permettant d'analyser les risques associés aux dangers chimiques, physiques et biologiques et leurs mesures de maîtrise respectives.

Institut National de Prévention et d'Education pour la Santé (INPES) : établissement public plus particulièrement chargé de mettre en oeuvre les politiques de prévention et d'éducation pour la santé.

Isotherme : qualifie des parois d'enceintes (glacière, conteneur, réfrigérateur, chambre froide mais également sacs...) qui permettent de maintenir une température.

Libres services de la Solidarité : structure proposant des produits alimentaires, d'hygiène, mais aussi des produits culturels et de loisirs, adaptés aux nécessités des personnes en difficulté tout en favorisant la participation des bénéficiaires.

6. LEXIQUE

Lot de fabrication : désigne un ensemble, par exemple de produits alimentaires, qui présente des caractéristiques homogènes.

Maladie Infectieuse Alimentaire (MIA) : affection, en général de nature infectieuse, provoquée par des agents qui pénètrent dans l'organisme par le biais des aliments ingérés.

Non-conformité : écart constaté par rapport à des critères réglementaires, des normes, des règles, pratiques, et qui peut rendre un produit susceptible d'être dangereux lors de sa consommation.

Nuisibles : animaux (rongeurs, insectes), potentiellement vecteurs de maladies et risquant de contaminer des denrées alimentaires.

Organisme caritatif : est un organisme à but non lucratif dont l'objectif est de porter secours et assistance aux plus démunis.

Pathogène : qui peut provoquer une maladie ; certaines bactéries ou certains virus peuvent être pathogènes.

Personne immunodéprimée : personne dont les défenses immunitaires sont affaiblies.

Personne fragilisée : personne dont la santé est fragilisée par son état : maladie, grossesse, très jeune âge ou au contraire grand âge.

Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) : décrit les mesures prises par un établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Plaque eutectique (ou accumulateur de froid) : récipient, en forme de plaque, rempli d'une solution qui accumule du froid lors de sa congélation. Les plaques, ainsi congelées et placées dans un conteneur ou dans une glacière isotherme*, vont permettre le maintien de la température des produits frais ou surgelés.

Porteur sain : personne qui est infectée par un micro-organisme pathogène*, qui ne développe pas la maladie mais qui peut la transmettre.

Portionnement : mise en portions de la denrée. Il peut s'agir d'une simple manipulation (partage de pièces en unités individuelles, par exemple de tranches de charcuterie prédécoupées ou de cuisses de poulet surgelées) ou d'une manipulation plus complexe impliquant l'usage de petit matériel (tranchage de charcuterie ou de fromage, partage du contenu d'une conserve ou d'un seau...).

PPPS : abréviation de l'expression *Premier Péréimé Premier Sorti*. Ce principe est utilisé pour assurer la bonne gestion de la rotation des produits en stock en particulier ceux ayant une faible DLC* résiduelle.

Produits composites : produits comportant plusieurs composants distincts (matières premières alimentaires, additifs, ingrédients...) dont l'association donne des caractéristiques spécifiques (exemples plats cuisinés, charcuterie, pizzas...).

Produits d'épicerie : produits alimentaires, stabilisés*, se conservant à température ambiante et comprenant épicerie sèche (riz, pâtes, farines...), conserves, biscuiterie, boissons...

Produits périssables : produits présentant des caractéristiques physico-chimiques favorables au développement des micro-organismes ; ces produits doivent être conservés impérativement au réfrigérateur.

Produits réfrigérés : produits alimentaires qui s'altèrent avec le temps (viandes de boucherie, volailles, plats cuisinés, produits laitiers, fruits et légumes...). Il leur est donc recommandé une durée et une température de conservation adaptées.

6. LEXIQUE

Produits stabilisés : produits présentant des caractéristiques telles que les micro-organismes ne peuvent se développer (par exemple teneur en eau du produit très faible pour les produits d'épicerie sèche, température maintenue très basse pour les produits surgelés, microbes tués pour les conserves...).

Produits surgelés : produits ayant subi une descente très rapide de température puis conservés à -18°C. Cette température ne permettant pas le développement des micro-organismes, les produits surgelés sont stabilisés.

Produits très périssables : produits présentant des caractéristiques physico-chimiques très favorables au développement des micro-organismes ; ces produits doivent être consommés rapidement malgré leur conservation au réfrigérateur.

Programme Européen d'Aide aux plus Démunis (PEAD) : programme de financement de l'Union Européenne permettant la distribution de produits alimentaires aux plus démunis par l'intermédiaire d'organismes caritatifs.

Programme National d'Aide Alimentaire (PNAA) : programme mis en place par le gouvernement français afin de répondre aux besoins alimentaires non pourvus par l'Europe.

Protozoaire : nom générique donné à de petits organismes unicellulaires eucaryotes (possédant un noyau). Vivant dans l'eau ou la terre humide, ils sont connus pour être responsables de nombreuses maladies (amibiase, malaria...).

Qualités organoleptiques : ensemble des critères permettant d'apprécier les particularités d'un aliment, qui est perçu par l'ensemble des sens : odeur, couleur, goût, aspect, consistance etc.

Qualité sanitaire : l'ensemble des propriétés et des caractéristiques d'un produit alimentaire qui lui assurent des garanties de salubrité* et de sécurité*.

Ramasse (ou récolte) : récupération de marchandises non commercialisables auprès des grandes et moyennes surfaces par les organismes caritatifs afin de les distribuer aux personnes démunies.

Rappel : toute mesure visant à empêcher, après distribution, la consommation ou l'utilisation d'un produit par le consommateur et/ou à l'informer du danger qu'il court éventuellement s'il a déjà consommé le produit.

Reconditionnement : action de placer une denrée alimentaire préalablement déconditionnée, dans une enveloppe ou dans un contenant apte au contact direct des denrées alimentaires.

Retrait : toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition à la vente d'un produit, ainsi que son offre au consommateur.

Risque : probabilité qu'un effet néfaste sur la santé se produise dans une période donnée ou dans des circonstances déterminées (présence d'un ou plusieurs dangers dans un aliment).

Rupture de charge : Interruption dans la chaîne d'acheminement des marchandises se traduisant par des manutentions, voire un stockage des marchandises à l'interface de deux moyens de transport.

Salubrité : caractère de ce qui contribue ou est favorable à la santé.

Saprophyte : organisme capable de se nourrir de matière organique en décomposition.

Sécurité des aliments : renvoie à l'hygiène et à l'innocuité des aliments, ainsi qu'au maintien de leur salubrité.

6. LEXIQUE

Sertis : parties haute et basse d'une boîte de conserve où sont rabattus les bords du métal lors de la fermeture.

Souillure : tache, saleté.

Structure de distribution : structure qui distribue des denrées alimentaires (ou autres produits) aux personnes démunies.

Toxi-Infection Alimentaire (TIA) : infections causées par l'ingestion d'aliments contaminés par certains agents infectieux ou par leurs toxines. Dans certains cas, la pathologie n'est pas due à la prolifération d'un micro-organisme dans l'aliment mais à l'ingestion d'une toxine sécrétée par la bactérie et préformée dans l'aliment avant son ingestion ; on parle alors d'intoxication.

Toxoplasmose : infection parasitaire dont l'agent est *Toxoplasma gondii*. Le parasite infecte tous les animaux à sang chaud, y compris l'être humain. Les femmes enceintes et personnes immunodéprimées sont particulièrement sensibles à ces parasites.

Tracabilité : constitue l'ensemble des mesures mises en place pour garantir le suivi d'informations liées au produit, de sa réception à sa distribution.

Ubiquitaire : qualifie un être vivant dont l'aire de répartition est très étendue.

7. BIBLIOGRAPHIE

- Contenu attendu des guides nationaux de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (GBPH) disponible sur le site du ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche : <http://agriculture.gouv.fr/>.
- Dépliant « La chaîne du froid des produits alimentaires », disponible sur le site du ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche : <http://agriculture.gouv.fr/>.
- Dépliant « Le lavage des mains - Comment ? », Organisation Mondiale de la Santé, 2006.
- Dépliant « Les dates limites d'utilisation des produits alimentaires DLC et DLUO » disponible sur le site de la Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes Juin : <http://www.dgccrf.bercy.gouv.fr/index.htm>.
- Fiche « étiquetage des œufs » disponible sur le site de la Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes Juin : <http://www.dgccrf.bercy.gouv.fr/index.htm>.
- Fiche « Température de conservation » disponible sur le site de la Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes Juin : <http://www.dgccrf.bercy.gouv.fr/index.htm>.
- Fiches de dangers microbiologiques de l'AFSSA, disponibles sur le site internet de l'AFSSA à l'adresse : www.afssa.fr.
- Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié, Direction Générale de l'Alimentation, Direction Générale de la Santé, Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, juillet 2009.
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène des consommateurs.
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène en supérette, Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution, Juillet 2004.
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restauration collective à caractère social », Association Culinaire des Etablissements Hospitaliers de France (ACEHF).
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène : Poissons fumés et/ou salés et/ou marinés, Confédération des industries de traitement des produits des pêches maritimes (CITPPM) et syndicat Saumon et truite fumés (STF), 2009.
- Guide de bonnes pratiques de l'aide alimentaire, ANIA / FCD, 2009
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène « Restauration collective de plein air dans le cadre d'activités organisées pour des mineurs », Jeunesse plein air, version 2009.
- Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène « Pâtisserie », Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française et la Confédération Nationale de la Pâtisserie-Confiserie Chocolaterie-Glacierie de France, 19 décembre 1997.
- Le B. A. - BA de l'hygiène, Restaurants du Cœur, 13 novembre 2008.

- Le manuel du RHySA (Responsable de l'Hygiène et de la Sécurité Alimentaires), Fédération Française des Banques Alimentaires, 2006.
- Les risques infectieux alimentaires et les conseils d'hygiène de vie et de nutrition, juin 2007, MedQual.
- Lignes directrices pour l'évaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP nationaux, AFSSA, juin 2007.
- Note de service DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2005-8205, 17 août 2005, contrôle de la traçabilité dans le cadre du règlement (CE) N°178/2002 - Dispositions relatives aux denrées alimentaires (hors production primaire).
- Note de service DGAL/SDHA/N2001-8055 du 25.04.2001- Banques Alimentaires.
- RÈGLEMENT (CE) N° 2073/2005 DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (JO L 338 du 22.12.2005, p. 1).
- RÈGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- RÈGLEMENT (CE) N°178/2002 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1).
- RÈGLEMENT (CE) N°853/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

