

Hygiène et sécurité des aliments : les règles d'or du bénévole

RESPECTER UNE HYGIÈNE PERSONNELLE RIGOREUSE

- Lavage des mains fréquent
- Port d'une tenue adaptée
- Protection efficace des plaies
- Pas de contact direct avec les aliments en cas de maladie (rhinopharyngite, gastroentérite, panaris...)

NETTOYER ET DESINFECTER LE MATÉRIEL ET LES LOCAUX

- En suivant le plan de nettoyage/désinfection défini

RESPECTER LA CHAÎNE DU FROID

- Ne pas congeler, décongeler et recongeler des denrées décongelées
- Ne pas distribuer de produits dont la date limite de consommation (DLC) est dépassée

RESPECTER LES INTERDICTIONS

- Ne pas congeler, décongeler et recongeler des denrées décongelées
- Ne pas distribuer de produits dont la date limite de consommation (DLC) est dépassée

CONSERVER LA TRACABILITÉ DES PRODUITS

- Veiller à la présence des documents de livraison et à leur archivage
- Conserver les étiquettes d'origine en cas de déconditionnement

RÉALISER LES AUTOCONTROLES PRÉVUS DANS L'ORGANISATION

- Températures, nettoyage et désinfection, lutte contre les nuisibles...

SUIVRE LA PROCÉDURE DE GESTION DES ALERTES ALIMENTAIRES



Agencement et illustrations : © 2014 à l'initiative de la Direction départementale de l'Élevage, de la Pêche et de l'Alimentation (DDPPA) de la Gironde.

HYGIENE ET SECURITE DES ALIMENTS, LES BONNES PRATIQUES

Ce recueil est constitué des 11 affichettes résumant le contenu des fiches pratiques du guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH), distribution des produits alimentaires par les organismes caritatifs.

Ces affichettes ont été réalisées par les Banques Alimentaires, la Croix-Rouge française, les Restos du Cœur et le Secours populaire français, en collaboration avec le Ministère de l'Agriculture et de la pêche, Direction générale de l'alimentation.



Banques Alimentaires

Dons et ramasses

Don :


récupération de marchandise donnée par les industriels, les artisans ou les producteurs.

Si les dons ou la ramasse concernent des produits d'origine animale emballés par des commerces de détail (GMS, boucheries...), s'assurer lors du premier contact que l'établissement est enregistré à l'obligation d'enregistrement.

Ramasse (ou récolte) :

récupération de marchandise auprès des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS).

CRITERES A VERIFIER AVANT LA PRISE EN CHARGE DES PRODUITS :

- 1 La date de conservation (DLC résiduelle de 3 jours minimum)
- 2 L'étiquetage  et fiche pratique  du GBPH
- 3 Les conditions de conservation (température conforme, stockage dans de bonnes conditions d'hygiène...)
- 4 L'aspect des produits

ASPECT DU PRODUIT : CONDITIONS A REMPLIR

Danrées surgelées et congelées	<input checked="" type="checkbox"/> emballage non fuité, non déchiré, non perforé <input checked="" type="checkbox"/> absence de glace excessive sur l'emballage <input checked="" type="checkbox"/> conditionnement non déformé <input checked="" type="checkbox"/> produits non collés ensemble par de la glace <input checked="" type="checkbox"/> absence de produits malabâbles <input checked="" type="checkbox"/> absence de produits décongelés
Conserves alimentaires	<input type="checkbox"/> absence de boîtes bombées, rouillées <input type="checkbox"/> absence de déformations au niveau des arêtes <input checked="" type="checkbox"/> maintien de gonflement anormal du conditionnement <input type="checkbox"/> la forme du produit
Autres danrées	<input type="checkbox"/> emballage intègre, non percé <input type="checkbox"/> couleur normale de la danrée <input checked="" type="checkbox"/> absence de coups apparents, moisiures, zone fragilisée, d'aspect anormal

QUAND FAUT-IL REFUSER UN DON ?





- Si un ou plusieurs des critères cités ci-dessus n'est pas conforme.
- Si le produit proposé fait partie des produits interdits à la ramasse (trop de risques à la consommation) :



En cas de non-conformité, refuser le produit

Prise en charge et réception de marchandises en entrepôt, en structure de distribution, en GMS*, en industrie...


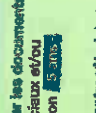
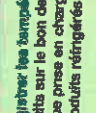

QUELS ELEMENTS CONTRÔLER ?

- 1 L'état du véhicule de livraison et des autres matériels de transport (saisonniers isothermes...), Conformité des véhicules frigorifiques de transport, propreté, absence de souillure, état du chargement 
- 2 Les températures (en cas de réception ou de chargement de produits réfrigérés ou surgelés) : prendre systématiquement la température entre 2 conditionnements. 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 de chargement, déchargement, transfert des produits) 
- 3 Les étiquetages 
- 4 L'aspect des produits 

ASPECT DU PRODUIT : CONDITIONS A REMPLIR

Danrées surgelées et congelées	<input checked="" type="checkbox"/> emballage non fuité, non déchiré, non perforé <input checked="" type="checkbox"/> absence de glace excessive sur l'emballage <input checked="" type="checkbox"/> conditionnement non déformé <input checked="" type="checkbox"/> produits non collés ensemble par de la glace <input checked="" type="checkbox"/> absence de produits malabâbles <input checked="" type="checkbox"/> absence de produits décongelés
Conserves alimentaires	<input type="checkbox"/> absence de boîtes bombées, rouillées <input type="checkbox"/> absence de déformations au niveau des arêtes <input checked="" type="checkbox"/> absence de gonflement anormal du conditionnement <input type="checkbox"/> la forme du produit
Autres danrées	<input type="checkbox"/> maintien des produits sous vide, emballage épousant la forme du produit <input type="checkbox"/> emballage intègre, non percé <input type="checkbox"/> couleur normale de la danrée <input checked="" type="checkbox"/> absence de coups apparents, moisiures, zone fragilisée, d'aspect anormal

QUELS ELEMENTS ENREGISTRER ET CONSERVER ?

-  **Conservier les documents commerciaux et/ou de livraison** 
-  **Enregistrer les températures des produits sur le bon de livraison à chaque prise en charge ou réception de produits réfrigérés ou surgelés**
-  **Pour les entreprises (et structures de distribution et instructions spécifiques) :** enregistrer les informations relatives aux produits (fournisseur, n° de lot, ...)

Stockage et préparation des lots

ORGANISATION, RANGEMENT ET GESTION DES STOCKS

- ▶ Éviter tout stockage au contact direct du sol ou des murs (placer les produits sur des étagères ou des palettes)
- ▶ Éviter l'entassement des produits et la surcharge des installations

▶ **Maîtriser la chaîne du froid :**

- Encolite < 10m² : surveillance et entretiens des températures chaque jour d'ouverture de l'association
- Encolite > 10m² : présence d'un système d'enregistrement de température

- ▶ Réaliser des inventaires réguliers (ex : 1/mois pour produits d'épicerie et surgelés) : noter, identifier et détruire dès que possible les produits non conformes (produits à DLC dépassés et/ou déshydratés)
- Ne pas congeler de denrées (y compris des DLC proche ou atteinte), ni recongeler des denrées décongelées.

▶ Séparer les différents types de produits (en particulier séparer les œufs, les fruits et légumes, les produits d'hygiène, entretien, les déchets... des autres produits)

▶ Respecter la règle du « PPPS » (Premier Péniné Premier Sort)

ENTRETIEN ET NETTOYAGE / DESINFECTION DES ZONES DE STOCKAGE

▶ Lutter contre les nuisibles (prévention et suivi)

▶ Assurer l'entretien et la maintenance du matériel (principalement des enceintes frigorifiques, balances, ...)

▶ Nettoyer et désinfecter régulièrement les locaux et matériel :

- Chambres froides positives et réfrigérateurs ▶ 1 semaine
- Zones épicerie ▶ 1 mois
- Chambres froides négatives ▶ à chaque arrêt
- Congélateurs ▶ 1 semestre

▶ Nettoyer et désinfecter la zone de préparation avant et après chaque opération

▶ Préparer les lots uniquement à partir de produits respectant les critères de conformité cités dans l'affichette

▶ Limiter le temps des opérations hors froid et préparer, si possible, les lots de produits réfrigérés et surgelés en chambre froide

REMARQUE : en cas de manipulation de produits nus d'origine animale

cf fiche pratique 6 du GBPH

Déconditionnement, portionnement, reconditionnement

Déconditionnement

Portionnement

Reconditionnement

LES PRODUITS INTERDITS AU TRANCHAGE ET À LA DÉCOUPE

▶ pâtisseries

▶ viandes, volailles et poissons crus

▶ produits surgelés

LES RÈGLES À RESPECTER

▶ **Hygiène du personnel**

- Porter une tenue spécifique et propre : tablier, coiffe
- Se laver les mains, avant et après toute opération

▶ **Nettoyage et désinfection des surfaces et du matériel**

- Nettoyer et désinfecter les surfaces de préparation des denrées, les plans de travail, et surtout le matériel utilisé à chaque étape

▶ **Maintien de la chaîne du froid**

- Limiter la durée hors froid des opérations impliquant des produits réfrigérés et surgelés

▶ **Étiquetage et traçabilité**

- Si distribution immédiate :
 - > conserver les étiquettes d'origine pendant **8 jours minimum**
 - > classer ces étiquettes avec la mention de la date de distribution des produits
- Si distribution le lendemain du jour de reconditionnement :
 - > apposer sur le nouveau conditionnement une **DLC** (dans tous les cas, cette nouvelle **DLC** ne pourra être supérieure à la **DLC** initiale)
 - > tenir un registre de suivi des denrées

▶ **Organisation des activités de déconditionnement, portionnement et reconditionnement**

- Disposer d'un emplacement et de matériels réservés exclusivement à chaque activité ou séparer les différentes activités dans le temps
- Utiliser des conditionnements aptes au contact alimentaire (sacs congélation, barquettes, ...)

▶ **Si distribution le lendemain du jour de reconditionnement :**

- > apposer sur le nouveau conditionnement une **DLC** (dans tous les cas, cette nouvelle **DLC** ne pourra être supérieure à la **DLC** initiale)
- > tenir un registre de suivi des denrées

IMPORTANT : au niveau des entrepôts cette activité nécessite un agrément. Se rapprocher de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) pour plus de renseignements.

Règles à respecter lors de la remise de produits aux personnes accueillies

HYGIENE DU PERSONNEL, DES LOCAUX ET DES SURFACES

- **Hygiène du personnel**
 - Se laver les mains avec un savon bactéricide, avant toute manipulation et distribution de denrées

- **Nettoyage et désinfection des locaux et surfaces**
 - Nettoyer et désinfecter les locaux, les installations et les surfaces nécessaires à la distribution (tables, étagères)

PREPARATION DE LA ZONE DE DISTRIBUTION

- **Séparer les différents types de produits** (en particulier séparer les fruits, les légumes, les produits d'hygiène entretien, les déchets..., des autres produits)

- **Eviter tout stockage au contact direct du sol ou des murs** (placer les produits sur des étagères ou des palettes)
- **Donner la priorité aux denrées dont la DLC ou la DDM est la plus proche** (règle « Premier Pérémié Premier Sorti »)
- **S'assurer que les informations relatives à l'étiquetage soient mises à disposition des personnes accueillies**

ORGANISATION DE LA DISTRIBUTION ET MAINTIEN DE LA CHAÎNE DU FROID

- **Disposer des appareils de stockage (réfrigérateurs/ congélateurs) à proximité de la zone de distribution**
- **Sortir les produits réfrigérés et surgelés au fur et à mesure, en fonction des besoins**

- **Donner les produits réfrigérés et surgelés à la fin de la distribution**

INFORMATION DES PERSONNES ACCUEILLIES

- **Sensibiliser les personnes accueillies aux règles de conservation et d'utilisation des produits**
cf. **fiche pratique 15 du GBPH**

- **Informier et sensibiliser les personnes accueillies aux modalités relatives à l'étiquetage**
- **En l'absence d'information sur la composition des denrées, informer de l'impossibilité pour l'association de garantir l'absence d'ingrédients à l'origine d'allergies**

- **En cas de dons de produits dont l'étiquetage est incomplet, absent ou en langue étrangère, se reporter à l'affichette :**
« Étiquetage des produits caritatifs »

ATTENTION ! LA DISTRIBUTION DE PRODUITS À DLC DÉPASSÉE EST INTERDITE.

Hygiène et état de santé du personnel

ÉTAT DE SANTÉ

- **En cas d'apparition de symptômes d'une maladie** (rhinopharyngite, gastroentérite, panaris, ...), ne pas venir à la structure de distribution

- **Ne pas tousser ni éternuer au-dessus des denrées, ne pas cracher**

- **Se moucher avec un mouchoir à usage unique. Le jeter dans une poubelle immédiatement après usage et se laver les mains**

- **En cas de blessure, laver et désinfecter la plaie, mettre un pansement et recouvrir la main d'un gant**

HYGIÈNE CORPORELLE

- **Tenir ses mains et ongles propres et soignés**

- **Se laver les mains et les avant-bras autant que de besoin, après chaque opération contaminante**

HYGIÈNE VESTIMENTAIRE

- **Porter une tenue vestimentaire adaptée et propre**

- **Porter une charlotte et des gants en cas de manipulation de denrées nues**

- **Se laver les mains et changer de gants, après chaque opération contaminante**

PRECONISATION

Disposer d'un nécessaire à pharmacie au sein de l'entrepôt ou de la structure de distribution

DLC et DDM

DLC (DATE LIMITE DE CONSOMMATION)

Définition

Le DLC est la date limite jusqu'à laquelle le produit garde ses qualités sensorielles optimales, dans les conditions de conservation définies (température, conditionnement)



Mention d'étiquetage
«A consommer jusqu'au...» suivie de l'indication du jour et du mois



Produits concernés

Produits périssables préemballés (viande, charcuterie, produits laitiers, jus de fruits réfrigérés, plats cuisinés réfrigérés, ...)



DLC DÉPASSÉE : QUE FAIRE ?

PRODUITS À DLC DÉPASSÉE : DISTRIBUTION ET CONSOMMATION INTERDITES !



DDM (DATE DE DURABILITE MINIMALE)

Définition

Le DDM est la date garantissant des qualités organoleptiques (goût, odeur, texture, couleur...) et nutritives appréciables du produit, dans les conditions de conservation préconisées par le fabricant



Mention d'étiquetage
«A consommer de préférence avant le...» ou «...avant fin...» ou «...dans un délai...» suivi de la date elle-même ou de l'endroit où elle figure



Produits concernés

Produits stabilisés (conserves, produits secs, produits surgelés)



DDM DÉPASSÉE. QUE FAIRE ?

PRODUITS À DDM DÉPASSÉE : DISTRIBUTION POSSIBLE ET CONSOMMATION SANS DANGER POUR LA SANTÉ (si stockage dans les conditions préconisées par le fabricant et test gustatif concluant)



PRECONISATION

Surveiller les dates des produits en stock et appliquer la règle du PPS (Premier Pérémié Premier Sorti)



Pour plus d'informations, se référer à la fiche pratique correspondante dans le GBPH Distributeur de produits alimentaires par les organismes certifiés.

Étiquetage des produits conditionnés

MENTIONS OBLIGATOIRES D'ÉTIQUETAGE

- en rouge : mentions devant apparaître sur le conditionnement*
- en orange : mentions pouvant apparaître sur le conditionnement* ou sur le carton de regroupement



1 Dénomination de vente



2 Liste des ingrédients par ordre d'importance pondérale décroissante (y compris additifs, arômes et allergènes)

Les ingrédients de cette catégorie sont présentés par ordre d'importance pondérale décroissante. Les ingrédients sont présentés par ordre d'importance pondérale décroissante. Les ingrédients sont présentés par ordre d'importance pondérale décroissante.

3 Quantités des ingrédients mis en avant sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente

Les ingrédients de cette catégorie sont présentés par ordre d'importance pondérale décroissante. Les ingrédients sont présentés par ordre d'importance pondérale décroissante.

4 Quantité nette du produit : en volume, masse ou poids net ajoutés



5 Date Limite de Consommation (DLC) ou Date de Durabilité Minimale (DDM), et mode de conservation



6 Identification du fabricant ou conditionneur ou vendeur (nom/raison sociale, adresse)

Les ingrédients de cette catégorie sont présentés par ordre d'importance pondérale décroissante. Les ingrédients sont présentés par ordre d'importance pondérale décroissante.

7 Origine : si son omission risque d'inclure le consommateur en erreur



8 Mode d'emploi, si la denrée nécessite un usage approprié



9 Numéro du lot de fabrication



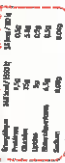
10 Estampille sanitaire pour les denrées animales ou d'origine animale.



11 Mentions obligatoires spécifiques pour certains produits particuliers



12 Valeurs nutritionnelles



DÉROGATION RELATIVE AUX DONS DE PRODUITS DONT L'ÉTIQUETAGE EST INCOMPLÈT, ABSENT OU EN LANGUE ÉTRANGÈRE

- Récupérer l'ensemble des mentions obligatoires d'étiquetage auprès du donateur
- Afficher l'ensemble de ces mentions dans les structures de distribution, à destination des personnes accueillies
- Remettre au minimum, aux personnes accueillies, les mentions d'étiquetage suivantes :
 - dénomination de vente (sauf cas des produits dont la nature est évidente)
 - date limite de consommation (DLC) ou date de durabilité minimale (DDM), et mode de conservation
 - mode d'emploi, si la denrée nécessite un usage approprié
 - numéro du lot de fabrication

*Conditionnement : première enveloppe (film, boîte, sachet...) au contact direct d'un produit pour sa protection et sa conservation.
Pour plus d'informations, se référer à la fiche pratique correspondante dans le GBPH Distributeur de produits alimentaires par les organismes certifiés.

Températures produits

TEMPÉRATURES À RESPECTER (T° À CŒUR DES PRODUITS)

Respecter les recommandations du fabricant mentionnées sur l'emballage

+6°C max	<ul style="list-style-type: none"> • Produits laitiers frais autres que laits pasteurisés, desserts lactés • Beurres et matières grasses • Desserts frais à base de substituts de lait • Produits stables à base de viande tranchée
+4°C max	<ul style="list-style-type: none"> • Dérivés animales ou végétales cuites ou précuites • Viandes froides, pâtes farcies, sandwiches • Fromages découpés ou râpés pré-emballés • Salades composées, fond de sauce • Volaille, lapin • Découpes de viandes
+3°C max	<ul style="list-style-type: none"> • Préparations culinaires élaborées à l'avance
+2°C max	<ul style="list-style-type: none"> • Produits de la mer
-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Glaces, crèmes glacées, sorbets et tout aliment congelé

PROCÉDURE DE PRISE DE TEMPÉRATURE

→ prise de température entre 2 convecteurs.

Si température non conforme, prise de température à cœur des produits :

- élévation de +2°C, à cœur, pour les produits frais sur un temps court
- élévation de +3°C, en surface, pour les surgelés sur un temps court

Pour déceler toute rupture de chaîne du froid dans votre congélateur/ chambre froide négative : la bouteille d'eau congelée (fiche pratique 12.04.GBPH)

Règles d'hygiène des aliments à destination des personnes accueillies

LES RÈGLES DE BASE

- ▶ **Respecter la chaîne du froid :**
 - utiliser des sacs isothermes (ou glaciers) lors du transport des produits réfrigérés et surgelés jusqu'au domicile
 - vérifier la température de son réfrigérateur (+4°C) et de son congélateur (-18°C)
- ▶ **Nettoyer et désinfecter :**
 - le congélateur (1/an)
 - et le réfrigérateur (1/mois)
- ▶ **Respecter les règles de conservation et de consommation des produits :**
 - Ne pas consommer de produits à l'unité de consommation (UC) dépassée
 - Préférer les produits nus lors de leur consommation
 - Ranger les produits à la bonne place dans le réfrigérateur :
 - Entre 0°C et +4°C, la viande, les produits surgelés, les produits à cuire, les produits à cuire et à cuire
 - Entre +4°C et +8°C, les produits à cuire, les produits à cuire, les produits à cuire
 - Entre +8°C et +12°C, les produits à cuire, les produits à cuire, les produits à cuire

La zone la plus froide du réfrigérateur se situe soit en haut, soit en bas, selon le modèle du réfrigérateur (se référer à la notice de l'appareil pour le savoir).

LES RÈGLES SPÉCIFIQUES S'APPLIQUANT A CERTAINS PUBLICS PLUS SENSIBLES (FEMMES ENCEINTEES, JEUNES ENFANTS, PERSONNES ÂGÉES, IMMUNODÉPRIMÉES OU MALADES)

- ▶ **Ne pas consommer de produits potentiellement porteurs de germes pathogènes, toxines ou parasites :**
 - lait cru, fromages au lait cru
 - préférer les fromages à pâte pressée cuite, fondue ou molle au lait pasteurisés
 - rillettes, pâtés, foie gras, viandes fumées et marinées, crustacés, fruits de mer, poisson cru, saumon fumé, œufs de poisson, calmar, asciche
 - préférer les viandes, poissons, volailles et œufs bien cuits à cœur
 - Graines germées crues (blé, soja, quinoa, ...)
- ▶ **Bien cuire à cœur les produits sensibles (steacks hachés, poissons, carifs, ...)**