

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 sociales* », « 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.

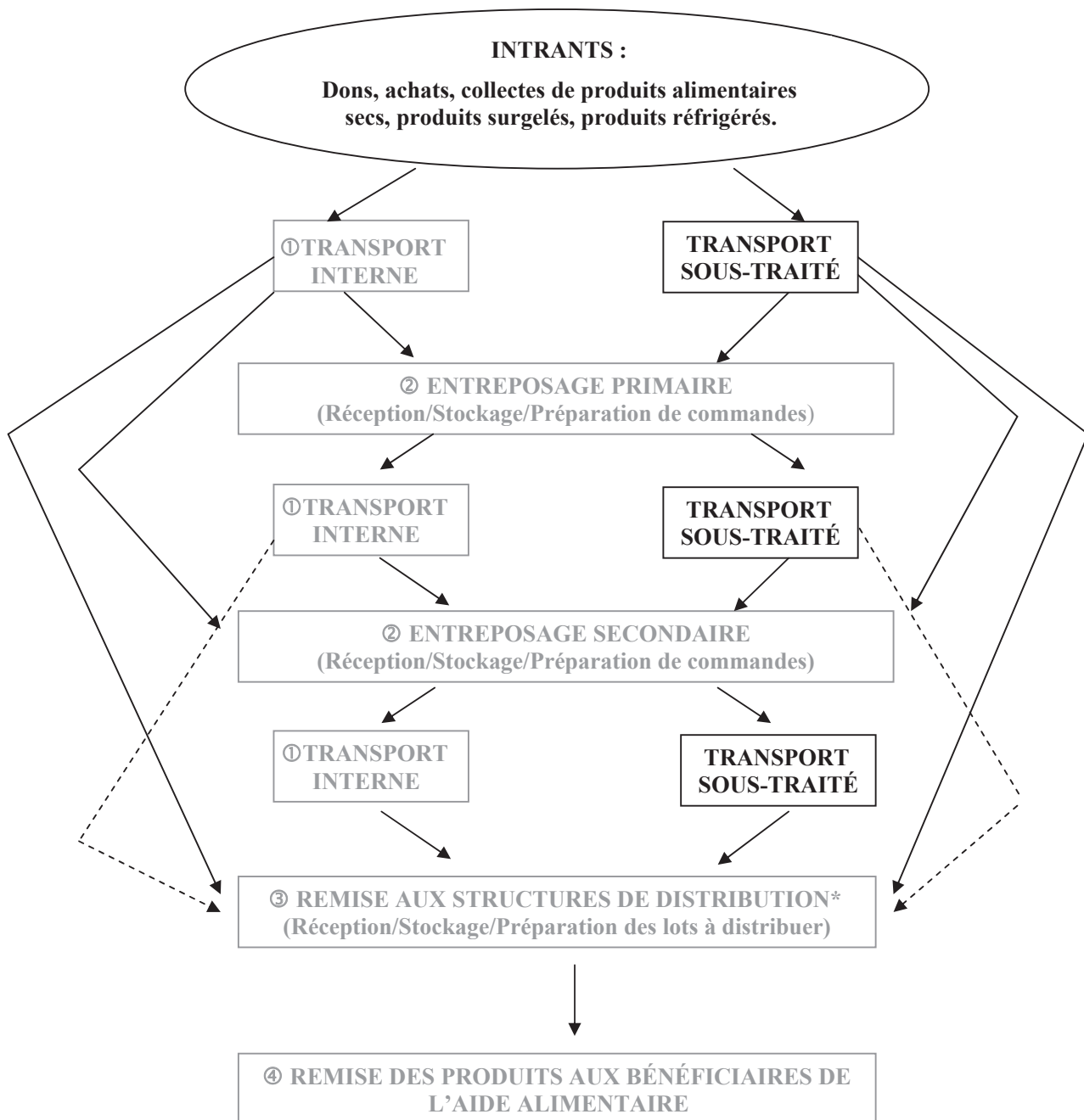
Elles se partagent en :

- **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.

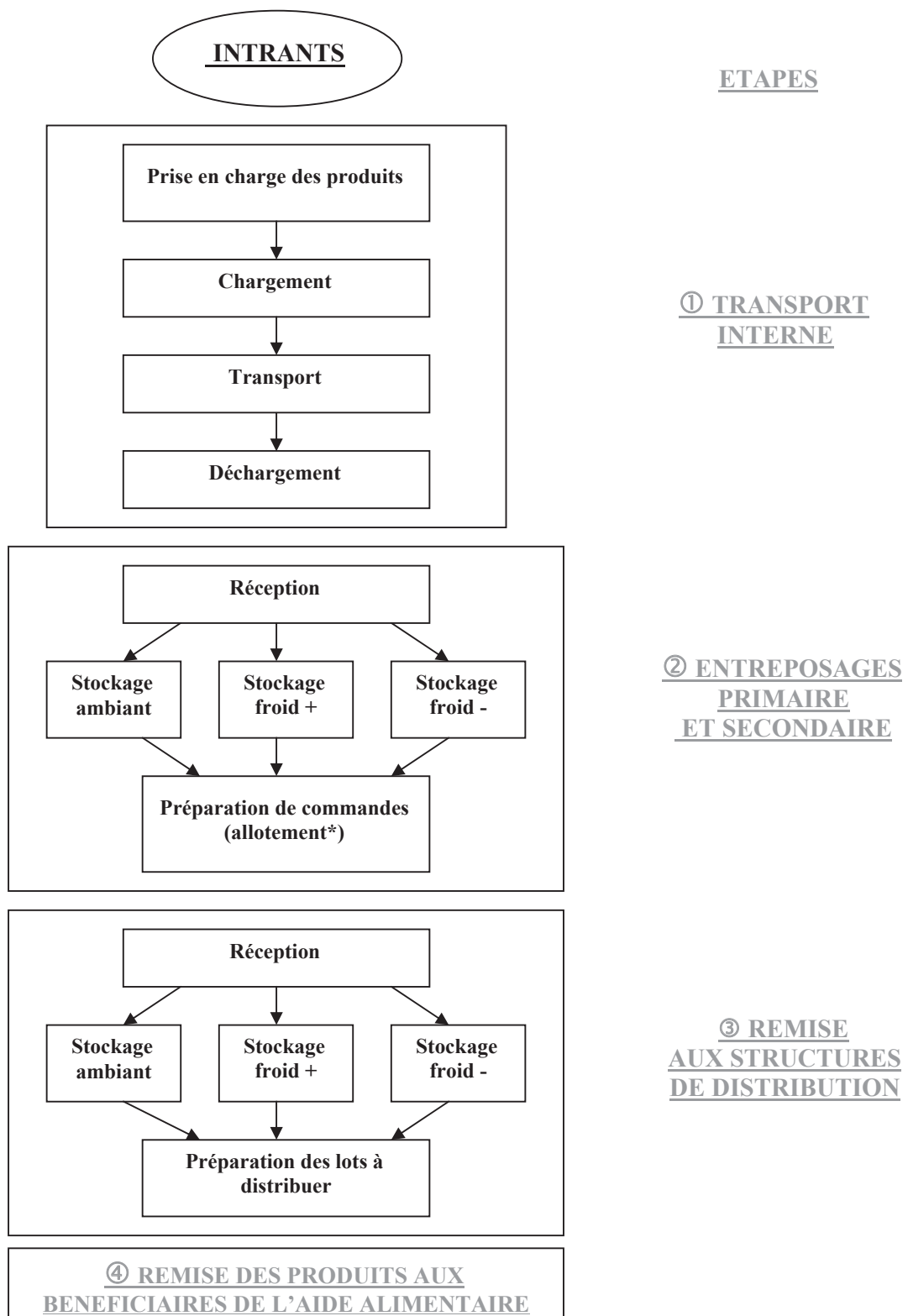
Elles sont directement issues de l'analyse des dangers proposée.

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 • Plaque 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 • Produits crus ou peu cuits d'origine végétale (salades) ou animale (jambon cru, lait cru...) • Charcuterie, fromages</p>	<p>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 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 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. 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. 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 bienersi* : 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).

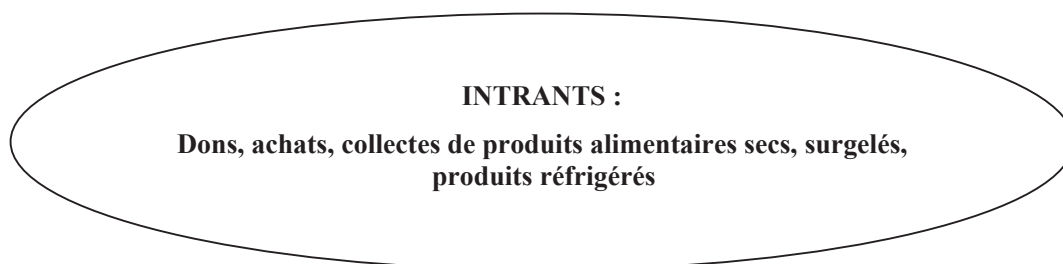
La colonne « Procédure de maîtrise des dangers » propose des actions préventives à mettre en œuvre pour éviter le danger identifié précédemment. Ces procédures ne sont pas prescriptives, elles peuvent être remplacées par d'autres procédures aboutissant efficacement à l'élimination du danger.

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



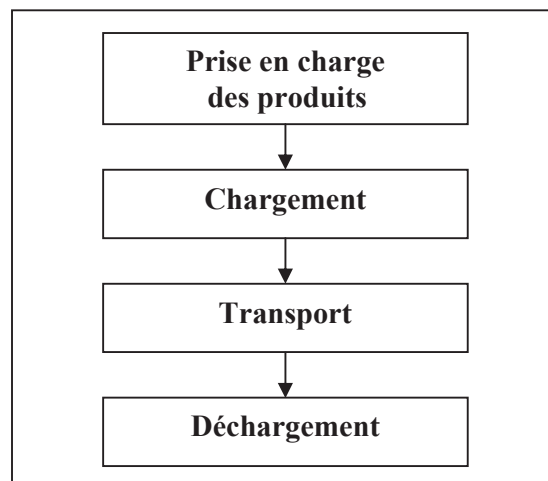
L'approvisionnement général des associations repose principalement sur 4 sources :

- 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 Contrôle visuel de la DLC/DLUO des produits	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 »" Fiche 3 " Prise en charge des produits "
	DLC/DLUO dépassées ou courtes			<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	
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 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 vacac:</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...)	Sélection des produits achetés, selon la fiche pratique " Achats "	Contrôle de la température	Refus si produit rendu dangereux à la consommation ou si impossibilité de procéder au tri	Fiche 1 " Achats, dons/collectes et ramasses » "
Biologique	<u>Spécificités produits surgelés :</u> Température produit non conforme à la réglementation	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
	Matière: Pas de risque identifié				
Biologique Physique	Matériel: 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	Milieu : 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		Fiche 12 « Chaîne du froid »
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 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)	Eléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
Biologique	<p align="center"><u>Méthode :</u></p> Temps de chargement trop long pour les produits réfrigérés et surgelés	Réduire le temps de chargement au minimum nécessaire Charger les produits réfrigérés et surgelés en dernier	Continuité du processus de chargement	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 : ~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 Réduire le temps de chargement Modifier la procédure de chargement si nécessaire	Fiche 2 "Transport"
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 du chargement ou don à la SPA Utiliser un matériel adapté au transport des denrées	Fiche 2 "Transport"
Chimique	Risque de croisement entre produits d'hygiène/entretien et produits alimentaires	Séparation des produits d'hygiène/entretien et des produits alimentaires dans le véhicule	Contrôle visuel de la séparation des produits d'hygiène/entretien vis-à-vis des produits alimentaires, dans le véhicule	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"
Physique	Mauvaise disposition des produits (instabilité)	Chargement rationnel du véhicule, selon la fiche pratique "transport"	Contrôle visuel du chargement	Destruction des produits endommagés au cours du transport du fait d'un mauvais chargement ou don à la SPA Redispotion des produits Sensibilisation du personnel	Fiche 2 "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
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 denrées alimentaires jusqu'à leur guérison</p>	<p>Fiche 3 "Prise en charge produits"</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>	

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>Méthode :</p> <p>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 :</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>Rappel des règles d'utilisation des systèmes réfrigérants</p>	<p>Fiche 2 "Transport"</p>
Biologique	<p>Main-d'œuvre :</p> <p>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</p> <p>Remplacement éventuel du chauffeur si répétition de l'incident</p>	<p>Fiche 2 "Transport"</p>

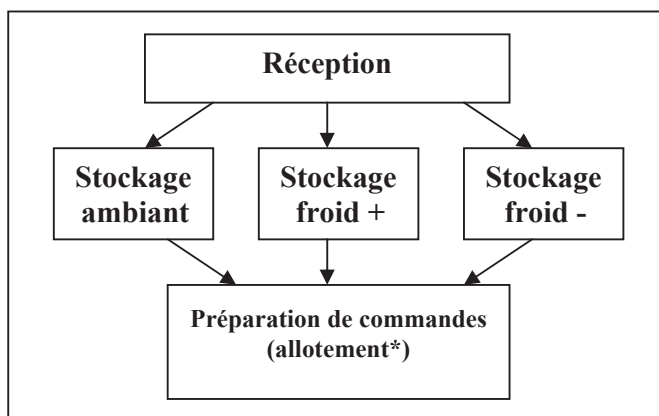
3.1.4 Déchargement

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	<u>Matière :</u> Pour les produits réfrigérés et surgelés, température des produits non conforme	Entretien régulier du système réfrigérant utilisé (véhicule ou matériel de substitution), selon la fiche pratique «Transport»	Contrôle de la température du véhicule ou du matériel de substitution Contrôle de la température des produits avant déchargement si la température du véhicule ou matériel de substitution non conforme.	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 Maintenance des systèmes réfrigérants	Fiche 2 "Transport" Fiche 3 "Prise en charge des produits" Document d'enregistrement « Contrôle à réception»
	<u>Matériel :</u> Défaut d'hygiène du matériel de déchargement	Entretien et nettoyage du matériel, selon la fiche pratique «Entretien des locaux et matériel» Utilisation de matériel adapté aux déchargements et déplacement des marchandises (transpalette, diables...) Entretien régulier du matériel	Contrôle visuel de l'aspect du matériel de déchargement Contrôle visuel du matériel utilisé	Procédure de déchargement suspendue en attente du nettoyage du matériel, si nécessaire Destruction des produits endommagés au cours du déchargement ou don à la SPA Réparation du matériel si nécessaire	Fiche 13 "Entretien des locaux, matériel et véhicules" Documents d'enregistrement de l'entretien et du nettoyage du matériel
Chimique	Fuite de fluide frigorigène du véhicule de transport	Maintenance de machines frigorifiques	Contrôle visuel de l'état des installations	Destruction des produits 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 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 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 : - 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 »</p> <p>- Refus de prise en charge s'il s'agit d'un produit surgelé décongelé</p> <p>Si transport interne : 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 - Achats : refus des produits abîmés. - Dons : refus si la majorité des produits sont abîmés.</p> <p>En cas de présence de quelques produits abîmés, acceptation uniquement si tri effectué avant distribution aux bénéficiaires</p> <p>Si transport interne : 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)	Éléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
Physique	Présence de corps étrangers (cailloux, verre...)			Si transport externe : refus si produit rendu dangereux à la consommation ou si impossibilité de procéder au tri Si transport interne : élimination des produits lors de la phase. 1.1) « prise en charge »	
Biologique	<u>Spécificités produits surgelés :</u> Température produit non conforme à la réglementation	Contrôle des produits selon la fiche pratique « Contrôles des produits à réception »	Contrôle de la température	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 Si transport interne : destruction ou don à la SPA	Fiche 3 « Prise en charge des produits » Fiche pratique "Chaîne du froid"
Biologique Physique	<u>Matériel:</u> Palettes endommagées, cassées, moisies Cartons détériorés	Contrôle des produits selon la fiche pratique « Contrôles des produits à réception »	Contrôle visuel de l'aspect des palettes et cartons	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) Si transport interne : destruction ou don à la SPA Sensibilisation du chauffeur	Fiche 3 « Prise en charge des produits »
	<u>Milieu :</u> Pas de risque identifié				
	<u>Méthode :</u> Pas de risque identifié				

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	Fiche 4 « Stockage »
	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	
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	Fiche 9 "Gestion des DLC et DLUO"
	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	

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 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 : ~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 Maintenance des équipements</p>	<p>Fiche 4 « Stockage » Fiche 12 «Chaîne du froid» 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 Entretien et nettoyage des zones de stockage</p>	<p>Fiche 13 "Entretien des locaux, matériel et véhicules" 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 Renforcer le nettoyage et la désinfection Améliorer l'étanchéité des locaux, portes, grilles moustiquaires sur les fenêtres Contacter 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	<p>Méthode : Denrée alimentaire, emballage/conditionnement non intégrés suite à une mauvaise manipulation lors du stockage</p>	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 »
Chimique					
Physique					
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	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 »
Chimique					
Physique					
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)

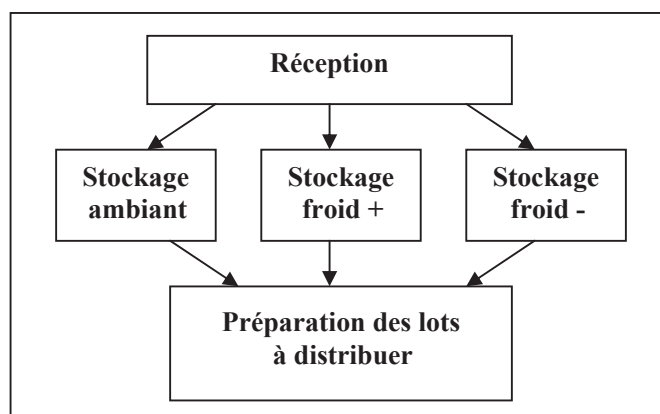
Nature des dangers	Facteurs de risques	Procédure de maîtrise des dangers (mesures préventives = bonnes pratiques d'hygiène)	Éléments de surveillance	Actions correctives	Références du guide
Biologique	Matière : Pour les produits réfrigérés et surgelés, température des produits non conforme	Entretien régulier 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"
	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	Si la DLUO est dépassée, remise aux centres de distribution si l'aspect du produit est correct 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	Matériel : Défaut d'hygiène du matériel utilisé pour l'allotement Matériel utilisé défectueux ou inapproprié	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"
Chimique Physique		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	Document d'enregistrement de l'entretien et du nettoyage du matériel

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>Contactier 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
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. 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>
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>	

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>	<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 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>
	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 « 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>Éliminer 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 « 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 « Déconditionnement / portionnement et reconditionnement de produits»</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	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.	
	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)	Eléments 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><u>Méthode :</u></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 dérangés 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>	