GUIDE

DES BONNES PRATIQUES

D'HYGIÈNE ET D'APPLICATION

DES PRINCIPES HACCP

(GBPH)

AIDE ALIMENTAIRE

Version 2 2022

Avis aux professionnels de l'alimentation relatif aux guides des 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 des usages international recommandé Principes généraux d'hygiène alimentaire et les autres codes des 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[1]). 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.

[1] Depuis juin 2010, l'AFSSA est devenue l'ANSES.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de la souveraineté alimentaire

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

NOR : AGRG2305542V

Vu le règlement (CE) n°852/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, notamment son article 8 ;

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 nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail en date du 21 mai 2010 ;

Le conseil national de la consommation informé.

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « aide alimentaire » élaboré par « la Croix Rouge française, la Fédération des banques alimentaires, les Restaurants du Cœur et le Secours populaire français » est validé par le ministre chargé de l'alimentation dans sa version du 8 décembre 2022, sur la base du contexte réglementaire et des connaissances scientifiques en vigueur.

La Directrice générale
de l'alimentation

Avis de validation du GBPH paru au JO du 3 mars 2023

SOMMAIRE

Introduction 2
A. Champ d'application du guide de "bonnes pratiques d'hygiène"* 2
B. Contexte de la rédaction du guide 2
C. Bases réglementaires 3
1- Textes réglementaires relatifs à l'hygiène 3
2- Textes réglementaires relatifs à l'étiquetage 4
D. Les "bonnes pratiques d'hygiène"* 5
E. Architecture du GBPH* 6
1. Diagrammes 7
2. Analyse des dangers 8
A. Le danger* biologique 8
B. Le danger* chimique 13
C. Le danger* physique 13
D. Les allergènes 13
3. Tableau de maîtrise des dangers* par étape 14
A. Transport interne 15
1- Prise en charge des produits 16
2- Chargement des produits 19
3- Transport 22
4- Déchargement 24
B. Entreposage primaire et secondaire 27
1- Réception 28
2- Stockage 31
3- Préparation de commandes (allotissement*) 34
C. Remise aux "structures de distribution"* 37
1- Réception 37
2- Stockage 37
3- Préparation des lots* à distribuer 38
D. Remise des produits aux bénéficiaires de l'aide alimentaire 43
4. Les Fiches Pratiques 46
5. Les Annexes 105
6. Glossaire 133
7. Bibliographie 140

Introduction

A. Champ d'application du guide de "bonnes pratiques d'hygiène"*

Ce guide vise à aider les acteurs habilités de l'aide alimentaire à appliquer les dispositions réglementaires en matière d'hygiène et de "sécurité des aliments"*. Il s'appuie dans ce cadre sur la définition qui en est donnée par le règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des aliments. Il fournit à ces organismes des recommandations de bonnes pratiques d'hygiène (BPH*) alimentaire lors d'activités de distribution non lucrative de produits alimentaires, prêts à être cuisinés ou consommés, destinés à des personnes en situation de précarité, effectuées par toutes les parties prenantes. Ces organismes peuvent être publics ou privés, ces derniers étant organisés principalement sous forme d'associations au sens de la loi du 1er juillet 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*, ramasse*,
- 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 ("Épicerie sociale"*, "Libre-service de la solidarité"* …).

Ce guide ne concerne que les étapes et activités directement prises en charge par les associations de l'aide alimentaire, les organisations communales (CCAS, CIAS...) ainsi que les "prestataires de GMS"* (Phenix, Eqosphere, Comerso etc…). 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 différents organismes.

D'un point de vue formel, les activités de restauration et de transformation ne font pas partie de l'analyse des dangers, et sont exclues du champ d'application du présent guide.

Cependant :

Lors de la préparation des lots à distribuer, les activités de déconditionnement, portionnement et reconditionnement sont éventuellement pratiquées par les acteurs de l'aide alimentaire. Ces étapes sont décrites dans le présent guide (fiche pratique 6).

Les activités de restauration et de transformation sont réalisées dans un grand nombre d'associations impliquées dans l'aide alimentaire. Elles sont hors champ d'application strict du présent guide, mais une fiche spécifique (fiche pratique 17) rappellera les principales recommandations pour effectuer ces tâches, en faisant référence aux différents GBPH et d'application HACCP validés, applicables en fonction des situations. 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 fragilité de cette population la rend d'autant plus sensible aux risques* d'origine alimentaire.

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

B. Contexte de la rédaction du guide

Cette seconde version est une actualisation du document initial de 2011 « Distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs ». Il a été élaboré par les 4 réseaux de l'aide alimentaire – 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 une analyse des dangers* spécifiques à ce type de distribution alimentaire et sur des pratiques d'hygiène alimentaire mises en place depuis de nombreuses années pour les maîtriser ; il formalise un savoir-faire reconnu.

En tant que guide, **ce document ne se confond pas avec la réglementation**. **Il est conçu comme un outil à la fois pour aider les personnes intervenant dans la filière de l'aide alimentaire** et pour **faciliter la mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS*), document nécessaire pour garantir et apporter la preuve de la sécurité sanitaire des produits alimentaires distribués dans toutes les structures.** Une aide pour la mise en place d'un PMS* est disponible en annexe 18.

C. Bases réglementaires

Ce guide prend en compte tout un ensemble de textes réglementaires, européens et français, mis à jour le 8 décembre 2022. La liste ci-dessous fait référence aux textes à la date de leur version initiale. Au fur et à mesure de leurs modifications, les textes européens et français cités, initiaux et consolidés, sont disponibles sur les sites suivants :

- https://www.legifrance.gouv.fr/
- https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr

1- Textes réglementaires relatifs à l'hygiène

Législation de l'UE

• Règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire.
• Règlement (CE) n° 852-2004 du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
• Règlement (CE) n° 853-2004 du 29 avril 2004, fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
• Règlement (CE) n° 2073-2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
• Règlement (CE) n° 37/2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.
• Règlement (CE) n° 1069/2009 du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux* et produits dérivés non destinés à la consommation humaine.
• Règlement d'exécution (UE) n° 931/2011 de la commission du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité* définies par le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale.

Réglementation nationale

• Décret du 9 septembre 1964 portant application de l'article L.214-1 du Code de la consommation pour les produits surgelés.
• Arrêté du 8 juin 2006 modifié, relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.
• Arrêté du 21 décembre 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 septembre 2009 concernant l'hygiène des denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant.

• Arrêté du 28 février 2008 relatif aux modalités de délivrance de l'agrément sanitaire et de l'autorisation des établissements visés par le règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux* non destinés à la consommation humaine
• Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.
• Arrêté du 8 décembre 2011 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux* et produits dérivés en application du règlement (CE) n° 1069/2009 et du règlement (UE) n° 142/2011.
• Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.
• Arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n° 37/2005 et abrogeant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
• Arrêté du 7 janvier 2021 fixant les catégories de denrées alimentaires qui sont exclues du don compte tenu du risque sanitaire que leur conservation peut engendrer (en cours de révision).
• Arrêté du 27 novembre 2020 relatif aux conditions techniques du transport des denrées périssables sous température dirigée.

2- Textes réglementaires relatifs à l'étiquetage

Législation de l'UE

• Règlement (CE) nº 1760/2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.
• Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.
• Règlement d'exécution (UE) n° 1337/2013 sur l'indication du pays d'origine pour les viandes des espèces ovine, caprine, porcine et de volaille.

Réglementation nationale

• Décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, porcines, ovines et de volailles dans les établissements de restauration.
• Code de la consommation : Articles R.412-3 à R.412-6 (indication du lot) ; R.412-9 et R.412-10 (interdiction de dépassement de la DLC* et de l'inobservation des températures de conservation mentionnées dans l'étiquetage) ; R.412-11 à R.412-16 (dispositions concernant les denrées non préemballées).

Autres textes réglementaires

• Article D543-306 du Code de l'environnement autorisant la détention des denrées avec un étiquetage en langue étrangère.
• Règlement (CE) n° 1825/2000 de la Commission du 25 août 2000 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.

3- Textes réglementaires relatifs aux matériaux au contact des aliments

• Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
• Règlement (CE) n° 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

4- Textes réglementaires relatifs à la lutte contre le gaspillage alimentaire

• Articles L.541-15-5 et L.541-15-6 du Code de l'environnement

Le présent 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. La démarche qui en découle s'appuie sur l'application des principes généraux d'hygiène, la surveillance de leur mise en œuvre et un enregistrement pertinent de la surveillance, de la vérification et des Mesures correctives* entreprises. Elle a été retenue comme étant la plus appropriée 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, d'une part les activités sont, comme mentionnées ci-dessus, liées à la manutention des aliments avec des manipulations réduites, au transport des aliments et à leur distribution. D'autre part, dans l'ensemble des "organismes caritatifs"*, la grande majorité des intervenants sont des bénévoles, motivés par leur action, d'origines professionnelles variées. C'est la caractéristique de ce type de distribution à laquelle s'ajoute une rotation importante des bénévoles et un fractionnement non négligeable des tâches.

En conséquence, dans le respect des dispositions réglementaires, les recommandations du présent guide prennent en compte les spécificités énoncées ci-dessus.

Cette démarche d'élaboration repose sur les lignes directrices de la Commission européenne relatives à l'application du règlement (CE) n° 852/2004, notamment quant à l'emploi des principes de l'HACCP* (Hazard Analysis Critical Control Point – Système d'analyse des dangers - Points critiques pour leur maîtrise) (cf. Communication n° 2016/C 278/01 de la Commission relative à la mise en œuvre d'un plan de maîtrise sanitaire du secteur alimentaire applicable aux programmes prérequis (PRP*) et aux procédures fondées sur les principes HACCP*, y compris la flexibilité accordée à certaines entreprises).

Dans cette communication, la direction générale de la santé et de la sécurité alimentaire de la Commission européenne propose une démarche plus intégrée qui recouvre tant les BPH* que les principes HACCP* à l'intérieur d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS*), tout en accordant de la flexibilité à certaines entreprises. En particulier, cette flexibilité se fonde sur le respect des procédures décrites dans un "guide de bonnes pratiques d'hygiène" pour maîtriser les dangers* identifiés. Ces guides ont une valeur particulière et présentent une triple 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 des aliments et à la formation* de toute personne manipulant les denrées alimentaires.** Il s'agit de leurs faire acquérir les connaissances et les savoir-faire indispensables à la sécurité sanitaire des aliments qu'ils distribuent. Une sensibilisation à l'hygiène des aliments à destination 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) ;

• une démarche de dialogue en particulier avec les autorités sanitaires sur les moyens et les méthodes adaptés au secteur de la distribution alimentaire par des "organismes caritatifs"*.

D. Les "bonnes pratiques d'hygiène"*

L'approche réglementaire européenne fait obligation **à tous les opérateurs de l'alimentation** d'assurer la sécurité et la salubrité* des aliments destinés à la consommation. Elle fixe des objectifs et 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

délivrer des aliments sains et salubres. La réglementation européenne, notamment le règlement (CE) n° 852/2004, établit toutefois des prescriptions qui comprennent :

- **les règles générales d'hygiène** : ces règles représentent ce qu'il est convenu d'appeler des programmes prérequis ou BPH* (formation*, plan de nettoyage désinfection, plan de lutte contre les nuisibles*, respect de la "chaîne du froid"…) ;
- **des procédures fondées sur les principes du système HACCP*** : ces principes HACCP* sont généralement reconnus à l'échelon international comme un instrument utile pour maîtriser les dangers* que pourraient comporter les denrées alimentaires ;
- le règlement CE n° 178/2002, qui constitue la loi alimentaire européenne, a établi des principes et des obligations, notamment celles de la **traçabilité*** et de l'établissement de procédures de retraits* et rappels*.

L'ensemble de ces points doit être pris en compte lors de l'élaboration du PMS*.

Pour lutter efficacement contre les principaux dangers* et risques* liés à la distribution alimentaire qu'ils réalisent, les parties prenantes, à l'origine de ce guide, ont opté pour l'établissement d'un plan de maîtrise sanitaire basé sur une démarche de prévention fondée sur le respect des BPH*. En effet, l'activité des parties prenantes 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 BPH* en grande majorité, mais aussi de prérequis (PRP*) pour la température des zones de stockage des produits ; aucun CCP* (Critical Control Point) au sens du "Codex Alimentarius"* (révision de 2020) n'a été identifié dans ce contexte.

.

E. Architecture du GBPH*

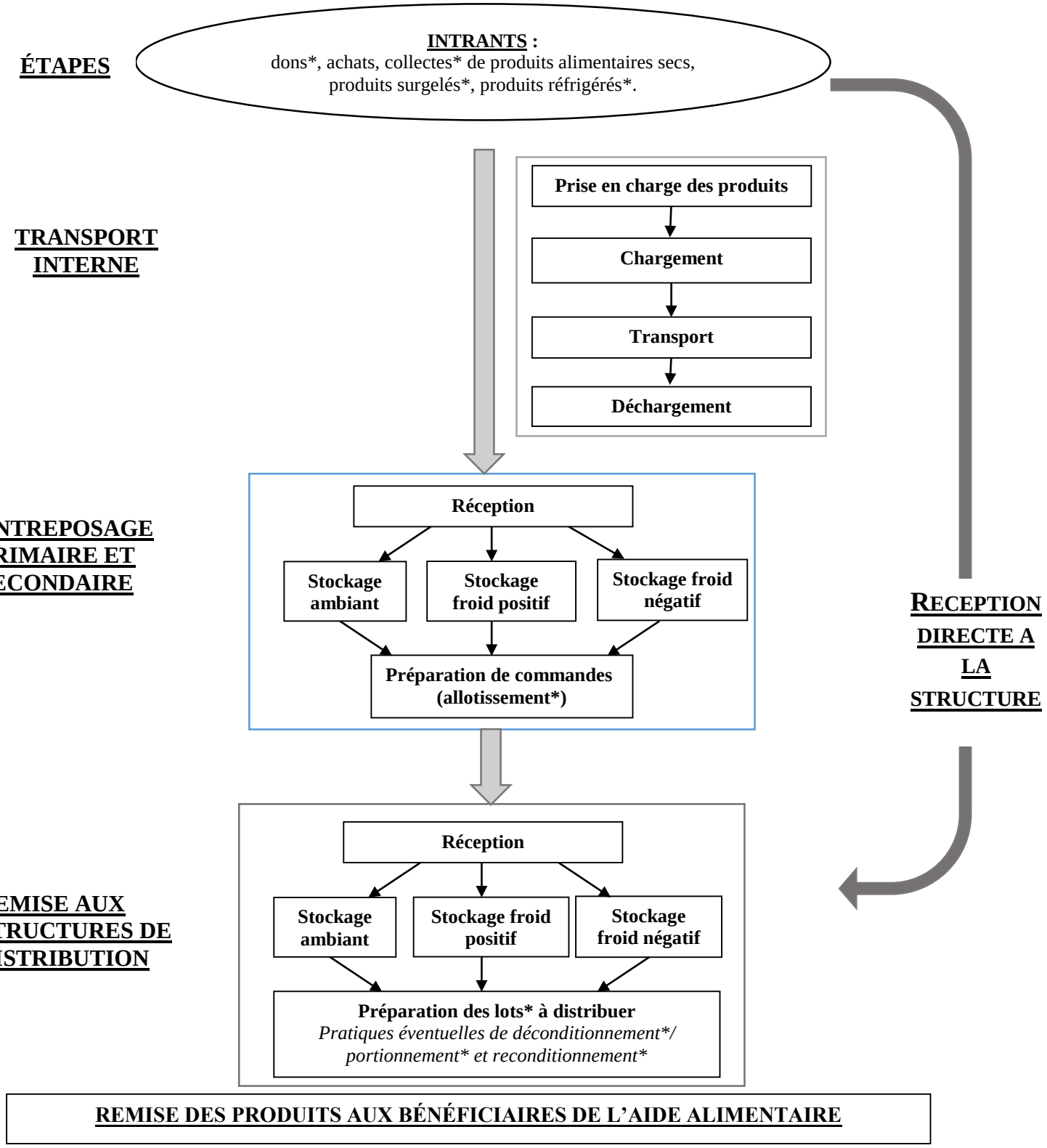
L'architecture de ce guide est basée sur le déroulement du plan de maîtrise sanitaire, envisagé sous l'aspect des BPH*. Il comprend 5 parties :

1. Diagrammes :
   - 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 BPH*.
   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.
5. Annexes : associées aux fiches, elles contiennent des modèles de feuilles d'enregistrements et divers documents pratiques modifiables pour chacune des structures.

1. Diagrammes

Détail des étapes sous la responsabilité des acteurs de l'aide alimentaire



Les phases de transport et de stockage peuvent être effectuées par les intervenants eux-mêmes, ou peuvent être sous-traitées. Ce GBPH* ne concernera que les phases de transport, d'entreposage et de préparation de commandes exécutées par les acteurs concernés (en gras sur les schémas précédents). Les professionnels sous-traitants sont soumis à la réglementation inhérente à leur profession.

2. Analyse des dangers

Il existe quatre types de dangers* : biologiques (bactéries, parasites, virus …), chimiques (résidus chimiques, produits d'entretien…), physiques (corps étrangers, débris d'emballage*…) et allergènes.

La diversité des produits distribués et l'ensemble des étapes logistiques qui y sont liées induisent des dangers* particuliers.

Selon le règlement (CE) n° 178/2002 (art. 14), « une denrée alimentaire est dite dangereuse si elle est considérée comme :
a) préjudiciable à la santé,
b) impropre à la consommation humaine. »

Ne sont pris en compte dans ce guide que les dangers* découlant des activités des organismes de l'aide alimentaire.

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 pathogène* ou d'altération et/ou la multiplication des micro-organismes dans des conditions favorables en sont la cause. L'origine et le développement de cet agent sont occasionnés par cinq facteurs de risque, dénommés couramment "5 M" (Matière première, Matériel, Milieu, Méthodes, Main-d'œuvre).

Il faut veiller, en particulier :

- **pour les Matières premières : à l'état des produits,** 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** : 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.

Il est à noter que l'eau utilisée, principalement pour les opérations de nettoyage, doit être potable et de préférence issue du réseau de distribution public ; l'utilisation d'eau de forage est soumise à autorisation et à des contraintes administratives spécifiques.

A. 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 favorable pour que celui-ci se

développe et que sa concentration dans l'aliment rende ce dernier dangereux pour la santé lorsqu'il est consommé.

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*.

Note : dans le tableau ci-après :

- pour la colonne « Sévérité » : les mentions -, + et ++ ont les significations suivantes :
  - : faible impact sur la santé ;
  + : effets réversibles sur la santé, nécessitant un traitement médical ;
  ++ : effets irréversibles sur la santé (séquelles, décès) ;
- pour la colonne « Fréquence de détection » : les mentions -, + et ++ ont les significations suivantes :
  - : susceptible de survenir dans le produit mais l'occurrence est très faible ;
  + : apparition possible et occasionnelle dans les denrées ;
  ++ : détection courante**.**

Tableau des principaux dangers* biologiques :
(Basé essentiellement sur les fiches de dangers* microbiologiques de l'ANSES*, disponibles à l'adresse : www.anses.fr).

Danger	Sources et modes de contamination	Produits potentiellement concernés	Pathologie	Fréquence de détection	Sévérité
***Salmonella enterica* sp. *enterica* ser Enteritidis** (fiche ANSES* *Salmonella* spp., juin 2011)	Contamination : Essentiellement fécale – orale (porteur sain) *, "Contamination croisée"* (produit-produit, produit-matériel, produit-manipulations humaines) Défaut d'hygiène (mains-matériel) Multiplication : Repas préparés à l'avance Rupture de la "chaîne du froid"	• Volailles, œufs ou produits en contenant (mayonnaise, crème, mousse au chocolat…) • Produits de salaison crus • Charcuterie crue • Denrées animales (viande, poisson), • Produits manipulés	Gastro-entérites aiguës Septicémies Arthrites chroniques Principaux symptômes : fièvre 39/40°, douleurs abdominales, nausées, vomissements, diarrhées et maux de tête.	+	+ / ++
Campylobacter jejuni* / *C. coli (fiche ANSES* *Campylobacter jejuni et C. coli*, mai 2011)	Contamination : Aliments contaminés insuffisamment cuits Contact avec des animaux infectés Contamination inter-humaine rare Défaut d'hygiène (main-matériel) Multiplication : Repas préparés à l'avance Rupture de la "chaîne du froid"	• Volaille, porc • Lait non pasteurisé	Entérite aigue Peut évoluer en maladie neurodégénérative chronique (syndrome de Guillain-Barré) Principaux symptômes : douleurs abdominales, diarrhées, fièvre	+	+
Staphylococcus aureus (fiche ANSES* *Staphylococcus aureus* et entérotoxines staphylococciques, septembre 2011)	Contamination : Essentiellement humaine : plaie, cuir chevelu, cavité nasale, porteur infecté, "porteur sain"* Défaut d'hygiène (mains-éternuement) Multiplication : Repas préparés à l'avance avec des aliments largement manipulés Rupture de la "chaîne du froid"*	Tous les plats préparés et manipulés	Toxi-infection alimentaire Principaux symptômes : nausées, douleurs abdominales, vomissements violents, diarrhées	++ (toxine)	+
***Escherichia coli* EHEC** (fiche ANSES* *Escherichia coli* entéro hémorragique (EHEC), mai 2019)	Contamination : Intestin des ruminants "Contamination croisée"* : produit-manipulations humaines Multiplication : Repas préparés à l'avance Rupture de la "chaîne du froid"*	• Viande hachée insuffisamment cuite • Produits laitiers non pasteurisés • Végétaux crus et graines germées	Toxi-infection alimentaire, pouvant évoluer vers le syndrome hémolytique et urémique chez les jeunes enfants Principaux symptômes : Diarrhées hémorragiques et crampes abdominales	+	++

Listeria monocytogenes (fiche ANSES* *Listeria monocytogenes*, décembre 2011)	Contamination : "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) Multiplication : Repas préparés à l'avance Rupture de la "chaîne du froid"*	• Produits crus ou peu cuits d'origine végétale (salade) ou animale (jambon cru, lait cru…) • Charcuterie, fromages	Forme la plus courante : gastro-entérite Peut évoluer en atteinte du système nerveux central (méningites, encéphalites), septicémie Syndrome pseudo-grippal, mort in utéro chez la femme enceinte.	++	++
Clostridium perfringens (fiche ANSES* *Clostridium perfringens*, mai 2017)	Contamination : Origine humaine, animale ou tellurique Défaut d'hygiène (aliments mal lavés) Défaut de cuisson (aliments mal cuits ou mal réchauffés) Multiplication : Repas préparés à l'avance Rupture de la "chaîne du froid"*	Fruits et légumes, viandes, sauces, préparations à bases de viandes	Toxi-infection alimentaire Principaux symptômes : diarrhées, maux de ventre, parfois nausées	+	+
Clostridium botulinum (fiche ANSES* *Clostridium botulinum*, *Clostridium* neurotoxinèges, avril 2016)	Contamination : Origine animale ou tellurique Multiplication : Défaut de conservation d'un produit contaminé, défaut de traitement thermique	• Aliments conservés dans une boîte abîmée • Produits contaminés (conserve familiale artisanale, "produit réfrigéré"* et emballé sous vide, charcuterie artisanale ou industrielle, miel)	Botulisme Principaux symptômes : Paralysies flasques sans atteinte du système sensoriel ; d'abord atteintes oculaires, puis buccales	-	++
Bacillus cereus (fiche ANSES* *Bacillus cereus*, septembre 2011)	Contamination : Origine tellurique Produit initialement contaminé, "contamination croisée"* Multiplication : Défaut de refroidissement Aliments cuits conservés à température ambiante	Tout aliment, principalement aliments et plats cuisinés contenant riz, pâtes etc. conservés à température ambiante	Toxi-infection alimentaire. Principaux symptômes : vomissements, diarrhées	+	+
***Trichinella* spp**	Contamination : Produit initialement contaminé (l'activité de distribution en elle-même ne comporte pas de	Gibier (sanglier)	Principaux symptômes : douleurs abdominales, diarrhée, fièvre, allergie* cutanée (œdème	-	+

(fiche ANSES* *Trichinella* spp. janvier 2011)	facteur de risque de contamination par des parasites)		de la face, éruption cutanée) douleurs musculaires		
***Anisakis* spp.** (fiche ANSES *Anisakis spp. Pseudoterranova spp.* avril 2017)	Contamination : Produit initialement contaminé (l'activité de distribution en elle-même ne comporte pas de facteur de risque de contamination par des parasites).	Poissons sauvages ou d'élevage	Principaux symptômes : vomissements, nausées, diarrhées, crampes abdominales. Les larves mortes ou vivantes peuvent provoquer des allergies cutanées ou respiratoires	-	+
Hépatite A (fiche ANSES* Virus de l'Hépatite A janvier 2011)	Contamination : Produit initialement contaminé Manipulation d'aliments par une personne infectée	Végétaux, denrées consommées en l'état après manipulation Produits de la mer	Principaux symptômes : fièvre, diarrhées, nausées, coloration jaune de la peau et du blanc des yeux	-	+
Norovirus (fiche ANSES* Norovirus Mai 2011)	Contamination : Produit initialement contaminé Manipulation d'aliments par une personne infectée	Végétaux, denrées consommées en l'état après manipulation	Cause majeure des gastro-entérites en collectivités Principaux symptômes : vomissements, nausées, diarrhées, crampes abdominales	+	+
Mycotoxines	Contamination : Produit initialement contaminé, en cours de stockage Multiplication : Défaut de stockage : température élevée, forte humidité	Tout aliment, principalement produits secs (farine, pâtes…) et les fruits	Atteinte au niveau du foie et des reins Perturbateurs endocriniens cancérigènes, mutagènes, reprotoxiques	-	+
Histamine (fiche ANSES* Histamine Avril 2012)	Contamination : Produit initialement contaminé Multiplication : Défaut de stockage : température élevée	Poissons gras : Scombridae (thon, maquereau, bonite), Clupeidae (sardine, hareng), Engraulidae (anchois), Coryphaenidae (coryphène), Pomatomidae (tassergal, poisson serre), Scomberesocidae	Principaux symptômes : éruption cutanée, œdème du visage, bouffées de chaleur, sensation de brûlure dans la gorge, nausées, vomissements, choc anaphylactique	-	+

Il faut également prendre en compte les levures et moisissures qui peuvent se développer sur les produits, les rendant ainsi impropre à la consommation, sans qu'ils soient préjudiciables pour la santé.

B. Le danger* chimique

Dans le cadre de la "sécurité des aliments"*, on ne négligera pas les risques* liés à la contamination du produit par des agents chimiques.

Les principales sources de contamination sont :

- l'utilisation d'un matériel de qualité non alimentaire, comme par exemple :
  - des contenants ou emballages non autorisés au contact alimentaire
  - les huiles ou lubrifiants du matériel de manutention et chariots élévateurs
  - etc.
- les produits de nettoyage/désinfection, y compris les lingettes jetables
  - s'ils sont mal employés (produit inapproprié, dilution inadaptée ou rinçage insuffisant)
  - en cas de contamination croisée lors du stockage ou du transport
- les produits utilisés dans la lutte contre les nuisibles* (rodonticides, insecticides).

C. Le danger* physique

Des corps étrangers (cailloux, terre, verre, …), présents accidentellement dans les aliments (fruits et légumes frais principalement) peuvent occasionner des blessures ou des accidents aux personnes qui les consomment.

Les corps étrangers le plus fréquemment rencontrés sont les agrafes métalliques (issues des cageots de transport des fruits et légumes) et les morceaux de verre issus du bris d'emballages en verre ou d'éclairage. Les destructeurs d'insectes électriques peuvent projeter des débris à plusieurs mètres : il convient donc de les isoler des zones de stockage ou de manipulation éventuelle des produits nus, et d'utiliser de préférence des appareils équipés de bandes collantes.

Les nuisibles* (individus morts ou vivants, leurs excréments) sont également un danger* non négligeable dans les locaux intermédiaires de stockage où les denrées sont conservées plus ou moins longtemps. Il convient donc que les personnes participant à la distribution alimentaire soient particulièrement vigilantes.

D. Les allergènes

Certaines personnes peuvent être particulièrement sensibles aux allergènes contenus dans certains aliments. En principe, la présence des 14 allergènes règlementés est mise en évidence (gras, italique, couleurs…) dans la liste des ingrédients des denrées préemballées, conformément à la réglementation. L'information sur leur présence dans les produits distribués doit être accessible aux personnes ayant recours à l'aide alimentaire. Une contamination croisée des produits par des substances allergènes peut également survenir pendant le stockage (céleri, produit en vrac) ainsi que pendant le portionnement* et le déconditionnement*/reconditionnement*.

Liste des allergènes devant être mentionnés dans l'étiquetage (ou sur un écriteau dans le cadre du détail).

- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Œufs et produits à base d'œufs
- Poissons et produits à base de poissons
- Arachides et produits à base d'arachide
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
- Fruits à coques (amandes, pistaches, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland) et produits à base de ces fruits
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde

- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/l
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques

Cette liste est susceptible d'être adaptée en fonction de l'évolution des connaissances.

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

3. Tableau de maîtrise des dangers* par étape

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (Actions préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Mesures correctives*	Références du guide

La colonne « Nature des dangers* » rappelle le type de danger* encouru : biologique, chimique, physique, allergène. 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 risques » indique dans quelles conditions les dangers* sont susceptibles de se manifester. Pour chaque étape, on déclinera les facteurs de risques selon la méthode des « 5 M » (Matière, Matériel, Milieu, Méthode, Main-d'œuvre).

La colonne « Mesure de maîtrise des dangers* » propose des actions préventives à mettre en œuvre pour éviter le danger* identifié précédemment. Ces mesures 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 mesures 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 « Mesures 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

INTRANTS :

Dons*, achats, collectes* de produits alimentaires secs, surgelés*, "produits réfrigérés"*

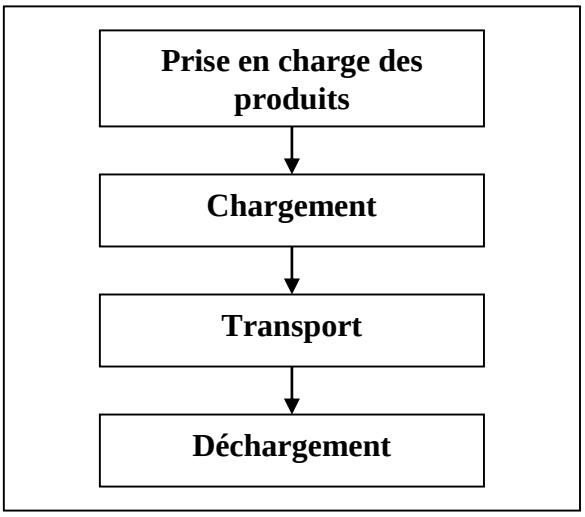
L'approvisionnement général des associations repose principalement sur 4 sources.

- Dons* de fournisseurs/producteurs/grossistes/distributeurs/opérateurs de restauration collective : les entreprises agroalimentaires, les producteurs, les grossistes 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 (GMS*), dans les écoles, dans les entreprises…) : dans ce cas, les particuliers donnent les produits de leur choix (mais exclusivement des produits non périssables*) aux structures 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 du FEAD* (Fond Européen d'Aide aux plus Démunis) et du CNES* (Crédit National pour les Épiceries Sociales) : 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 divers : 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 leur sélection. 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 ».

A. Transport interne



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

1- Prise en charge des produits

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Mesures correctives*	Références du guide
Biologique Chimique Physique	**Matière** : *Tous produits* : 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 « Achats, dons, collectes et ramasses » Sélection des produits achetés, selon la fiche pratique « Achats, dons, collectes et ramasses »	Contrôle visuel de l'intégrité de l'emballage*	Refus de prise en charge En cas de "défaut mineur"*, acceptation sous réserve de non altération de la "qualité sanitaire"* du produit	Fiche 1 « Achats, dons, collectes et ramasses » Fiche 3 « Prise en charge des produits » Fiche 9 « Gestion des DLC et DDM »
Biologique	DLC* dépassées ou courtes	•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*	Contrôle visuel de la DLC*/DDM* des produits		
Allergène	Défaut d'étiquetage (incomplet, absent)	•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	Contrôle visuel de l'étiquetage	•	Fiche 10 « Etiquetage des produits et traçabilité* »
Biologique	*Spécificités produits réfrigérés* : Température produit non conforme à la règlementation	Sélection des produits achetés, selon la fiche pratique « Achats, dons, collectes et ramasses »	Contrôle de la température Contrôle de l'étiquetage	Refus de prise en charge : T° hors 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 »

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Mesures correctives*	Références du guide
Biologique	*Spécificités fruits et légumes en vrac* : Produits avec présence de moisissure, pourriture...	Sélection des produits achetés, selon la fiche pratique « Achats, dons, collectes et ramasses » Sélection des propositions de dons* avant acceptation, selon la fiche pratique « Achats, dons, collectes et ramasses »	Contrôle visuel de l'aspect du produit	- Achats : refus des produits - Dons* : refus si la majorité des produits est abîmée. En cas de présence de quelques produits abîmés, acceptation uniquement si tri* effectué avant distribution aux bénéficiaires	Fiche 1 « Achats, dons, collectes et ramasses »
Physique	Présence de corps étrangers (cailloux, verre...)			Refus si produit rendu dangereux à la consommation ou si impossibilité de procéder au tri*	
Biologique	*Spécificités denrées d'origine animale :* Aliments d'origine animale, ou en contenant, crus qui seront consommer tels quels, les denrées reconstituées ou les abats Et toutes les denrées animales non préemballées	Sélection des produits achetés, selon la fiche pratique « Achats, dons, collectes et ramasses »	Contrôle à la prise en charge des produits	Refus de prise en charge Rappeler au donateur la liste des interdits à la ramasse	Fiche 1 « Achats, dons, collectes et ramasses »
Biologique	*Spécificités produits surgelés** : Température produit non conforme à la règlementation	Sélection des produits achetés, selon la fiche pratique « Achats, dons, collectes et ramasses » Sélection des propositions de dons* avant acceptation, selon la fiche pratique « Achats, 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 »
Biologique	*Spécificités produits en liaison chaude* : Température produit non conforme à la règlementation	Sélection des produits achetés, selon la fiche pratique « Achats, dons, collectes et ramasses »	Contrôle de la température	Refus de prise en charge si la T° produit est inférieure à +63 °C	Fiche 1 « Achats, dons, collectes et ramasses »

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Mesures correctives*	Références du guide
Biologique Physique	**Matériel** : Palettes endommagées, cassées, moisies Cartons détériorés Produits dont le conditionnement est détérioré	Sélection des produits achetés, selon la fiche pratique « Achats, dons, collectes et ramasses ». Sélection des propositions de dons* avant acceptation, selon la fiche pratique « Achats, dons/collectes et ramasse »	Contrôle visuel de l'aspect des palettes, cartons et produits	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 »
Biologique Chimique Physique	**Milieu** : Défaut d'hygiène du lieu de prise en charge Présence de nuisibles*	Garantir que le fournisseur respecte la réglementation et les BPH* Établir une convention	Contrôle visuel de l'aspect des locaux (propreté, produit endommagé, respect de la chaine du froid)	Refus en cas de doute sur la salubrité* et sécurité* des denrées	Fiche 1 « Achats, dons, collectes et ramasses »
Biologique	**Méthode** : 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*, valorisation ou destruction 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° hors 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 » Fiche 12 « Chaîne du froid »
Chimique	"Contamination croisée"* entre produits d'hygiène/entretien et produits alimentaires	Éviter dans la mesure du possible de prendre en charge les produits d'hygiène/entretien et les produits alimentaires dans le même contenant	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	**Main-d'œuvre** : 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	Plan de formation* et de maintien du niveau de connaissances 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 »

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Mesures correctives*	Références du guide
Biologique	formation* insuffisante	Formation* à l'hygiène et aux règles de prise en charge des produits, selon fiches pratiques « Hygiène et état de santé du personnel » et « Prise en charge produits »	Contrôle visuel des pratiques du personnel	Plan de formation* et de maintien du niveau de connaissances	Fiche 3 « Prise en charge des produits » Fiche 8 « Hygiène et état de santé du personnel »

2- Chargement des produits

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Mesures correctives*	Références du guide
	Matière : Pas de risque identifié				
Biologique Chimique Physique	**Matériel** : Matériel utilisé défectueux ou inapproprié	Utilisation de matériel adapté au déchargement et déplacement des marchandises (transpalettes, diables…) Entretien régulier du matériel	Contrôle visuel du matériel utilisé	Valorisation (alimentation animale, compostage, méthanisation, etc…) ou destruction des produits endommagés au cours du chargement Réparation du matériel si nécessaire En cas de contamination réelle par de l'huile de machine, élimination des produits concernés	Fiche 2 « Transport »
Biologique Physique Chimique	**Milieu** : Défaut d'hygiène des 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 »

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Mesures correctives*	Références du guide
Biologique Physique	Présence de nuisibles*		Surveillance de l'absence de nuisible* durant le chargement		Fiche 13 « Entretien des locaux, matériel et véhicules » Documents d'enregistrements de l'entretien et du nettoyage désinfection du matériel de transport
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 » Maintenance préventive des équipements	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 Réparation ou renouvellement des équipements	Fiche 12 « Chaîne du froid » Fiche 13 « Entretien des locaux, matériel et véhicules » Documents d'enregistrements de l'entretien et du nettoyage désinfection du matériel de transport
Biologique	**<u>Méthode</u>** : 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 "produits réfrigérés"* et surgelés*, valorisation ou 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 : T° hors tolérance fixée 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 »

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Mesures correctives*	Références du guide
Biologique **Chimique** **Physique**	Mauvaise qualité de la manutention qui détériore les produits	Utilisation de matériel adapté au déplacement des marchandises (transpalettes, diables …) Utilisation de cageots pour les produits non conditionnés (fruits et légumes)	Contrôle visuel du matériel utilisé	Valorisation ou destruction des produits endommagés au cours du chargement 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 bonne séparation des produits d'hygiène/entretien et des produits alimentaires, dans le véhicule	Valorisation ou destruction des produits alimentaires contaminés lors d'un contact accidentel avec des produits d'hygiène/entretien Séparer les produits alimentaires et produits hygiène/entretien	Fiche 2 « Transport »
Allergène	*Spécificités produits en vrac* : "Contamination croisée"* entre produits à risques* allergènes (fruits à coque, pâtes…) et les autres produits nus	Les sacs contenants les produits secs en vrac doivent être convenablement fermés et mis à l'écart des denrées nues (fruits et légumes)	Contrôle visuel de l'emballage* et de la bonne séparation des produits	Prévenir les bénéficiaires de la présence potentielle d'allergènes Séparer les produits à risques allergènes des autres Sensibilisation du personnel	Fiche 2 « Transport »
Physique	Mauvaise disposition des produits (instabilité)	Chargement rationnel du véhicule, selon la fiche pratique « Transport »	Contrôle visuel du chargement	Valorisation ou destruction des produits endommagés au cours du transport du fait d'un mauvais chargement Redisposition des produits Sensibilisation du personnel	
Biologique	**Main-d'œuvre** : 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	Plan de formation* et de maintien du niveau de connaissances Mise à l'écart des personnes normalement en contact avec les denrées alimentaires jusqu'à leur guérison	Fiche 3 « Prise en charge des produits »
Biologique	Formation* insuffisante	Formation* à l'hygiène et aux règles de prise en charge des produits des personnes y participant, selon fiches pratiques « Hygiène et état de santé du personnel » et « Prise en charge produits »	Contrôle visuel des pratiques du personnel	Plan de formation* et de maintien du niveau de connaissances	Fiche 8 « Hygiène et état de santé du personnel »

3- Transport

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Mesures correctives*	Références du guide
	Matière : Pas de risque identifié				
Biologique **Physique**	**Matériel** : Véhicule ou matériels frigorifiques ou calorifiques abimés ou défectueux	Entretien régulier du véhicule et du matériels, selon la fiche pratique « Transport » Maintenance des équipements	Contrôle visuel du matériel Contrôle des voyants et extérieur du véhicule	Valorisation ou destruction des produits non conformes ou pour lesquels l'emballage* est détérioré Réparation ou renouvellement des équipements	Fiche 2 « Transport » Documents d'enregistrements de l'entretien et du nettoyage désinfection du matériel de transport
Biologique **Chimique**	Utilisation du matériel pour autre usage qu'alimentaire	S'assurer que le matériel a été nettoyé selon la fiche pratique « Entretien des locaux, matériel et véhicules » avant d'y placer des aliments.	Contrôle visuel du matériel Contrôle de la fiche de suivi nettoyage/désinfection du matériel de transport	Rappeler la procédure Nettoyer le matériel tel que le décrit la fiche pratique	
Biologique	**Milieu** : 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 du matériel de substitution est non conforme, valorisation ou destruction 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° hors tolérance fixées dans la fiche pratique « Chaîne du froid » pour "produits réfrigérés"* T° supérieure à -15 °C pour les surgelés* Réparation des systèmes réfrigérants	Fiche 2 « Transport » Fiche 12 « Chaîne du froid » Documents d'enregistrements de l'entretien et du nettoyage désinfection du matériel de transport

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Mesures correctives*	Références du guide
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 valorisation Rappel des règles de conduite au chauffeur et remplacement éventuel	Formulaire « Engagement chauffeurs »
Biologique	Mauvaise utilisation / absence d'utilisation du système réfrigérant ou calorifique	Connaissance des règles d'utilisation du système réfrigérant (mise à disposition du mode d'emploi)	Contrôle de la température du véhicule ou des caissons isothermes*, à l'arrivée au point de destination	Si la température des systèmes réfrigérants est non conforme, valorisation ou destruction 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° hors tolérance fixées dans la fiche pratique « Chaîne du froid » pour les "produits réfrigérés"* ; T° supérieure à -15 °C pour les surgelés* En cas de la liaison chaude les denrées doivent être maintenues à +63 °C minimum Rappel des règles d'utilisation des systèmes de maintien en température	Fiche 2 « Transport » Fiche 12 « Chaîne du froid »
Biologique	**<u>Main-d'œuvre</u>** : Formation* insuffisante	Connaissance des règles de chargement des produits, selon la fiche pratique « Transport »	Contrôle visuel des pratiques du personnel	Rappel des règles de fonctionnement du système réfrigérant au chauffeur Remplacement éventuel du chauffeur si répétition de l'incident	Fiche 2 « Transport »

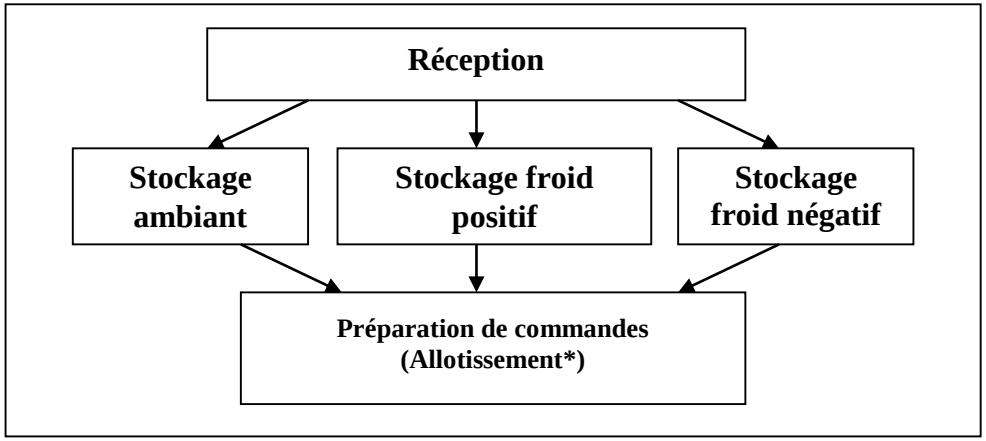
4- Déchargement

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Mesures correctives*	Références du guide
Biologique	**Matière** : 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, valorisation ou destruction 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° hors tolérance fixées dans la fiche pratique « Chaîne du froid » pour les "produits réfrigérés"* T° supérieure à -15 °C pour les surgelés* Réparation des systèmes réfrigérants	Fiche 12 « Chaîne du froid » Fiche 3 « Prise en charge des produits » Document d'enregistrements « Contrôle à réception»
Biologique Chimique Physique	**Matériel** : Défaut d'hygiène du matériel de déchargement	Entretien et nettoyage du matériel, selon la fiche pratique « Entretien des locaux, matériel et véhicules »	Contrôle visuel de l'aspect du matériel de déchargement	Procédure de déchargement suspendue en attente du nettoyage du matériel, si nécessaire	Fiche 13 « Entretien des locaux, matériel et véhicules » Documents d'enregistrements de l'entretien et du nettoyage désinfection du matériel
Biologique Chimique Physique	Matériel utilisé défectueux ou inapproprié	Utilisation de matériel adapté au déchargement et déplacement des marchandises (transpalettes, diables…) Entretien régulier du matériel	Contrôle visuel du matériel utilisé	Valorisation ou destruction des produits endommagés au cours du déchargement Réparation du matériel si nécessaire En cas de contamination réelle, éliminer les produits concernés	
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, matériel et véhicules»	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'enregistrements de l'entretien et du nettoyage désinfection des locaux

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Mesures correctives*	Références du guide
Biologique	**<u>Méthode</u>** : 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 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° hors 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 (transpalettes, diables…) Connaissance des règles de manutention des produits	Contrôle visuel du matériel utilisé	Valorisation ou destruction des produits endommagés au cours du déchargement Sensibilisation du personnel Réparation du matériel si nécessaire En cas de contamination réelle, éliminer les produits concernés	Fiche 3 « Prise en charge des produits » Fiche 12 « Chaîne du froid »
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 bonne séparation des produits d'hygiène/entretien et des produits alimentaires, lors du déchargement	Valorisation ou destruction des produits alimentaires contaminés lors d'un contact accidentel avec des produits d'hygiène/entretien Séparer les produits alimentaires et produits d'hygiène/entretien	
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	Plan de formation* et de maintien du niveau de connaissances 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 »

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Mesures correctives*	Références du guide
Biologique	Formation* insuffisante	Formation* à l'hygiène et aux règles de prise en charge des produits des personnes y participant, selon fiches pratiques « Hygiène et état de santé du personnel » et « Prise en charge produits »	Contrôle visuel des pratiques du personnel	Plan de formation* et de maintien du niveau de connaissances	

B. Entreposage primaire et secondaire



Les associations reçoivent dans leurs entrepôts* propres la marchandise et la stocke 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) ;
- l'entreposage secondaire (stockage avant expédition vers les "structures de distribution"* des associations).

1- Réception

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Mesures correctives*	Références du guide
Biologique **Chimique** **Physique**	**Matière** : *Tous produits :* Produit dont le conditionnement*/ emballage* est non intègre, produits dont l'aspect est non satisfaisant.	Contrôle des produits selon la fiche pratique « Prise en charge des produits »	Contrôle visuel de l'intégrité de l'emballage*	Si transport externe : refus de prise en charge. Si transport interne : destruction ou valorisation En cas de "défaut mineur"*, acceptation sous réserve de non altération de la "qualité sanitaire"* du produit.	Fiche 3 « Prise en charge des produits » Fiche 10 « Etiquetage des produits et traçabilité » Fiche 9 « Gestion des DLC et DDM »
Biologique	DLC * dépassées ou courtes		Contrôle visuel de la DLC* des produits	Si transport externe : • - 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 « prise en charge »	
Allergène **Chimique**	Défaut d'étiquetage (incomplet, absent)		Contrôle visuel de l'étiquetage	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 ou incomplet 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 Si transport interne : élimination des produits lors de la phase « prise en charge »	Fiche 3 « Prise en charge des produits » Fiche 10 « Etiquetage des produits et traçabilité » Fiche 9 « Gestion des DLC et DDM »

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Mesures correctives*	Références du guide
Chimique	"Contamination croisée"* entre produits d'hygiène/entretien et produits alimentaires	Contrôle des produits selon la fiche pratique « Prise en charge des produits »	Contrôle visuel de la bonne séparation des produits d'hygiène/entretien et des produits alimentaires	Si transport externe : Refus si risque d'écoulement d'un produit d'hygiène/entretien sur les produits alimentaires Si transport interne : Destruction des produits contaminés Séparer les produits alimentaires et produits entretien/hygiène	Fiche 3 « Prise en charge des produits »
Biologique	***Spécificités "produits réfrigérés"**** : Température produit non conforme à la règlementation	Contrôle des produits selon la fiche pratique « Prise en charge des produits »	Contrôle de la température Contrôle de l'étiquetage	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 » - Refus de prise en charge s'il s'agit d'un produit surgelé décongelé Si transport interne : Valorisation ou destruction si T° produit non conforme	Fiche 3 « Prise en charge des produits » Fiche 12 « Chaîne du froid »
Biologique	***Spécificités fruits et légumes en vrac*** : Produits avec présence de moisissure, pourriture...	Contrôle des produits selon la fiche pratique « Prise en charge des produits »	Contrôle visuel de l'aspect du produit	Si transport externe - Achats : refus des produits - Dons* : refus si la majorité des produits est abîmée En cas de présence de quelques produits abîmés, acceptation uniquement si tri* effectué avant distribution aux bénéficiaires Si transport interne : Traitement des produits moisis lors de la phase « prise en charge »	Fiche 3 « Prise en charge des produits »
Physique	Présence de corps étrangers (cailloux, verre...)			Si transport externe : Refus si produits rendu dangereux à la consommation ou si impossibilité de procéder au tri Si transport interne : Traitement des produits moisis lors de la phase « prise en charge »	

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Mesures correctives*	Références du guide
Biologique	***Spécificités produits surgelés*** : Température produit non-conforme à la règlementation	Contrôle des produits selon la fiche pratique « Prise en charge des produits »	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 : Valorisation ou destruction	Fiche 3 « Prise en charge des produits » Fiche 12 « Chaîne du froid »
Biologique Chimique Physique	**Matériel** : Palettes endommagées, cassées, moisies Cartons détériorés Produits dont le conditionnement est détérioré	Contrôle des produits selon la fiche pratique « Prise en charge des produits »	Contrôle visuel de l'aspect des palettes, cartons et produits	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 : Valorisation ou destruction Sensibilisation du chauffeur	Fiche 3 « Prise en charge des produits »
	Milieu : Pas de risque identifié				
	Méthode : Pas de risque identifié				
Biologique	**Main-d'œuvre** : 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 »

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Mesures correctives*	Références du guide
Biologique	Formation* insuffisante	Formation* à l'hygiène et aux règles de prise en charge des produits des personnes y participant, selon fiches pratiques « Hygiène et état de santé du personnel » et « Prise en charge produits »	Contrôle visuel des pratiques du personnel	Plan de formation* et de maintien du niveau de connaissances	Fiche 3 « Prise en charge des produits » Fiche 8 « Hygiène et état de santé du personnel »

2- Stockage

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Mesures 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	Fiche 4 « Stockage »
Biologique Chimique Physique	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	Valorisation ou destruction des produits souillés Nettoyage désinfection des zones de stockage Sensibilisation du personnel	
Biologique	Contact produits nus (fruits et légumes) et emballés	Séparation claire entre les produits nus et emballés	Surveillance de la bonne séparation des produits	Valorisation ou destruction des produits souillés Sensibilisation du personnel	

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Mesures correctives*	Références du guide
Biologique Chimique Physique Allergène	"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 Sensibilisation du personnel	Fiche 4 « Stockage »
Biologique	Produits dont la DLC* est dépassée	Assurer une bonne gestion des stocks : suivre la règle du premier entré, premier sorti Vérifier régulièrement les DLC* des produits en stock	Contrôle visuel des dates de péremption	Valorisation ou destruction des produits dont la DLC* est dépassée	Fiche 4 « Stockage » Fiche 9 « Gestion des DLC et DDM »
	Matériel : Pas de risque identifié				
Biologique	**Milieu** : Température des systèmes réfrigérants (chambres froides, congélateurs…) devenue non conforme suite à un problème technique (panne…)	Entretien régulier des systèmes réfrigérants utilisés (chambres froides, réfrigérateurs, congélateurs), selon la fiche pratique « Stockage »	Contrôle de la température des systèmes réfrigérants et enregistrements Contrôle de la température des produits avant allotissement* si la température des systèmes réfrigérants est non conforme	Si la T° des systèmes réfrigérants est non conforme, valorisation ou destruction 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° hors tolérance fixées dans la fiche pratique « Chaîne du froid » pour les "produits réfrigérés"* T° supérieure à -15 °C pour les surgelés* Maintenance des équipements	Fiche 4 « Stockage » Fiche 12 « Chaîne du froid » Document d'enregistrements « Relevé des températures des chambres froides, réfrigérateurs et congélateurs »
Biologique Chimique Physique	Défaut d'hygiène des zones de stockage	Entretien et nettoyage désinfection des zones de stockage, selon la fiche pratique « Entretien des locaux, matériel et véhicules »	Contrôle visuel de l'état de propreté des zones de stockage	Valorisation ou destruction des produits souillés/contaminés Entretien et nettoyage des zones de stockage	Fiche 13 « Entretien des locaux, matériel et véhicules » Documents d'enregistrements de l'entretien et du nettoyage désinfection des locaux

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Mesures correctives*	Références du guide
Biologique **Physique**	Présence de nuisibles*	Plan de lutte contre les nuisibles* (plan de dératisation, désinsectisation…)	Surveillance de l'absence de nuisible* dans la zone de stockage	Valorisation ou destruction des produits souillés/détériorés par les nuisibles* Renforcer le nettoyage et la désinfection Améliorer l'étanchéité des locaux, portes, grilles moustiquaires sur les fenêtres Contacter un prestataire spécialisé	Fiche 14 « Plan de lutte contre les nuisibles »
Biologique	Développement de moisissures et de toxines en cas de forte chaleur et d'humidité	Conserver les denrées dans un endroit frais et sec Entretien et nettoyage désinfection des zones de stockage, selon la fiche pratique « Entretien des locaux, matériel et véhicules »	Contrôle visuel de la présence de moisissures sur les denrées Contrôle de l'humidité dans la zone de stockage	Destruction des produits contaminés par des moisissures	Fiche 4 « Stockage » Fiche 13 « Entretien des locaux, matériel et véhicules »
Biologique **Chimique** **Physique**	**Méthode** : Denrée alimentaire : emballage*/conditionnement* non intègre suite à une mauvaise manipulation lors du stockage	Manipulation des produits avec précaution	Veiller à la bonne manipulation des denrées	Destruction des produits dont le conditionnement* est percé/fuité Sensibilisation du personnel	Fiche 4 « Stockage »
Biologique	Stockage des denrées dans une zone inadaptée (à température inadaptée)	Stockage des denrées alimentaires selon les fiches pratiques « Stockage » et « Chaine du froid »	Contrôle visuel du stockage des produits en zone adaptée	Si stockage à température inadaptée, destruction 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° hors 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 4 « Stockage » Fiche 12 « Chaîne du froid »
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	Plan de formation* et de maintien du niveau de connaissances	Fiche 4 « Stockage » Fiche 12 « Chaîne du froid »

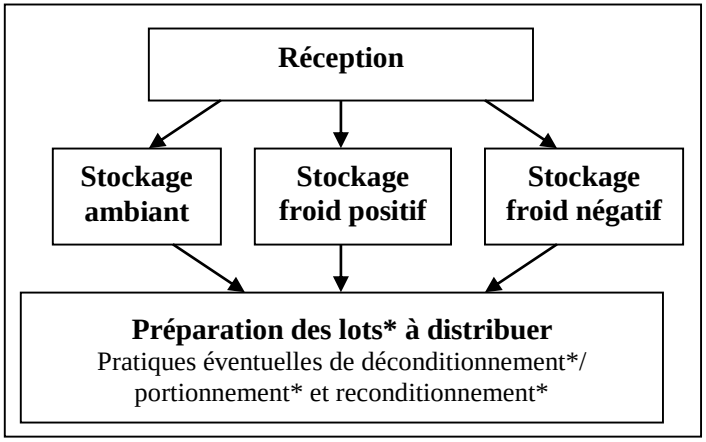
3- Préparation de commandes (allotissement*)

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Mesures 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, réfrigérateurs, congélateurs), selon la fiche pratique « Stockage »	Contrôle de la température des systèmes réfrigérants et enregistrements Contrôle de la température des produits avant allotissement* si la température des systèmes réfrigérants est non conforme	Si la température des systèmes réfrigérants est non conforme, destruction 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° hors tolérance fixées dans la fiche pratique « Chaîne du froid » pour les "produits réfrigérés"* T° supérieure à -15 °C pour les surgelés* Réparation des systèmes réfrigérants	Fiche 12 « Chaîne du froid »
Biologique	Produits dont la DLC*/DDM* est dépassée	Assurer une bonne gestion des stocks : suivre la règle du PPPS* : premier périmé, premier sorti. Vérifier régulièrement les DLC* des produits en stock	Contrôle visuel des dates de péremption	Si la DDM* est dépassée, remise aux centres de distribution si l'aspect du produit est correct Valorisation ou destruction des produits dont la DLC* est dépassée	Fiche 9 « Gestion des DLC et DDM »
Biologique **Chimique** **Physique**	**Matériel** : Défaut d'hygiène du matériel utilisé pour l'allotissement*	Entretien et nettoyage du matériel, selon la fiche pratique « Entretien des locaux, matériel et véhicules»	Contrôle visuel de l'aspect du matériel	Procédure d'allotissement* suspendue en attente du nettoyage du matériel, si nécessaire	Fiche 13 « Entretien des locaux, matériel et véhicules » Document d'enregistrements de l'entretien et du nettoyage désinfection du matériel
Biologique **Chimique** **Physique**	Matériel utilisé défectueux ou inapproprié	Utilisation de matériel adapté à la préparation des commandes et déplacement des marchandises (transpalettes, diables…) Entretien régulier du matériel	Contrôle visuel du matériel utilisé	Destruction des produits endommagés au cours de l'allotissement* Réparation du matériel si nécessaire En cas de contamination réelle, éliminer les produits concernés	
Biologique **Chimique** **Physique**	**Milieu** : Défaut d'hygiène de la zone d'allotissement*	Entretien et nettoyage de la zone d'allotissement* des produits, selon la fiche pratique « Entretien des locaux, matériel et véhicules »	Contrôle visuel de l'aspect de la zone d'allotissement*	Procédure d'allotissement* suspendue en attente du nettoyage des lieux, si nécessaire	Fiche 13 « Entretien des locaux, matériel et véhicules » Documents d'enregistrements de l'entretien et du nettoyage désinfection des locaux

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Mesures correctives*	Références du guide
Biologique **Physique**	Présence de nuisibles* dans la zone d'allotissement*	Plan de lutte contre les nuisibles* (Plan de dératisation, désinsectisation…)	Surveillance de l'absence de nuisible* dans la zone d'allotissement*	Destruction des produits souillés/détériorés par les nuisibles* 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	**Méthode** : Temps d'allotissement* trop long pour les "produits réfrigérés"* et surgelés*	Réduire le temps d'allotissement* au minimum nécessaire	Continuité du processus d'allotissement*	Si rupture du processus d'allotissement* des "produits réfrigérés"* et surgelés*, valorisation ou 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 : T° hors tolérance fixées dans la fiche pratique « Chaîne du froid » pour les "produits réfrigérés"* T° supérieure à -15 °C pour les surgelés* Diminuer le temps d'allotissement* Changer la procédure si nécessaire	Fiche 5 « Préparation des lots en entrepôt et remise aux structures de distribution » Fiche 12 « Chaîne du froid »
Biologique **Chimique** **Physique**	Mauvaise qualité de la manutention qui détériore les produits	Utilisation de matériel adapté au déplacement des marchandises (transpalettes, diables …). Utilisation de cageots pour les produits non conditionnés (fruits et légumes)	Contrôle visuel du matériel utilisé	Valorisation ou destruction des produits endommagés au cours de l'allotissement* Sensibilisation du personnel	Fiche 5 « Préparation des lots en entrepôt et remise aux structures de distribution »
Biologique	Allotissement* des denrées dans une zone inadaptée (à température inadaptée)	Traitement des denrées alimentaires selon la fiche pratique « Chaîne du froid » Sensibilisation du personnel Allotissement* des produits dans une zone adaptée	Contrôle visuel des pratiques d'allotissement* des produits Mesure de la température après allotissement	Si température des produits non conforme, valorisation ou 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 : T° hors tolérance fixées dans la fiche pratique « Chaîne du froid » pour les "produits réfrigérés"* T° supérieure à -15 °C pour les surgelés*	Fiche 12 « Chaîne du froid »

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Mesures correctives*	Références du guide
Biologique **Chimique** **Allergène**	"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 Séparation des différents produits Sensibilisation du personnel	Fiche 5 « Préparation des lots en entrepôt et remise aux structures de distribution »
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 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 et état de santé du personnel » et « Prise en charge produits »	Contrôle visuel des pratiques du personnel	Plan de formation* et de maintien du niveau de connaissances	

C. 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 ».

1- **Réception**

Cf 3.B.1 Réception

2- **Stockage**

Cf 3.B.2 Stockage

3- Préparation des lots* à distribuer

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

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	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, réfrigérateurs, congélateurs), selon la fiche pratique « Stockage »	Contrôle de la température des systèmes réfrigérants et enregistrement Contrôle de la température des produits avant la préparation des lots* à distribuer si la température des systèmes réfrigérants est non conforme	Si température des systèmes réfrigérants non conforme, valorisation ou destruction 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° hors tolérance fixées dans la fiche pratique « Chaîne du froid » pour les "produits réfrigérés"* T° supérieure à -15 °C pour les surgelés* Réparation des systèmes réfrigérants	Fiche 12 « Chaîne du froid »
Biologique	Produits contaminés	Vérification de l'intégrité des conditionnements* des produits avant déconditionnement*	Contrôle visuel des conditionnements* et état des produits	Valorisation ou destruction des produits dont l'emballage* est abîmé/percé	Fiche 6 « Déconditionnement/ portionnement et reconditionnement de produits » Fiche 7 « Remise des produits aux personnes accueillies »
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	Valorisation ou destruction des produits dont la DLC* est dépassée 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	Fiche 9 « Gestion des DLC et DDM »

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Actions correctives*	Références du guide
Biologique **Chimique** **Physique** **Allergène**	**<u>Matériel</u>** : Utilisation de matériel souillé ou contaminé	Entretien, nettoyage et désinfection du matériel, selon la fiche pratique « Entretien des locaux, matériel et véhicules » Utilisation de matériel distinct pour le déconditionnement* des produits et pour leur portionnement 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 Commencer par les produits, potentiellement les moins contaminés (produits cuits), avant les plus contaminés (produits crus) Commencer par les produits sans allergène, puis les produits contenant des allergènes	Contrôle visuel de la propreté du matériel Enregistrement du nettoyage après chaque réalisation	Procédure de préparation des lots* à distribuer suspendue en attente du nettoyage du matériel, si nécessaire	Fiche 13 « Entretien des locaux, matériel et véhicules » Documents d'enregistrements de l'entretien et du nettoyage désinfection du matériel Fiche 6 « Déconditionnement/ portionnement et reconditionnement de produits »
Biologique **Chimique** **Allergène**	Utilisation d'emballage* souillé/contaminé pour le reconditionnement* des produits	Stockage des emballages* à l'abri des souillures* et contaminations Utilisation d'emballage* aptes au contact alimentaire	Contrôle visuel de l'état des emballages*	Eliminer les emballages* abimés, souillés, contaminés Valorisation ou destruction des produits souillés Stocker les emballages* dans une zone saine	Fiche 6 « Déconditionnement/ portionnement et reconditionnement de produits »

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Actions correctives*	Références du guide
Biologique Chimique Physique	**Milieu** : Défaut d'hygiène de la zone de préparation	Entretien et nettoyage de la zone de préparation, selon la fiche pratique « Entretien des locaux, matériel et véhicules »	Contrôle visuel de l'aspect de la zone de préparation des lots* à distribuer	Procédure de préparation des lots* à distribuer suspendue en attente du nettoyage des lieux, si nécessaire	Fiche 13 « Entretien des locaux, matériel et véhicules » Documents d'enregistrements de l'entretien et du nettoyage désinfection des locaux Fiche 6 « Déconditionnement/ portionnement et reconditionnement des produits »
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 nuisibles* dans la zone de préparation des lots* à distribuer	Destruction des produits souillés/détériorés par les nuisibles* Renforcer le nettoyage et la désinfection Améliorer l'étanchéité des locaux, portes, grilles moustiquaires sur les fenêtres Contacter un prestataire spécialisé	Fiche 14 « Plan de lutte contre les nuisibles »
Biologique Chimique Allergènes	**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 Réorganiser, si nécessaire, les activités de manière à les séparer	Fiche 6 « Déconditionnement/ portionnement et reconditionnement des produits »
Biologique Chimique Physique Allergènes	"Contamination croisée"* entre produits (notamment avec fruits et légumes lors de la distribution, et entre produits lors d'éventuelles étapes de portionnement)	Séparation des différentes familles de produits Respecter un ordonnancement des étapes de découpe et portionnement des aliments les moins potentiellement contaminés (risque biologique, allergène) vers les plus contaminés, pour limiter les contaminations croisées	Contrôle visuel de la bonne séparation des produits	Destruction des produits souillés présentant un risque sanitaire Séparation des différents produits Sensibilisation du personnel	Fiche 7 « Remise des produits aux personnes accueillies » Fiche 6 « Déconditionnement/ portionnement et reconditionnement des produits »

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Actions correctives*	Références du guide
Biologique Allergènes	Perte de la traçabilité* des produits	Conserver les informations permettant d'assurer la traçabilité* (numéro de lot*, DLC*…) Sensibilisation du personnel Conservation des informations nécessaires à une traçabilité* minimum	Vérifier que les éléments assurant la traçabilité* sont conservés	Valorisation ou destruction des produits dont on ne connaît pas l'origine	Fiche 6 « Déconditionnement/ portionnement et reconditionnement des produits » Fiche 10 « Etiquetage des produits et traçabilité* »
Biologique	Temps de préparation des lots* à distribuer trop long pour les "produits réfrigérés"* et surgelés*	Organisation du travail afin de limiter le temps de préparation dans la zone de préparation surtout si celle-ci n'est pas réfrigérée Préparer des quantités limitées (et placer régulièrement les produits préparés au froid)	Contrôle de la température des produits si le temps de préparation est trop long	Si produits maintenus hors froid, destruction 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° hors 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 préparation des lots* Revoir la procédure si nécessaire	Fiche 6 « Déconditionnement/ portionnement et reconditionnement des produits » Fiche 12 « Chaîne du froid »
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	Plan de formation* et de maintien du niveau de connaissances Jusqu'à leur guérison, mise à l'écart des personnes normalement en contact avec les denrées alimentaires	Fiche 8 « Hygiène et état de santé du personnel » Fiche 7 « Remise des produits aux personnes accueillies » Fiche 6 « Déconditionnement/ portionnement et reconditionnement des produits »
Biologique	Formation* insuffisante :	Formation* à l'hygiène et aux règles de prise en charge des produits des personnes y participant, selon fiches pratiques « Hygiène et état de santé du personnel » et « Prise en charge produits »	Contrôle visuel des pratiques du personnel	Plan de formation* et de maintien du niveau de connaissances	

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Actions correctives*	Références du guide
Chimique	Formation* insuffisante : mauvais rinçage des produits de nettoyage désinfection	Formation* à l'hygiène et aux règles de prise en charge des produits des personnes y participant, selon fiches pratiques « Hygiène et état de santé du personnel » et « Prise en charge produits »	Contrôle visuel des pratiques du personnel	Plan de formation* et de maintien du niveau de connaissances	Fiche 3 « Prise en charge des produits »

D. 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	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Actions correctives*	Références du guide
Allergène	**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 DDM »
Biologique	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 valorisation	
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 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	Fiche 7 « Remise des produits aux personnes accueillies » Fiche 9 « Gestion des DLC et DDM » Fiche 4 « Stockage »
Biologique	Remise de produits à DDM* non conformes (emballages abimés, décongelés…)	Assurer une bonne gestion des stocks : suivre la règle du premier périmé, premier sorti Vérifier régulièrement l'état des produits en stock	Contrôle visuel de l'aspect des produits	Distribution aux bénéficiaires de l'aide alimentaire de produits à DDM* conformes, sinon les éliminer	
Biologique **Chimique** **Physique**	**Matériel** : Défaut d'hygiène du matériel utilisé	Entretien et nettoyage du matériel, selon la fiche pratique « Entretien des locaux, matériel et véhicules »	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'enregistrements de l'entretien et du nettoyage désinfection du matériel

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Actions correctives*	Références du guide
Biologique **Chimique** **Physique**	**Milieu** : 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, matériel et véhicules »	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 et matériel et véhicules » Documents d'enregistrements 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	Valorisation ou destruction des produits souillés/détériorés par les nuisibles 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	**Méthode** : Manque d'information du bénéficiaire (sur la conservation et la consommation des produits remis, sur les notions d'hygiène…)	Sensibilisation des bénéficiaires Les "produits réfrigérés"* et surgelés* doivent être transportés dans des contenants adaptés pour le maintien de la température Les plats cuisinés chauds sont à consommer sur place		Rappel des règles d'hygiène, de conservation et de consommation des produits (les denrées portionnées devant les bénéficiaires sont à consommer rapidement)	Fiche 7 « Remise des produits aux personnes accueillies »
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	Continuité de la remise des produits aux bénéficiaires Contrôle visuel des pratiques du personnel	Si rupture de remise aux bénéficiaires des "produits réfrigérés"* et surgelé*s, valorisation ou 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 : T° hors tolérance fixées dans la fiche pratique « Chaîne du froid » pour les "produits réfrigérés"* T° supérieure à -15 °C pour les surgelés* 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)	Fiche 12 « Chaîne du froid » Fiche 15 « Les règles de base de l'hygiène des aliments »

Nature des dangers	Facteurs de risques	Mesure de maîtrise des dangers* (mesures préventives = BPH*)	Éléments de surveillance	Actions correctives*	Références du guide
Biologique **Chimique** **Physique**	"Contamination croisée"* entre produits (notamment avec fruits et légumes)	Séparation des différents produits	Contrôle visuel de la bonne séparation des produits	Valorisation ou destruction des produits souillés présentant un risque sanitaire Séparation des différents produits Sensibilisation du personnel	Fiche 7 « Remise des produits aux personnes accueillies »
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	Plan de formation* et de maintien du niveau de connaissances. 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 7 « Remise des produits aux personnes accueillies » 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 et état de santé du personnel » et « Prise en charge des produits »	Contrôle visuel des pratiques du personnel	Plan de formation* et de maintien du niveau de connaissances.	

4. Les Fiches Pratiques

Fiche 1 - Achats, dons, collectes et ramasses **p.46**
(éléments à vérifier avant acceptation, exemple DLC/DDM*, emballage*….)*

Fiche 2 - Transport **p.52**
(règles à respecter selon les types de produits transportés)

Fiche 3 - Prise en charge des produits **p.55**
(conformité au cahier des charges ou à une fiche technique, contrôle visuel, emballage…)*

Fiche 4 - Stockage **p. 58**
(gestion des stocks selon les dates de péremption, températures de stockage, destruction de la marchandise devenue non conforme…)

Fiche 5 - Préparation des lots en entrepôt et remise aux structures de distribution **p.63**

Fiche 6 - Déconditionnement/portionnement et reconditionnement de produits **p.65**

Fiche 7 - Remise des produits aux personnes accueillies **p.70**

Fiche 8 - Hygiène et état de santé du personnel **p.73**
(consignes de propreté,…)

Fiche 9 - Gestion des DLC et DDM **p.75**
(définitions, recommandations - exemple : cas des conserves ayant dépassé la DDM…)*

Fiche 10 - Etiquetage des produits et traçabilité **p.78**
(informations comprises dans un étiquetage, définition de la traçabilité…)*

Fiche 11 - Gestion des alertes **p.80**

Fiche 12 - Chaîne du froid **p.86**
(températures cibles par catégorie de produits...)

Fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules **p.89**
(*nettoyage et/ou désinfection, entretien des équipements…)*

Fiche 14 - Plan de lutte contre les nuisibles **p.92**
(les « nuisibles », procédures et moyens utilisés, périodicité…)*

Fiche 15 - Les règles de base de l'hygiène des aliments **p.95**
(à destination des personnes accueillies)

Fiche 16 - Les 10 règles d'or du bénévole **p.99**
(*règles à respecter pour assurer la maîtrise de l'hygiène et de la "sécurité des aliments"**)*

Fiche 17 - Transformation et Restauration **p.100**
(rappel de quelques points critiques sur ces activités non traitées dans ce GBPH)*

Fiche 1 – Achats, dons, collectes et ramasses

OBJECTIF :
Gérer les approvisionnements de manière à obtenir des produits sains, loyaux et propres à leur usage prévu.
Remarque : les produits du FEAD* et du CNES* suivent le même circuit logistique que les produits de négoce* (achats).

POINTS CLÉS À MAÎTRISER :
Bonne connaissance des produits, bonne connaissance des fournisseurs, conditions d'approvisionnement, état et conformité des produits.

POINTS DE CONTRÔLES ET PRÉCONISATIONS :

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

❖ **Bonnes pratiques d'achat :**

- **Bonne connaissance des produits**

Il est recommandé de bien connaître les produits achetés. Vous pouvez élaborer des fiches de spécification des produits, incluant les caractéristiques nécessaires pour les identifier et évaluer leur qualité. Définissez les exigences requises dans des cahiers des charges ou des fiches techniques.
Les produits achetés doivent bien sûr être conformes à la réglementation française et européenne (composition, étiquetage, conditionnement*…) et aux bonnes pratiques de la profession.

- **Bonne connaissance des fournisseurs**

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

- **État et conformité des produits achetés**

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

❖ **Bonnes pratiques de dons*, collectes* et ramasses* :**

DÉFINITIONS :
Ramasse (ou récolte) * : récupération de marchandise auprès des "grandes et moyennes surfaces"*.
Collecte* : récupération de marchandise auprès des particuliers, via les opérations chariots dans les GMS* et les opérations collectes* dans les établissements d'enseignement et en entreprise.
Dons* : récupération de marchandise donnée par les industriels, les grossistes, les établissements de restauration collective et les artisans.

- **Conditions d'approvisionnement de dons*, collectes* et ramasses***

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

Dans le cas d'un don* d'industriel ou agricole, **vérifier les raisons le motivant**. Les produits doivent être conformes à vos critères de sélection et à la réglementation française et européenne. Les produits

Fiche 1 – Achats, dons, collectes et ramasses

feront l'objet d'un contrôle à réception pour vérifier la conformité aux caractéristiques définies (cf. Fiche 3 - Prise en charge des produits).

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

PRÉCONISATION

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

(cf. Fiche 6 - Déconditionnement/portionnement et reconditionnement des produits). Cette recommandation s'applique également pour les produits secs distribués en vrac (pâtes, noix, céréales…).

- Refuser les produits qui n'ont pas été conservés dans de bonnes conditions (rupture de la "chaîne du froid"*, stockage à l'humidité, en présence de nuisibles*…). Refuser les produits surgelés décongelés.
- Être vigilant à la quantité de produits proposée. **Accepter uniquement la quantité que vous pouvez distribuer aux personnes accueillies dans vos centres de distribution *(article D543-307 de code de l'environnement).***

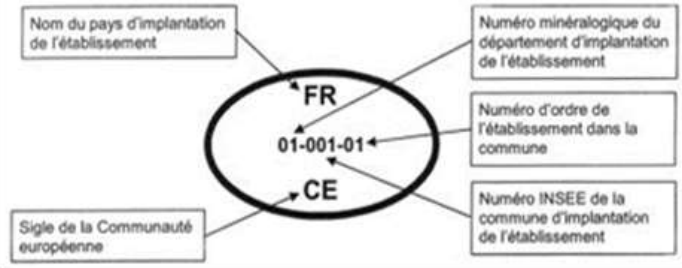
PRÉCONISATION

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

- **Dons* des GMS*, grossistes et industriels**

Dans le cadre des ramasses* (récolte) en magasins, **refuser systématiquement** les produits suivants car ils présentent trop de risque* à la consommation :

- ✓ pâtisseries réfrigérées à base de crème pâtissière ou crème chantilly, fourrées après cuisson (éclairs, religieuses, mille-feuille...) ;
- ✓ crustacés et coquillages dont huîtres et moules (sauf moules crues en bacs thermoscellés*) ;
- ✓ produits de poissonnerie réfrigérés non préemballés ;
- ✓ viandes, fromages, produits traiteurs et produits de charcuterie non pré-emballés (à la coupe) ;
- ✓ plats cuisinés vendus chauds (paella, couscous…) sauf les poulets rôtis pré-emballés et refroidis avant la ramasse* (+4 °C) ;
- ✓ steaks hachés crus réfrigérés, préemballés ou non ; cet interdit s'applique à toutes les origines de viande (bovins, volailles, ovins…), quel que soit le donateur (distributeur ou industriel) ;
- ✓ saucisses crues (chipolatas, merguez, Toulouse...) ne disposant pas d'une marque d'identification* (anciennement « estampille sanitaire* ») ;



- ✓ abats crus réfrigérés préemballés ou non (foie, rognons, cervelle, langue...) ;
- ✓ farces et produits farcis crus réfrigérés préemballés ou non ;
- ✓ "produits réfrigérés"* à base de poissons ou de viandes crus destinés à être consommés crus (sushi, carpaccio etc.…) ;
- ✓ boissons alcooliques (titre alcoolique volumétrique > 1,2°) ;

Fiche 1 – Achats, dons, collectes et ramasses

- ✓ "produits réfrigérés"* détériorés, abîmés, présentant un aspect anormal.

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

PRÉCONISATION
<u>Attention</u> : ces interdits s'appliquent pour tous les organismes distribuant telles quelles les denrées reçues. Pour ceux qui ont des activités de transformation ou de restauration, les viandes (dont viandes hachées, abats…) ou poissons crus qui seront transformés avant d'être distribués peuvent être acceptés à condition d'être travaillés dans la limite de la DLC* et dans le respect des bonnes pratiques (Fiche 17 – Transformation et Restauration)

- **<u>Dons* de traiteur ou de société de restauration collective</u>**

Le don de repas en provenance d'un restaurant collectif (cuisine centrale, satellite ou cuisine sur place) est possible à condition de respecter la réglementation sanitaire. Il est nécessaire qu'une convention soit établie entre l'association et le donneur pour définir la responsabilité de chacun. Les entreprises voulant faire don d'une partie de leur production doivent bien sûr respecter les BPH* et d'étiquetage mais peuvent être également soumises à une obligation d'agrément (voir DDPP* ou DD(ETS)PP*).

Type de donateur	Statuts pour donner des denrées d'origine animale
Cuisine centrale	L'établissement doit obligatoirement avoir un "agrément sanitaire"* pour pouvoir exercer son activité.
Cuisine sur place	Doit faire une demande de dérogation d'agrément auprès de la DDPP* si elle souhaite faire un don de produits d'origine animale à une association. La cuisine sur place n'est pas soumise à des limitations de distance ou de quantité car il s'agit de dons* à une association.
Satellite	Non soumis à l'agrément, à condition qu'il ne fasse que des opérations de stockage et de transport provenant d'un atelier agréé ; s'il réalise d'autres opérations, il est soumis à dérogation d'agrément.
Traiteur	Idem cuisine sur place.

PRÉCONISATION
<u>Attention</u> : "l'agrément sanitaire"* ne concerne que les denrées alimentaires d'origine animale ou en contenant (produits à base de viande, produits de la pêche, ovoproduits, produits laitiers, …). Les denrées d'origine végétale ou les "produits composés"* associant des aliments d'origine végétale à des produits d'origine animale déjà transformés (sandwich, pizza…) peuvent faire l'objet de dons* par un atelier déclaré sans certification particulière mais dans le respect des conditions d'hygiène.

Fiche 1 – Achats, dons, collectes et ramasses

Quels sont les produits réutilisables ?

Produits	Réutilisables	Non réutilisables
Produits secs	Si emballés	Si non emballés
Fruits	Si intacts (même récupérés sur les plateaux)	Préparations à base de fruits coupés non protégés mis à disposition des clients (self/ilots)
Excédents d'entrées (ou plats froids) ou de desserts	Si maintenus entre 0 et 3°C * Self/ilots : si protégés dans une barquette thermocollée* * Stock tampon : protégés par un film ou un couvercle Les produits doivent néanmoins être couverts et étiquetés avant d'être donnés aux associations	Température non respectée Self/ilots* : non protégés Provenant des plateaux
Excédents plats chauds	1 seul réchauffage admis (NB : les satellites, non équipés de cellules de refroidissement, ne pourront donner des plats chauds qu'en liaison chaude)	Produits réchauffés plus d'1 fois

Toutes ces informations sont à retrouver plus en détail dans le Guide réglementaire et pratique des dons* de denrées de la restauration collective à des structures d'aide alimentaire de la DRAAF Rhône-Alpes de septembre 2013 ainsi que dans l'instruction technique DGAL sur le commerce de détail*.

Il est possible de réceptionner des denrées en liaison chaude à condition d'avoir le matériel permettant de les maintenir à une température supérieure à+63°C jusqu'à leur consommation.

PRÉCONISATION

Attention ! : Les préparations contenant des aliments d'origine animale non cuits (tartare, sushi, mayonnaise…) sont interdites même si l'établissement possède "l'agrément sanitaire"*.

Pour les dons* de produits de base (intrants) en surplus, non utilisés pour la préparation de repas par l'entreprise (yaourts, légumes bruts…), appliquer les recommandations faites pour les dons des GMS* et des industriels.

- **Dons* de gibiers**

Dans le cas où un chasseur ou une société de chasse souhaiterait donner du gibier à un entrepôt* ou une structure de remise directe, il devra passer par l'intermédiaire d'un établissement de traitement du gibier agréé afin qu'une inspection post-mortem soit diligentée sur le gibier par le service vétérinaire d'inspection. La carcasse, propre à la consommation humaine devra être remise ensuite à un atelier de découpe agréé (liste disponible sur https://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-agrees-ce-conformement-au-reglement-ce-ndeg8532004-lists-ue-approved en section iV).

L'établissement de traitement du gibier et l'atelier de découpe agréés réaliseront successivement les opérations de dépouille ou de plumaison, de découpe du gibier et de conditionnement. Une DLC* devra être fixée avant de remettre la viande aux structures.

Le petit gibier à poil ou à plume pourra être remis directement par un chasseur ou par une société de chasse à des ateliers de transformation ou de restauration collective habilités en respectant les dispositions prévues à l'annexe IV de l'arrêté du 18 décembre 2009 et à l'annexe VIII de l'arrêté du 21 décembre 2009, mais en aucun cas transiter par des entrepôts ou des structures de remise directe aux bénéficiaires.

Fiche 1 – Achats, dons, collectes et ramasses

- **<u>État et conformité des produits issus des dons/collectes*/ramasses*</u>**

En ce qui concerne les dons* et les ramasses* de produits, des tolérances peuvent être admises par rapport aux produits achetés. Dans tous les cas, le respect des critères suivants est à vérifier :

✓ La date de conservation

Refuser <u>SYSTÉMATIQUEMENT</u> tous les produits dont la DLC* est dépassée.
Le tri* des produits doit, de préférence, être effectué avant leur prise en charge, par les GMS* (ou les bénévoles), dans le cas des ramasses* en particulier.

Les œufs en coquille destinés à la distribution aux personnes bénéficiaires de l'aide alimentaire doivent être remis au consommateur dans un délai n'excédant pas 28 jours après la ponte (Annexe III, section X, chapitre I, point 3, du règlement (CE) n°853/2004).

PRÉCONISATION

Si la DLC est courte, s'assurer, avant d'accepter, de pouvoir distribuer le produit de manière à ce qu'il puisse être consommé par les personnes accueillies avant l'expiration de la DLC. Pour tenir compte des délais logistiques, les entreprises agroalimentaires et les distributeurs s'engagent à respecter un délai de 48-72 heures avant la fin de la DLC* pour la remise des produits aux associations et dans tous les cas ce délai ne doit pas être inférieur à 48 heures (Guide de bonnes pratiques de l'aide alimentaire, LCA*/ANIA*/FCD*). Dans certains cas exceptionnels, il est possible d'accepter des produits à J0 à condition de garantir la distribution ou la transformation le même jour.*

PRÉCONISATION

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

✓ L'étiquetage

PRÉCONISATION

Si le produit est étiqueté en langue étrangère, et/ou en cas d'étiquetage absent ou ***incomplet, n'accepter le don que si l'entité à l'origine du don peut vous fournir la traduction française de l'étiquetage*** *et/ou les informations manquantes, que vous pourrez joindre aux denrées ou afficher dans les centres de distribution à destination des personnes accueillies. Néanmoins,* ***la dénomination de vente*, la date de consommation, les allergènes et le numéro de lot**** *devraient en outre figurer, en langue française, sur l'étiquetage du produit remis aux bénéficiaires. (cf. Fiche 10 - Etiquetage des produits et traçabilité)*

Fiche 1 – Achats, dons, collectes et ramasses

✓ L'état des produits

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

Aspect du produit : conditions à remplir ***PRÉCONISATION : refuser les produits ne respectant pas ces conditions***	
Denrées surgelées et congelées	. Emballage* non fuité, non déchiré, non perforé . Absence de glace excessive sur l'emballage* . Conditionnement* non déformé . Produits non collés ensemble par de la glace . Absence de produits malléables . Absence de produits décongelés
Conserves alimentaires (cf. Guide des banques alimentaires du Québec)*	. Absence de boîtes de conserve bombées, rouillées . Absence de déformations des boîtes notamment au niveau des sertis*
Autres denrées	. Absence de gonflement anormal du conditionnement* . Maintien des produits sous vide, emballage* épousant la forme du produit . Emballage* primaire (en contact avec l'aliment) intègre, non percé . Couleur normale de la denrée . Absence de coups apparents, moisissures, zone fragilisée, d'aspect anormal

*Guide pour l'évaluation des conserves endommagées à l'intention des responsables des banques alimentaires et des organismes communautaires ou caritatifs (voir bibliographie)

Fiches annexes à consulter :
Fiche 3 - Prise en charge des produits
Fiche 6 - Déconditionnement/portionnement et reconditionnement des produits
Fiche 9 - Gestion des DLC et DDM
Fiche 10 - Étiquetage des produits et traçabilité
Fiche 17 - Transformation et Restauration

Fiche 2 – Transport

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

POINTS CLÉS À MAÎTRISER :
Température (**maîtrise de la "chaîne du froid"***), état du véhicule et du matériel de livraison.

POINTS DE CONTRÔLES ET PRÉCONISATIONS :

- **Maitrise de la "chaîne du froid"* ("produits réfrigérés"* et surgelés*)**

✓ *Avant le chargement*

❖ S'assurer de la conformité des températures du véhicule de livraison et/ou des caissons isothermes* juste avant de charger les produits.

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

✓ *Pendant le chargement et le déchargement*

❖ Éviter les déperditions de froid en laissant les portes du camion ouvertes.
❖ Limiter les temps de chargement et de déchargement.

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

✓ *Pendant le transport*

❖ Les surgelés doivent être transportés à -18 °C dans un véhicule frigorifique renforcé équipé d'un enregistreur automatique de température de l'air ou dans des conteneurs réfrigérants de volume inférieur à 2 m^3 disposant d'une attestation de conformité technique.
❖ Les "produits réfrigérés"* sont généralement transportés entre 0°C et + 4 C (ou 3°C pour les produits issus de la restauration collective, 2°C pour les produits de la mer) conformément aux températures préconisées sur les étiquetages des produits (cf. Fiche - 12 Chaîne du froid). Ils doivent être placés dans des engins de transport (véhicules isothermes* ou conteneurs isothermes* de divers volumes chargés dans un véhicule de transport, doté ou non d'un système frigorifique) possédant une attestation officielle de conformité délivrée par le Cemafroid. Ces informations sont disponibles sur l'attestation de conformité technique ou sur les autocollants de marquage bleus ou rouges posés à différents endroits du matériel.
❖ En l'absence de matériels agréés, le transport de "produits réfrigérés"* ou surgelés* (sans "rupture de charge"*) est limité à 80 km maximum depuis le lieu de chargement (ce qui correspond à environ 1h30 de transport), afin de maintenir les produits à température réglementaire, grâce aux solutions alternatives utilisées décrites ci-dessous dans la partie « Préconisations ».

Fiche 2 – Transport

PRÉCONISATIONS

. Utiliser des engins agréés permettant de respecter les conditions de températures des denrées que vous distribuez en prenant bien en compte les recommandations des fabricants.

. En cas d'absence de camion frigorifique, des solutions alternatives existent :

- ✓ *utiliser des chariots, caissons (ex : Métro) ou housses isothermes* adaptés au contact alimentaire, contenant une source de froid ("plaques eutectiques"*, poches de glace…). Se référer aux recommandations du constructeur garantissant la période durant laquelle la température est maintenue.* ***Les "plaques eutectiques"* doivent être congelées au préalable (-25 °C pour les plaques surgelées, -18 °C pour les plaques de réfrigération)*** *;*
- ✓ *regrouper les "produits réfrigérés"* et surgelés* (l'effet de masse ralentit la déperdition de froid).*

. Tous les dispositifs de transport isothermes (glacière, caisson, camion) ne doivent pas être ouverts entre chargement et déchargement, afin de ne subir aucune rupture de charge*.*

- **Rangement des produits**

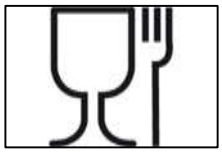
❖ **Séparation des différents produits** (séparation des produits alimentaires et des produits d'hygiène, d'entretien ou textiles, séparation des fruits et légumes bruts et des autres produits, séparation des "produits d'épicerie"* sèche et des "produits réfrigérés"* ou surgelés*). La séparation des produits à température ambiante et des "produits réfrigérés"* permet d'éviter les montées en température.

❖ Si les produits d'hygiène/entretien ne peuvent être isolés des produits alimentaires, les mettre en dessous des denrées alimentaires.

❖ Absence de **contact direct** des produits avec le sol et les parois du véhicule (utilisation de caisses ou de cageots pour les fruits et légumes par exemple).

❖ **Rangement** ordonné des produits.

❖ Utilisation de **matériel adapté** au transport et à la manipulation des denrées alimentaires possédant le logo ci-contre :



- **Entretien du véhicule de livraison et autres moyens de transport**

❖ Maintenir le matériel de transport en bon état et l'entretenir régulièrement.

❖ Nettoyer régulièrement le revêtement intérieur du matériel de transport.

❖ S'assurer de l'absence de risque* de souillures* des produits (absence de fuite de "fluide frigorigène"*, absence de nuisibles*).

❖ Les attestations de conformité des engins agréés (camion ou container frigorifique) doivent être renouvelées après 6 ans de mise sur le marché puis 3 ans plus tard par un centre de test habilité. Un renouvellement de l'attestation pour 6 ans doit être réalisé en station d'essais officielle, 12 ans après la mise sur le marché de l'engin. Au bout de ces 6 ans, l'attestation pourra être de nouveau renouvelée de la même façon.

Les enregistreurs de température des véhicules frigorifiques doivent être vérifiés périodiquement. Cette période varie selon les exigences de l'utilisateur du matériel (définie dans le plan HACCP*).

PRÉCONISATIONS

. Vérifier, en permanence, les joints conditionnant l'étanchéité de l'enceinte du véhicule de transport et/ou du matériel de substitution.

. Vérifier le bon état et le bon fonctionnement du système frigorifique (au minimum 1 fois/semestre).

. Les véhicules transportant des denrées alimentaires périssables doivent faire l'objet d'un contrôle technique (Arrêté du 1er juillet 2008).*

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

❖ Procéder à un nettoyage du matériel de transport après chaque utilisation.

❖ Désinfecter le matériel en cas de souillure* et enregistrer la désinfection (cf. Annexe 8).

❖ Le nettoyage des véhicules affrétés (transport sous-traité) est de la responsabilité du transporteur.

Fiche 2 – Transport

PRÉCONISATION

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

AUTOCONTRÔLE :

- Contrôle visuel de l'état du matériel de transport
- Contrôle visuel des bonnes pratiques de manutention des produits
- Contrôle visuel de la conformité des températures du véhicule de livraison et/ou des caissons isothermes*
- Vérification interne de la justesse des thermomètres (cf. Annexe 3)
- Plan de nettoyage / désinfection (cf. Fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules)

ENREGISTREMENTS :

- Enregistrement de la désinfection du matériel de transport, si nécessaire (cf. Annexe 8)
- Enregistrement des contrôles de température lors du transport (cf. Annexes 2)

Fiches annexes à consulter :
Fiche 12 - Chaîne du froid
Fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules
Annexe 2 - Contrôle températures à la ramasse – Enregistrements
Annexe 3 - Plan de contrôle des températures
Annexe 8 - Enregistrement du nettoyage et désinfection du matériel de transport

Fiche 3 – Prise en charge des produits

OBJECTIF :
Prendre en charge des produits conformes à la réglementation et aux cahiers des charges, de manière à garantir le maintien de leurs qualités sanitaires*, organoleptiques* et nutritives.

POINTS CLÉS À MAÎTRISER :
État du véhicule et du matériel de livraison, température, aspect des produits et intégrité des conditionnements*, étiquetage des produits.

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

POINTS DE CONTRÔLES ET PRÉCONISATIONS :

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

❖ Conformité des véhicules frigorifiques de transport (attestations de conformité techniques Cemafroid à vérifier en cas de doute) en fonction de la distance et du type de denrées (cf. Fiche 2 - Transport).
❖ Propreté générale.
❖ Absence de risque* de souillures* des produits (absence de fuite de "fluide frigorigène"*, absence de nuisibles*, séparation des produits d'hygiène/entretien des produits alimentaires, séparation des différentes catégories de produits, absence de contact des produits avec le sol et les parois du véhicule).
❖ État du chargement (état général des produits, palettes non endommagées, intégrité des emballages*, rangement ordonné des produits).

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

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

❖ La prise de température de l'enceinte du véhicule de livraison (vérification s'il y a lieu du disque d'enregistrement), ou du matériel de substitution (caissons isothermes*…) ; il s'agit d'un bon moyen pour détecter une rupture de la "chaîne du froid"* de l'enceinte frigorifique. Ce contrôle est à effectuer dès l'ouverture des portes ou à l'ouverture immédiate des conteneurs.
❖ Au moment de la prise en charge des produits, le véhicule de transport ou le matériel de substitution doit être à la bonne température.
❖ La prise de température effectuée entre 2 conditionnements* (par exemple entre 2 sachets) est systématique, que ce soit au niveau des entrepôts* ou "structures de distribution"*.
❖ Les températures relevées sont notées sur le bon de livraison ou d'enlèvement (ou sur un document « Contrôle à réception – Enregistrements » pour les entrepôts, voir Annexe 1).
❖ Si la prise de température entre deux conditionnements* est non conforme, effectuer une prise de température à cœur des produits.

Fiche 3 – Prise en charge des produits

PRÉCONISATIONS

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

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

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

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

. en cas de prise en charge multi-produits, ordonner la prise en charge de la façon suivante :

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

- **Les étiquetages**

Présence des mentions obligatoires d'étiquetage (cf. Fiche 10 - Étiquetage des produits et traçabilité).
Les denrées prises en charge doivent être fournies avec les mentions obligatoires (règlement (UE) n° 1169/2011) bien visibles sur le conditionnement* ou sur une étiquette attachée à celui-ci.

PRÉCONISATIONS

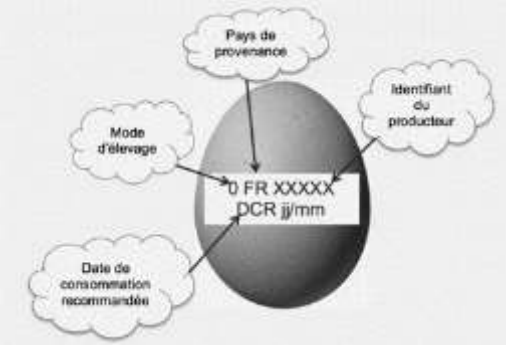
. En cas d'informations manquantes ou incomplètes au niveau de l'étiquetage, ou si celui-ci est exclusivement en langue étrangère, les produits issus d'un achat sont refusés.

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

. Qu'il s'agisse d'un achat ou d'un don, **les œufs** ne sont acceptés que s'ils sont marqués individuellement d'un code (cf. illustrations ci-dessous).*

Les œufs en coquille destinés à la distribution aux personnes bénéficiaires de l'aide alimentaire doivent être remis au consommateur dans un délai n'excédant pas 28 jours après la ponte (Annexe III, section X, chapitre I, point 3, du règlement (CE) n°853/2004).

Chiffre indiquant le mode d'élevage :
0 : bio
1 : plein air
2 : au sol ou en volière
3 : en cage



- **L'aspect du produit**

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

Fiche 3 – Prise en charge des produits

Aspect du produit : conditions à remplir	
Denrées surgelées et congelées	. Emballage* non fuité, non déchiré, non perforé . Absence de glace excessive sur l'emballage* . Conditionnement* non déformé . Produits non collés ensemble par de la glace . Absence de produits malléables . Absence de produits décongelés
Conserves alimentaires	. Absence de boîtes de conserve bombées, rouillées . Absence de déformations des boîtes notamment au niveau des sertis*
Autres denrées	. Absence de gonflement anormal du conditionnement* . Maintien des produits sous vide, emballage* épousant la forme du produit . Emballage* intègre, non percé . Couleur normale de la denrée . Absence de coups apparents, moisissures, zone fragilisée, d'aspect anormal

PRÉCONISATION

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

PRÉCONISATIONS

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

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

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

AUTOCONTRÔLES :

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

ENREGISTREMENTS :

Enregistrement des contrôles (modèle annexe 1 et annexe 2) et/ou sur le bon de livraison même.

Fiches annexes à consulter :
Fiche 2 - Transport
Fiche 10 - Étiquetage des produits et traçabilité
Fiche 12 - Chaîne du froid
Annexe 1 - Contrôle à réception – Enregistrements
Annexe 2 - Contrôle températures à la ramasse – Enregistrements
Annexe 3 - Plan de contrôle des températures

Fiche 4 – Stockage

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

POINTS CLÉS À MAÎTRISER :
Gestion des stocks, organisation et rangement des stocks, respect de la "chaîne du froid"*, entretien et nettoyage désinfection des zones de stockage.

POINTS DE CONTRÔLES ET PRECONISATIONS :

- **Gestion des dates**

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

PRÉCONISATIONS

. Effectuer une bonne gestion des DLC et DDM* en appliquant la règle dite du « PPPS* » (Premier Périmé Premier Sorti). Lors du rangement, mettre en avant les produits à DLC* ou DDM* les plus courtes afin de faire partir les produits correspondants en premier (cf. Fiche 9 - Gestion des DLC et DDM).*
. Vérifier régulièrement la rotation des stocks et faire des inventaires physiques fréquemment afin de pouvoir appliquer la règle du « PPPS » (ex : inventaire 1 fois par mois pour les "produits d'épicerie"* et les surgelés* en particulier en cas de stockage externalisé, une fois par semaine pour les "produits réfrigérés"*...). Surveiller les dates des produits en stock avec des fréquences régulières, notamment les produits à DDM* longue. Profiter des périodes de rangement pour vérifier à nouveau les DLC* et DDM*.*
. Trier les produits issus des ramasses (cf. Fiche 1 - Achats, dons, collectes et ramasses et Fiche 3 - Prise en charge des produits).*

❖ Tous les produits doivent être identifiés (origine, composition, numéro de lot* de fabrication*, DLC* ou DDM*…).
❖ **Il ne doit pas y avoir de produits à DLC* dépassée dans les stocks.**
❖ Les produits à DLC* dépassée ou détériorés doivent être identifiés et détruits dès que possible.

PRÉCONISATIONS

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

❖ Gestion des produits non consommables en l'état :

Depuis 2016, un établissement qui génère plus de 10 tonnes/an de produits non distribuables, doit disposer d'une solution de tri* pour valoriser de façon organique ces produits. Plusieurs solutions peuvent être mises en place selon le type de déchets :

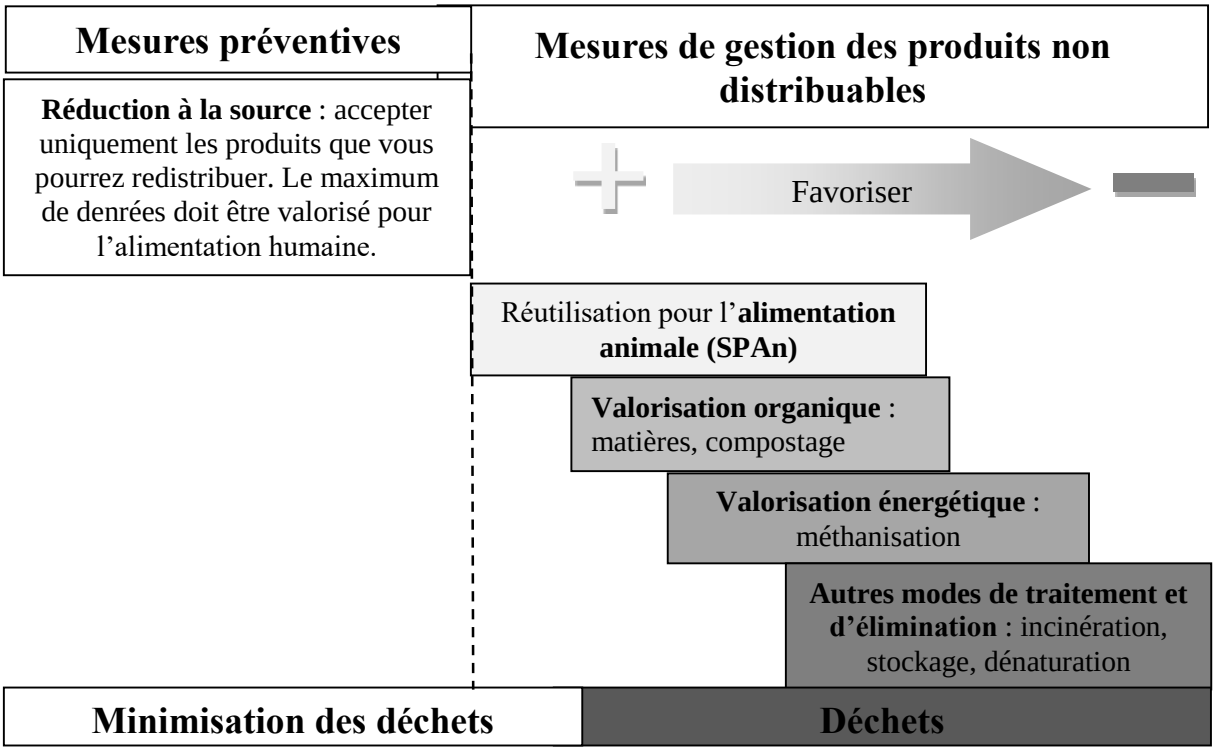
- utilisation par les ateliers cuisine des denrées susceptibles d'être perdues (ex : fruits ou légumes abîmés…) ;
- transformation alimentaire du type confitures ou soupes ;
- alimentation animale via des éleveurs, des refuges ou des zoos, qui doivent être autorisés au titre de l'arrêté du 28 février 2008* par la DD(ETS)PP à recevoir des produits d'origine animale, et pour lesquels aucune autorisation n'est nécessaire pour les produits d'origine végétale. ;
- compostage (en interne ou avec un partenaire agricole ou industriel) ;

Fiche 4 – Stockage

- méthanisation (avec un partenaire extérieur) ;
- contrat avec une entreprise de recyclage : biodéchets, plastiques, cartons, papiers, déchet industriel banal (DIB*)…

Ces deux premières activités ne font pas partie de l'analyse des dangers du présent guide et doivent suivre les recommandations des guides correspondants (voir fiche pratique 17).

Hiérarchie :



Les denrées faisant l'objet d'une mesure de retrait*/rappel* ou présentant un risque* chimique ou biologique évident (DLC* dépassée, emballage* endommagé) doivent directement être rendues impropres à la récupération (glanage dans les poubelles) et à la consommation par tout moyen approprié. En cas de dénaturation chimique, l'établissement doit s'assurer que les déchets ne seront destinés ni à l'alimentation animale ni à la méthanisation.

Penser à archiver pendant 5 ans les bons de sortie et de destruction et les documents d'accompagnement commerciaux* (DAC) pour les SPAn.

- **Organisation et rangement des stocks**

❖ Règles de rangement des chambres froides ou toute autre enceinte réfrigérée

Rangement vertical :

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

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

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

Fiche 4 – Stockage

Quelques règles spécifiques au rangement du réfrigérateur :

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

❖ Règles de rangement en chambre froide négative ou congélateur :

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

❖ Règles de rangement de l'épicerie :

- les denrées alimentaires doivent être stockées dans des locaux fermés et protégés contre le gel ;
- l'humidité de la zone de stockage doit être maitrisée (étanchéité des toitures, absence d'eau stagnante…) ;
- les produits liquides sont stockés en dessous des autres produits ;
- ne pas empiler les produits sensibles (ex : briques de lait…) ;
- certains produits sensibles à la chaleur (eau, lait, chocolat…) ne doivent pas être stockés au soleil ou dans des zones à température élevée.

PRÉCONISATIONS

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

PRÉCONISATION

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

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

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

Zone de stockage	Températures réglementaires (objectif/cible)	Préconisation	Seuils d'alarmes hauts/bas	Temps d'activation de l'alarme
Chambre froide négative **ou** congélateur	< -18 °C	-18 °C	-14 °C	60 min

Fiche 4 – Stockage

Chambre froide positive **ou** réfrigérateur	de 0 °C à +4 °C	+2 °C	+6 °C/ 0 °C	60 min
	Températures conseillées (objectif/cible)	**Préconisation**	**Seuils d'alarmes hauts/bas**	**Temps d'activation de l'alarme**
Local de tri* produits réfrigérés	<+12°C	+10°C	+16°C/ 0°C	60 min

❖ Éviter les déperditions de froid :

- limiter l'ouverture des portes des enceintes réfrigérées, notamment lors du rangement des produits ;
- utiliser des rideaux à lamelles à l'entrée des chambres froides et des véhicules de transport pour limiter la déperdition de froid ;
- au cours du nettoyage des chambres froides, penser à refermer la porte derrière vous pour éviter les pertes de froid.

PRÉCONISATION

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

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

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

- **S'il y a dépassement de 2 à 3 °C par rapport à la température préconisée :**

- vérifier la température à cœur des produits en fonction des tolérances admises (cf. Fiche 12 - Chaîne du froid). Si la température à cœur des produits est supérieure aux températures tolérées, les produits doivent être valorisés pour une autre utilisation que l'alimentation humaine ou détruits, selon l'avis des DD(ETS)PP* et en fonction des quantités à détruire (cf. paragraphe gestion des stocks). Dans l'attente de leur enlèvement ou de leur destruction, isoler les produits avec la mention « produits non conformes, ne pas utiliser » ;
- vérifier la température de l'enceinte après 1 à 2 heures, et plus régulièrement les jours suivants. Si la température est redevenue normale, pas d'action particulière. Sinon, faire vérifier le bon fonctionnement de l'enceinte par un technicien (cf. Fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules).

- **Si le dépassement de température est plus important :**

- vérifier la température à cœur des produits en fonction des tolérances admises (cf. Fiche 12 - Chaîne du froid). Si la température à cœur des produits est supérieure aux températures tolérées, les produits doivent être valorisés pour une autre utilisation que l'alimentation humaine ou détruits, selon l'avis des DD(ETS)PP* et en fonction des quantités à détruire (cf. paragraphe gestion des stocks). Dans l'attente de leur enlèvement ou de leur destruction, isoler les produits avec la mention « produits non conformes, ne pas utiliser » ;
- appeler immédiatement une société spécialisée qui vérifiera les différents points techniques. Dans l'attente de l'intervention, limiter les ouvertures de portes et ranger si possible les produits reçus dans une autre enceinte présentant des températures de stockage conformes.

Fiche 4 – Stockage

PRÉCONISATIONS

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

. En cas d'utilisation de clés USB enregistreuses de température, ne pas oublier de transférer régulièrement les données de la clé vers un ordinateur (1 fois/semaine).
. L'installation d'une alarme automatique avec report se déclenchant lors du dysfonctionnement des enceintes froides est recommandée.
. Il est conseillé d'avoir un contrat de maintenance spécifique pour les chambres froides. Il permet la maintenance des matériels ainsi que la vérification des sondes de températures par une société spécialisée.

- **Entretien et nettoyage désinfection des zones de stockage**

❖ Lutter en permanence contre les nuisibles* (cf. Fiche 14 - Plan de lutte contre les nuisibles).
❖ Assurer l'entretien du matériel frigorifique, selon les prescriptions du constructeur.
❖ Tous les matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être maintenus propres (cf. Fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules).
❖ Les chambres froides positives et réfrigérateurs sont nettoyés et désinfectés au moins une fois par semaine.
❖ Les chambres froides négatives sont nettoyées et désinfectées lors de leurs arrêts de fonctionnement. Les congélateurs sont nettoyés et désinfectés au minimum une fois par semestre.
❖ La zone de stockage d'épicerie est nettoyée et désinfectée au moins une fois par mois.
❖ Maintenir une bonne circulation de l'air dans les zones de stockage.

AUTOCONTRÔLES

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

ENREGISTREMENTS

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

Fiches annexes à consulter :
Fiche 1 - Achats, dons, collectes et ramasses
Fiche 3 - Prise en charge des produits
Fiche 9 - Gestion des DLC et DDM
Fiche 12 - Chaîne du froid
Fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules
Fiche 14 - Plan de lutte contre les nuisibles
Annexe 3 - Plan de contrôle des températures
Annexe 4 - Relevé journalier des températures / enceinte frigorifique positive et négative
Annexe 5 - Plan de maintenance
Annexe 6 - Dépannage du matériel – Fiche d'anomalies
Annexe 7 - Plan de nettoyage et désinfection
Annexe 9 – Enregistrement du nettoyage et désinfection des locaux
Annexe 12 - Plan de lutte contre les nuisibles
Annexe 13 - Plan de lutte contre les nuisibles - Enregistrements

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

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

POINTS CLÉS À MAÎTRISER :
Tri* des denrées alimentaires, gestion des DLC* et DDM*, respect de la "chaîne du froid"*, hygiène du personnel.

POINTS DE CONTRÔLES ET PRÉCONISATIONS :

- **Tri* des denrées alimentaires**

❖ Les produits issus des ramasses* et des collectes* doivent être triés avant leur entrée à l'entrepôt*. Si le tri* n'a pas pu être effectué sur les lieux de récupération de la marchandise (GMS*…), celui-ci peut s'effectuer en entrepôt*, (cf. Fiche 1 - Achats, dons, collectes et ramasses).
❖ En cas de tri* en entrepôt*, si des produits à DLC* dépassée sont présents dans les produits récoltés, ceux-ci doivent être **identifiés puis VALORISÉS hors alimentation humaine ou DÉTRUITS** (cf. Fiche 4 - Stockage). Dans l'attente d'un enlèvement ou d'une destruction rapide, isoler les produits avec la mention « produits non conformes, ne pas utiliser ».
❖ Le tri* des "produits réfrigérés"* et surgelés* ne **doit pas rompre la "chaîne du froid"***.
❖ Le tri* des fruits et légumes ne doit pas se faire simultanément dans la même zone que les "produits réfrigérés"* sensibles (risque* de "contamination croisée"*).

PRÉCONISATIONS
. Effectuer, si possible, ***le tri* des "produits réfrigérés"* et surgelés* dans les chambres froides*** *afin de ne pas rompre la "chaîne du froid"*.*
. En cas d'impossibilité, limiter au minimum le temps de tri des produits, hors froid* ***(règle des 30 min****), et placer immédiatement la marchandise en chambre froide : ranger les produits triés au fur et à mesure dans les chambres froides.*

- **Gestion des DLC* et DDM*** (cf. Fiche 9 - Gestion des DLC et DDM)

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

- **Respect de la "chaîne du froid"***

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

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

PRÉCONISATIONS

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

Dans le cas de l'enlèvement de la marchandise sur l'entrepôt par les "structures de distribution"* :*
. les lots de "produits réfrigérés"* et surgelés* sont remis en dernier, après les avoir sortis au dernier moment de la chambre froide ou du réfrigérateur ;*
. en cas de préparation de commandes multi-produits, ordonner la remise des produits aux "structures de distribution" :*

1. *remise des produits secs,*
2. *remise des fruits et légumes,*
3. *remise des "produits réfrigérés"*,*
4. *remise des "produits surgelés"*.*

Lors de la livraison par l'entrepôt aux "structures de distribution"* :*
. les lots de "produits réfrigérés"* et surgelés* sont déchargés en premier et stockés immédiatement au froid au sein de la "structure de distribution"* ;*
. la remise des produits s'effectue alors de la façon suivante :

1. *remise des "produits surgelés"*,*
2. *remise des "produits réfrigérés"*,*
3. *remise des fruits et légumes,*
4. *remise des produits secs.*

- **Hygiène du personnel**

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

- **Traçabilité***

Vérifier que les denrées fournies possèdent toutes les mentions obligatoires (cf. Fiche 10 - Etiquetage des produits et traçabilité).
Enregistrer les types de produits ainsi que leurs quantités lorsqu'ils sont distribués aux différents destinataires.

AUTOCONTRÔLES :

- Contrôle visuel des bonnes pratiques de tri* du personnel.
- Contrôle visuel des bonnes pratiques de préparation et de remise des commandes du personnel (gestion des DLC*/DDM*, respect de la "chaîne du froid"*…).
- Contrôle visuel des BPH* du personnel.

Fiches annexes à consulter :
Fiche 1 - Achats, dons, collectes et ramasses
Fiche 4 - Stockage
Fiche 8 - Hygiène et état de santé du personnel
Fiche 9 - Gestion des DLC et DDM
Fiche 10 - Etiquetage des produits et traçabilité

Fiche 6 – Déconditionnement/portionnement et reconditionnement des produits

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

IMPORTANT : l'activité de déconditionnement*/portionnement* et reconditionnement* de produits d'origine animale au niveau des entrepôts* (intermédiaires) nécessite au minimum une dérogation d'agrément sauf les structures qui procèdent à la remise directe aux consommateurs*. Vous devez donc entreprendre les démarches auprès des DD(ETS)PP* de votre département.

DÉFINITIONS :

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

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

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

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

POINTS DE CONTRÔLES ET PRÉCONISATIONS :

- L'activité de portionnement*/reconditionnement* est autorisée pour les denrées d'origine végétale ou les denrées contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits d'origine animale transformés et cuits (ex : croissants, biscuits...).
- Pour les denrées d'origine animale :
    - les associations remettant directement **les denrées aux consommateurs* finaux** peuvent réaliser ces pratiques, qu'elles mentionnent à la DD(ETS)PP* via le Cerfa n° 13984;
    - les organismes intermédiaires qui distribuent à d'autres collectivités ont besoin *a minima* **d'une dérogation agrément de la DD(ETS)PP*** pour réaliser le déconditionnement*/portionnement* et reconditionnement* de produits d'origine animale.

- **Liste des produits À NE PAS TRANCHER NI DÉCOUPER IMPÉRATIVEMENT**
    - toutes viandes réfrigérées crues ;
    - volailles réfrigérées crues ;
    - poissons réfrigérés crus ;
    - pâtisseries réfrigérées ;
    - "produits surgelés"* quels qu'ils soient. Il est cependant possible de séparer des éléments indépendants pour les répartir en emballages* individuels (cuisses de poulets, steaks hachés).

Rappel : les abats, farces et viandes hachées crus réfrigérés ne doivent pas être distribués.

Fiche 6 – Déconditionnement/portionnement et reconditionnement des produits

PRÉCONISATIONS

En cas de don exceptionnel de produits de la mer (coquillages (dont huîtres et moules), crustacés, poissons), pâtisseries, viande (hors steaks hachés réfrigérés et abats), l'association s'assurera que le donateur est un professionnel de la filière concernée (fabricant, artisan) et qu'il respecte scrupuleusement la réglementation en vigueur pour ces produits (en particulier protection des produits, conditions de conservation et traçabilité). Ces produits doivent être issus d'établissements de production agréés.*

De tels produits sont à distribuer tels quels : ils ne doivent pas faire l'objet de découpe ou tranchage par l'association. Les coquillages vivants (praires, moules, huîtres ...) doivent être distribués dans leur conditionnement d'origine avec leur étiquette sanitaire.*

Dans la mesure du possible, il est recommandé d'inciter le professionnel à donner des produits déjà portionnés et reconditionnés.

- **Hygiène et état de santé du personnel**

❖ Le personnel en charge du déconditionnement*/portionnement* et reconditionnement* des denrées alimentaires se doit de respecter scrupuleusement les consignes énoncées dans la fiche 8 - Hygiène et état de santé du personnel, en particulier le lavage des mains, avant et après toute manipulation de denrées. De plus, il faut éviter le port de bijoux (sauf alliances) et de faux-ongles.

❖ Les personnes atteintes d'infection nasale ou de la sphère buccale (angines, rhinopharyngites...) ou de troubles gastro-intestinaux ne doivent pas participer aux activités de déconditionnement, portionnement* et reconditionnement* des denrées alimentaires.

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

❖ Le personnel en charge de ces activités se doit de respecter les consignes énoncées dans la fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules, en particulier le nettoyage et désinfection des surfaces de préparation des denrées, des plans de travail, et surtout du matériel utilisé à chaque étape de déconditionnement, portionnement* et reconditionnement*.

❖ Le matériel sera rangé de manière à éviter toute recontamination : ustensiles protégés, bacs en position retournée…

- **Activité de déconditionnement*, portionnement* et reconditionnement***

Le travail doit être organisé de la façon suivante :

❖ Disposer de zones ou d'emplacements réservés exclusivement à chaque activité, d'un plan de travail dont la surface est lisse, imputrescible et nettoyable (table inox, planche en plastique dur…), d'une poubelle à commande non manuelle et d'un point d'eau correctement équipé à proximité.

❖ Porter une tenue adaptée et spécifique aux travaux et aux manipulations à effectuer (tablier, blouse, charlotte...).

❖ Se laver soigneusement les mains avant toute manipulation et porter éventuellement des gants propres. Dans ce cas les gants seront changés dès qu'ils sont souillés ou déchirés (cf. Fiche 8 - Hygiène et état de santé du personnel - préconisation sur le port des gants).

❖ Nettoyer et désinfecter la surface de préparation. Bien la rincer si nécessaire afin d'éviter la contamination chimique des denrées alimentaires.

❖ Utiliser du matériel propre et spécifique au déconditionnement* (couteaux, ciseaux, ouvre-boîtes…).

❖ Les opérations de déconditionnement* doivent éviter de contaminer les produits. En particulier lors de l'utilisation des couteaux ou ciseaux, le côté tranchant de la lame doit être tourné vers l'extérieur du sachet.

❖ Ne pas mettre en contact la denrée avec l'extérieur de l'emballage*.

❖ Retirer entièrement le conditionnement* et transférer les denrées dans des conditionnements propres et aptes au contact alimentaire (bacs plastiques par exemple) si celles-ci ne se trouvent pas déjà dans un contenant (barquette, seau, terrine…).

Fiche 6 – Déconditionnement/portionnement et reconditionnement des produits

❖ Jeter les conditionnements* vides.

PRÉCONISATIONS

. *Attention ! :*
. Les étiquettes d'origine doivent être conservées systématiquement pendant 5 ans (une par lot).*
. Le déconditionnement doit être effectué au fur et à mesure des besoins ; en cas d'attente, les produits déconditionnés seront placés en enceinte froide après avoir été protégés (bacs filmés par exemple).*
. Afin d'éviter une recontamination des produits, les emballages et conditionnements* sont évacués au fur et à mesure de la zone de déconditionnement, qui est débarrassée de tout objet ou matériel inutile.*
. Les activités de déconditionnement et reconditionnement* doivent être séparées dans l'espace ou dans le temps*
. Dans le cas où l'emplacement destiné à cette activité n'est pas exclusivement réservé à cet usage, il sera lavé et désinfecté après toute opération et avant le déconditionnement des denrées alimentaires.*
. Le matériel utilisé pour le déconditionnement sera maintenu propre et doit être réservé exclusivement à cette activité.*

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

PRÉCONISATIONS.
. Le matériel utilisé doit être hygiénique et spécifique à l'activité. Il est recommandé d'avoir du matériel dédié pour les denrées crues et les légumes ; à défaut un nettoyage et une désinfection doivent être réalisés entre chaque produit tranché ou portionné.
. Organisation de l'ordre de portionnement des denrées*
- *commencer, dans une catégorie, par les produits les moins contaminés (ex : pour la charcuterie : charcuteries cuites puis charcuteries crues, pour les fromages : pâtes pressées cuites type emmental puis pâtes pressées non cuites type tome puis pâtes fleuries type Brie puis pâtes molles au lait cru)*
- *commencer par les produits sans allergènes puis traiter les produits contenant des allergènes.*

. Utilisez un couteau spécifique pour chaque type de produits et pour les produits contenant des denrées à risques allergènes si un tranchage est effectué, ou procéder à un nettoyage et une désinfection quand vous changez de catégorie de produits.*
. Changez de gants lorsque vous changez de catégorie de produits.
. S'il est nécessaire de goûter un produit avant le reconditionnement, utilisez des couverts spécifiques et propres. Ne pas réutiliser ces couverts après qu'ils aient été portés à la bouche, sans qu'ils aient été nettoyés, après leur utilisation, selon la fiche 13- Entretien des locaux, matériel et véhicules.*

❖ Maintien de la "chaîne du froid"*

PRÉCONISATIONS
. Lors des opérations de déconditionnement/portionnement* et reconditionnement*, limiter l'ouverture des portes des enceintes frigorifiques pour limiter les pertes de froid.*
. Limiter le temps des activités de déconditionnement/portionnement* et reconditionnement* des "produits réfrigérés"* et surgelés* hors froid : respecter un temps de 30 minutes maximum hors froid (incluant le temps de distribution) pour ces produits.*
. Informer les personnes accueillies que les produits reconditionnés doivent être consommés rapidement.

Fiche 6 – Déconditionnement/portionnement et reconditionnement des produits

❖ Maintien de la traçabilité*

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

Type de produits	Produits emballés devant le bénéficiaire	Produits préemballés
Date limite de consommation	Informer le bénéficiaire sur le fait que le produit doit être consommé immédiatement	Cette DLC* sera, pour toutes les denrées, de J (jour de déconditionnement) + 1 jour. **Dans tous les cas la DLC* ne pourra être supérieure à la DLC* initiale**
Étiquetage	Une affichette (ou un écriteau) doit être placée à proximité du produit proposé à la vente en mentionnant : - la dénomination de vente ; - **la présence éventuelle d'allergènes** ; - l'état physique du produit (ex. décongelé) ; - pour la viande bovine, les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage. Les produits sont distribués sans mention spécifique sur les conditionnements* préparés.	Chaque préparation préemballée doit être étiquetée avec les mentions suivantes en langue française : la dénomination de vente*, la date de consommation, les conditions particulières de conservation et d'utilisation, les allergènes et le numéro de lot*
Traçabilité*	Conserver les étiquettes datées au jour de distribution, ou enregistrer les références de l'étiquetage, ainsi que la date de distribution du produit à l'aide de l'annexe 11. Archiver pendant 5 ans	Conserver les étiquettes datées au jour de déconditionnement, ou enregistrer les références de l'étiquetage, ainsi que la date de distribution du produit à l'aide de l'annexe 11. Archiver pendant 5 ans

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

- la distribution différée des produits après reconditionnement* oblige à indiquer une DLC* sous la responsabilité du conditionneur ;
- cette DLC* sera, pour toutes les denrées, de J (jour de déconditionnement) + 1 jour. **Dans tous les cas la DLC* ne pourra être supérieure à la DLC* initiale ;**
- sur chaque conditionnement* préparé, indiquez au minimum la dénomination du produit, la DLC* du produit (J+1), **la liste des allergènes et le numéro de lot*** ;
- tenir un registre (+ étiquettes d'origine – une par lot* – à garder pendant 5 ans pour conserver un certain nombre d'informations (cf. Annexe 11)) :
    - date d'entrée,
    - nom du produit et référence du lot*,
    - nom du fabricant,
    - DLC* ou DDM*,
    - date de reconditionnement*,
    - quantités préparées ou nombre de conditionnements*,
    - date de distribution,
    - liste des ingrédients du produit, si possible, pour information du bénéficiaire final.

Fiche 6 – Déconditionnement/portionnement et reconditionnement des produits

AUTOCONTRÔLES :

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

ENREGISTREMENTS :

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

Fiches annexes à consulter :
Fiche 8 - Hygiène et état de santé du personnel
Fiche 10 - Étiquetage des produits et traçabilité
Fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules
Fiche 15 - Les règles de base de l'hygiène des aliments
Annexe 10 - Rapport de tests gustatifs à DDM dépassée
Annexe 11 - Suivi des denrées alimentaires

Fiche 7 – Remise des produits aux personnes accueillies

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

POINTS CLÉS À MAÎTRISER :
Hygiène et état de santé du personnel ; nettoyage et désinfection des surfaces, du matériel… ; gestion des DLC* et DDM* ; respect de la "chaîne du froid"*; disposition des produits ; organisation de la distribution ; information des personnes accueillies.

POINTS DE CONTRÔLES ET PRÉCONISATIONS :

- **Hygiène et état de santé du personnel**

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

- **Nettoyage et désinfection des surfaces, du matériel**

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

- **Gestion des DLC* et DDM***

❖ Au moment de la distribution, distribuer en priorité les denrées dont les dates limite de consommation (DLC*) ou les dates de durabilité minimale (DDM*) sont les plus proches.

❖ **La distribution de produits à DLC* dépassée est interdite** et peut être sanctionnée pénalement.

Cas particulier des œufs :

Les œufs en coquille destinés à la distribution aux personnes bénéficiaires de l'aide alimentaire doivent être remis au consommateur dans un délai n'excédant pas 28 jours après la ponte (Annexe III, section X, chapitre I, point 3, du règlement (CE) n°853/2004).

❖ En cas de présence de produits à DDM* dépassée dans les stocks, une vérification de l'état du produit et de son emballage* et un test gustatif sont à réaliser pour chaque produit concerné avant la distribution (cf. Fiche 9 - Gestion des DLC et DDM, et Annexe 10 - Rapport de tests gustatifs à DDM dépassée).

❖ La DLC* n'est valable que si l'intégrité de l'emballage* est respectée, donc :
- maintenir toujours les "produits réfrigérés"* préemballés emballés jusqu'à la distribution ;
- ne pas distribuer les "produits réfrigérés"* dont le conditionnement* n'est plus intègre (poches déchirées, opercules de yaourts soulevés, sous-vide rompu, emballage* percé…).

- **Respect de la "chaîne du froid"***

❖ **On ne décongèle jamais.** Un produit reçu congelé sera distribué congelé.

❖ Eviter les déperditions de froid.

Fiche 7 – Remise des produits aux personnes accueillies

❖ Limiter le temps de distribution hors froid des "produits réfrigérés"* et surgelés* (pas plus de 30 min sur l'ensemble de la période de distribution).

PRÉCONISATIONS

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

- **Disposition des produits**

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

- **Organisation de la distribution**

❖ Nettoyer et désinfecter la zone de distribution des produits (cf. Fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules).
❖ Disposer les installations nécessaires à la distribution (tables, étagères…), les nettoyer et les désinfecter.
❖ Se laver les mains avant toute manipulation et distribution de denrées.
❖ Disposer les produits sur les meubles de présentation en séparant les différentes catégories de produits, comme indiqué au paragraphe précédent.
❖ Il est fortement conseillé d'organiser la distribution de la façon suivante :
1. distribution des produits secs,
2. distribution des fruits et légumes,

Fiche 7 – Remise des produits aux personnes accueillies

3. distribution des "produits réfrigérés"*,
4. distribution des "produits surgelés"*

❖ Sortir les "produits réfrigérés"* et surgelés* au fur et à mesure lors de la distribution (voir paragraphe respect de la "chaîne du froid"*) et en fonction des besoins (ne sortir que ce qui est nécessaire).
❖ En fin de distribution, si les dispositions ci-dessus et si les températures recommandées ont été respectées, replacer immédiatement les produits non distribués dans la zone de stockage, en commençant par les "produits surgelés"*, puis les réfrigérés et en dernier lieu, les produits secs.
❖ A la fin du service, nettoyer et désinfecter le local de distribution ainsi que les installations, selon la fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules.

- **Information des personnes accueillies**

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

❖ Les surgelés* et "produits réfrigérés"* doivent être transportés dans des sacs isothermes*.
❖ Les fruits et légumes bruts doivent être transportés séparément des autres produits. Les produits d'hygiène et d'entretien doivent être transportés séparément des produits alimentaires.
❖ Les produits ayant subi une activité de déconditionnement*/portionnement* et reconditionnement* et distribués immédiatement après, doivent être consommés très rapidement et au plus tard dans les 24 heures.
❖ Les produits ayant subi une activité de déconditionnement*/portionnement* et reconditionnement* suivie d'une distribution différée, doivent être consommés, au plus tard, à la date indiquée sur le conditionnement* (cf. Fiche 6 – Déconditionnement/portionnement et reconditionnement des produits).
❖ Bien expliquer les différences entre DLC* et DDM* (cf. Fiche 9 - Gestion des DLC et DDM).
❖ Il est important de sensibiliser les bénéficiaires sur l'absence de risque à la consommation de produits à DDM* dépassée, tout en leur laissant le choix d'accepter ou non ces produits.
❖ Dans le cas des produits déconditionnés et portionnés, les personnes accueillies doivent pouvoir avoir connaissance de la liste des ingrédients composant les produits proposés afin de déterminer la présence éventuelle d'allergènes. La conservation des étiquettes d'origine des produits est donc obligatoire (cf. Fiche 6 - Déconditionnement/portionnement et reconditionnement des produits).
❖ Les plats cuisinés distribués chauds (liaison chaude) doivent être consommés immédiatement.
❖ Informer les bénéficiaires sur les règles d'hygiène de base à respecter (cf. Fiche 15 - Les règles de base de l'hygiène des aliments).

AUTOCONTRÔLES :

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

ENREGISTREMENTS :

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

Fiches annexes à consulter :
Fiche 6 - Déconditionnement/portionnement et reconditionnement des produits
Fiche 8 - Hygiène et état de santé du personnel
Fiche 9 - Gestion des DLC et DDM
Fiche 12 - Chaîne du froid
Fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules
Fiche 15 - Les règles de base de l'hygiène des aliments
Annexe 10 - Rapport de tests gustatifs à DDM dépassée
Annexe 11 - Suivi des denrées alimentaires

Fiche 8 – Hygiène et état de santé du personnel

OBJECTIF :
Éviter la contamination des denrées distribuées grâce à une hygiène corporelle et un état de santé satisfaisants du personnel.
La contamination des aliments par le personnel est due essentiellement aux aléas de son état de santé, à une hygiène corporelle ou vestimentaire insuffisante, mais également à un comportement inapproprié soit par méconnaissance des règles élémentaires d'hygiène, soit par négligence.

POINTS CLÉS À MAÎTRISER :
État de santé du personnel, hygiène corporelle du personnel, tenue vestimentaire du personnel. Connaissance des BPH* pour l'ensemble du personnel.

POINTS DE CONTRÔLES ET PRÉCONISATIONS :

- **État de santé :**

❖ **Règles générales :** en cas d'apparition de symptômes d'une maladie et si cela est possible, ne pas venir à la "structure de distribution"* ou à l'entrepôt*. Sinon, travailler dans les zones de bureau (où il n'y a pas de manipulation de denrées nues).
❖ Ne pas tousser, ni éternuer au-dessus des denrées.
❖ Se moucher avec un mouchoir à usage unique qui est immédiatement jeté dans une poubelle après usage.
❖ Ne pas cracher.
❖ En cas de blessure au niveau des mains, laver et désinfecter la plaie, mettre un pansement étanche et recouvrir la main d'un gant.

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

- **Hygiène corporelle :**

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

Fiche 8 – Hygiène et état de santé du personnel

PRÉCONISATION

NETTOYAGE DES MAINS :

. Un point d'eau chaude à commande non manuelle pour le lavage des mains est recommandé au sein des "structures de distribution" et des entrepôts*.*

. Utiliser de préférence un savon liquide désinfectant.

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

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

Pour information, une affichette du Ministère de l'Agriculture et des Pêches du Québec (MAPAQ) :

- **Tenue vestimentaire :**

❖ Si vous n'avez pas de tenue de travail dédiée, tachez de porter des vêtements propres, si possible en vous changeant sur place en arrivant.

❖ L'usage d'une charlotte enveloppant la totalité de la chevelure et de gants jetables pour les postes nécessitant une manipulation des denrées (ex : déconditionnement*/portionnement* et reconditionnement* des produits) permettent de prévenir les contaminations accidentelles.

❖ Porter des gants adaptés au contact alimentaire. Afin d'éviter le risque d'allergie* au latex, mettre à disposition un type de gants adapté pour les personnes sensibles (gants nitrile par exemple).

PRÉCONISATION

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

Il faut remplacer ses gants :

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

AUTOCONTRÔLES :

- Contrôle visuel de l'état de santé du personnel.
- Contrôle visuel des BPH* du personnel.
- Veiller à ce qu'un évier alimenté en eau chaude et à commande non manuelle ainsi que des distributeurs à savon et à serviettes jetables soient accessibles en tout temps, en bon état de fonctionnement et correctement approvisionnés.

Fiches annexes à consulter :
Fiche 6 - Déconditionnement/portionnement et reconditionnement des produits

Fiche 9 – Gestion des DLC et DDM

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

❖ Rôle de la durée de conservation

- La durée de conservation d'un produit est le temps pendant lequel un produit restera sain et conservera ses qualités sanitaires* et/ou organoleptiques* et/ou nutritives, pourvu que l'aliment soit entreposé dans des conditions adéquates. Tout fabricant apposera, sous sa responsabilité, une date de conservation qui permet de garantir ces qualités.
- La réglementation (règlement (UE) n°1169/2011) impose, parmi les mentions d'étiquetage (voir Fiche 10 - Etiquetage des produits et traçabilité) l'indication d'une date de consommation dans l'étiquetage de tous les produits préemballés ; cette date est mentionnée sous la responsabilité du conditionneur, déterminée à la suite de tests de vieillissement* et est assortie des conditions de conservation à respecter (température de conservation, abri de l'humidité, etc.).

La réglementation prévoit deux types de dates :

LA DATE DE DURABILITE MINIMALE* (DDM) :

Elle s'applique de manière générale, sauf aux produits qui en sont dispensés par la réglementation (par exemple : sel de cuisine, vinaigre, fruits frais, pain… cf. l'annexe X du règlement (UE) n° 1169/2011). La DDM* concerne les produits stabilisés* (conserves, produits secs, produits surgelés). Il s'agit de la date optimale garantissant les propriétés spécifiques (organoleptiques* et nutritives) de l'aliment.

La DDM* est indiquée par la mention « À consommer de préférence avant le … » ou « À consommer de préférence avant fin… » suivie, soit de la date elle-même, soit d'une référence à l'endroit où elle est indiquée sur l'étiquetage.
Les produits sur lesquels est mentionnée une DDM* restent consommables lorsque celle-ci est dépassée sans risque pour la santé des consommateurs*, seules les caractéristiques organoleptiques* et nutritionnelles ne sont plus garanties. Ces produits peuvent être encore distribués une fois la DDM* dépassée, à condition qu'ils aient été stockés dans les conditions préconisées par le fabricant et que leur emballage* ne soit pas altéré.

Il n'y a pas de délai objectif pendant lequel le produit peut être distribué ; toutefois, dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, il est possible d'émettre des recommandations quant à la durée de distribution après la DDM* (cf. Annexe 10), sous réserve que les produits aient été entreposés dans les conditions requises par le fabricant, que l'emballage* ne soit pas détérioré et que le produit ne soit pas altéré.

En tout état de cause, tout produit dont la DDM* est dépassée doit faire l'objet, en plus d'un examen de l'intégrité de son emballage*, d'un test gustatif pour évaluer ses qualités (odeur, couleur, texture, saveur…), en le comparant, par exemple, avec le même produit dont la DDM* n'est pas dépassée.
Une trace écrite est nécessaire et sera archivée pour 5 ans (cf. Annexe 10).

ATTENTION : l'objectif est de limiter au maximum la présence de produits à DDM* dépassée dans les "structures de distribution"* afin de proposer, aux personnes accueillies, des produits dont les qualités organoleptiques* et nutritionnelles sont optimales. L'acceptation de produits à DDM* dépassée ne peut se faire qu'auprès de donateurs avec lesquels des engagements de qualité ont été pris dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

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

Fiche 9 – Gestion des DLC et DDM

N'hésitez pas à demander l'avis du donateur, sur un dépassement possible de la DDM*, il connaît son produit et les conditions dans lesquelles il a été stocké.
Il est important de sensibiliser les bénéficiaires sur l'absence de risque à la consommation de ces produits, et de leur laisser le choix d'accepter ou non ces produits en connaissance de cause.

Que faire en cas de dépassement de DDM ?

Exceptionnellement (gérer les stocks pour en avoir le moins possible), en cas de dépassement de DDM, la marche à suivre est la suivante.

- Vérifier, en se référant au tableau fiche 9, qu'il est possible pour cette catégorie de produit de dépasser la DDM.
- Vérifier que le produit ne présente pas de signes d'altération : le conditionnement ne doit pas être endommagé et l'aspect, l'odeur, le goût et la texture doivent être satisfaisants. Ce rapport doit être archivé et transmis aux associations partenaires qui reçoivent le produit.
- Retirer du stock les produits qui ont atteint le délai imparti ou qui présentent des signes d'altération.
- Renouveler régulièrement cette vérification.
- Proposer en priorité ces produits aux associations/bénéficiaires qui restent cependant libres de ne pas les accepter.
- Recommander aux bénéficiaires de consommer les produits rapidement et de jeter tout produit présentant des signes d'altération, (conditionnement endommagé ; aspect, odeur, goût ou texture ne correspondant pas aux attentes).

Des indications sur les dépassements possibles de DDM figurent dans le tableau ci-dessous :

Catégorie	Exemples	Distribution après la DDM?	Commentaires
Aliments réfrigérés ayant une DDM	*Soupe et jus de fruits frais, fromage en tranche*	Non	Distribution possible jusqu'à la DDM mais pas au-delà. Ce sont des produits qui restent sensibles microbiologiquement
	Beurre, margarine et fromage entier	2 semaines maximum	Distribution possible jusqu'à DDM + 2 semaines
Aliments pour bébé	*Farine et lait (poudre ou liquide)*	Non	Distribution possible jusqu'à la DDM mais pas au-delà afin de garantir la composition nutritionnelle
	Petit pot et plat préparé	6 mois maximum	Distribution possible jusqu'à DDM + 6 mois, en faisant attention au conditionnement
Aliments surgelés et congelés	*Poissons crus*	6 mois maximum	Distribution possible jusqu'à DDM + 6 mois voire plus dans des bonnes conditions de stockage, en faisant attention au goût
	Fruit, viande, plat préparé, dessert et beurre	Tant que le produit est bon	
Produits d'épicerie sensibles	*Lait UHT en brique, fromage fondu, jambon cru non réfrigéré*	3 mois maximum	Distribution possible jusqu'à DDM + 3 mois dans des bonnes conditions de stockage
Produits d'épicerie moyennement sensibles	*Lait UHT en bouteille, soupe, jus, dessert et plat préparé en brique et conditionnement plastique*	6 mois maximum	Distribution possible jusqu'à DDM + 6 mois en faisant attention au conditionnement
	Huile végétale tout conditionnement		Distribution possible jusqu'à DDM + 6 mois en faisant attention au goût
	Conserve en boîtes métalliques et en bocal	Tant que le produit est bon	Distribution possible en faisant attention au conditionnement pour les conserves, au goût des

Fiche 9 – Gestion des DLC et DDM

Produits d'épicerie peu sensibles	*Eau et soda en bouteille plastique et en verre, confiture, fruit sec, produits céréaliers (biscuit, pâte…), café, lait en poudre, épice, soupe instantanée*		produits contenant de la matière grasse et au risque d'infestation pour les produits secs et en poudre

PRÉCONISATION

Cas particulier des "produits réfrigérés"* à DDM *: pour ces produits, aucun dépassement de DDM* n'est autorisé pour les fromages, frais ou tranchés, (les fromages dont la croûte est intacte sont autorisés), les jus de fruits frais, le gaspacho, les œufs etc. Pour le beurre et la margarine, la DDM* peut être dépassée de 2 semaines (cf. Annexe 10)*

Cas particulier des œufs : l*es œufs en coquille destinés à la distribution aux personnes bénéficiaires de l'aide alimentaire doivent être remis au consommateur dans un délai n'excédant pas 28 jours après la ponte (Annexe III, section X, chapitre I, point 3, du règlement (CE) n°853/2004).*

LA DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC*) :

La réglementation européenne (règlement (UE) n° 1169/2011) dispose que, *dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement "très périssables"* et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger* immédiat pour la santé humaine, la DDM* est remplacée par la date limite de consommation (DLC*). Au-delà de la DLC*, la denrée alimentaire est dite dangereuse.*

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

La DLC* est indiquée par la mention « À consommer jusqu'au … » suivie, soit de la date elle-même exprimée en clair, soit de l'indication de l'endroit où elle figure dans l'étiquetage.
La DLC* est toujours accompagnée de la température de conservation à respecter ; son délai a été déterminé par le fabricant en fonction de cette température.

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

Le respect de la DLC* est impératif. Le Code de la consommation interdit la distribution, même à titre gratuit, de denrée dont la DLC* est dépassée ou dont la température de conservation n'a pas été respectée. Les sanctions pénales peuvent être lourdes et en cas d'accidents alimentaires, les responsabilités tant pénales que civiles du responsable de la distribution pourraient être engagées**.**

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

Fiche 9 – Gestion des DLC et DDM

PRÉCONISATIONS

. Effectuer une bonne gestion des DLC et DDM* en appliquant la règle dite du « PPPS* » (Premier Périmé Premier Sorti). Lors du rangement, mettre en avant les produits à DLC* ou DDM* les plus courtes afin de faire partir les produits correspondants en premier.*

. Surveiller les dates des produits en stock à fréquences régulières, notamment les produits à DDM longue et en particulier les produits surgelés stockés dans des entrepôts* extérieurs.*

. Trier les produits issus des ramasses en fonction de leur DLC*/DDM*.*

. Les conditionnements au contact des produits (sous vide, sous film, sous "atmosphère modifiée"*...) favorisent la conservation des aliments. Lorsque ces aliments se retrouvent déconditionnés, leur durée de vie se réduit considérablement et le produit doit alors être consommé rapidement (cf. Fiche 6 – Déconditionnement/portionnement et reconditionnement des produits).*

Fiches annexes à consulter :
Fiche 6 - Déconditionnement/portionnement et reconditionnement des produits
Fiche 10 - Étiquetage des produits et traçabilité
Annexe 10 - Rapport de tests gustatifs à DDM dépassée

Fiche 10 – Étiquetage des produits et traçabilité

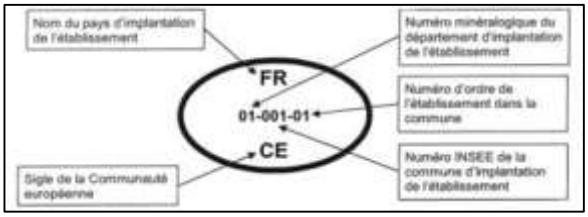
ÉTIQUETAGE

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

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

Les mentions obligatoires devant figurer sur les produits ont été établies par le règlement (UE) n° 1169/2011 complétées par le Code de la consommation. Il s'agit de :

1. la dénomination de vente qui définit le produit (ex : confiture de framboises) ;
2. la liste des ingrédients présentée par ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de la mise en œuvre et toujours présents dans le produit fini, y compris les additifs et les arômes. **Les ingrédients cités sur la liste des allergènes à déclaration obligatoire doivent être mis en relief** ;
3. la quantité de certains ingrédients, en particulier ceux mis en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente (ex. : gâteau aux fraises, pizza au jambon) ;
4. la quantité nette du produit en volume (produit liquide) ou masse (autres produits). Si le produit est présenté dans un liquide, indication du poids net égoutté ;
5. la date de consommation:
   - Date de Durabilité Minimale (DDM*) « à consommer de préférence avant le/avant fin… » pour les "produits stabilisés"*, accompagnée le cas échéant des conditions de conservation, notamment de la température, dont le respect permet d'assurer la durabilité indiquée ;
   - Date Limite de Consommation (DLC*) « à consommer jusqu'au… » pour les denrées microbiologiquement périssables*, suivie des conditions de conservation, notamment de la température à respecter ;
6. l'identification (nom ou raison sociale et adresse) du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi sur le territoire de l'UE ;
7. le lieu d'origine ou de provenance, obligatoire pour la viande et le lait dans les produits transformés, ou lorsque son omission est de nature à induire le consommateur* en erreur ;
8. le mode d'emploi chaque fois que sa mention est nécessaire à un usage approprié de la denrée ;
9. la déclaration nutritionnelle.



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

10. du numéro de "lot de fabrication"*, à des fins de traçabilité* ;
11. de la marque d'identification* (anciennement « estampille sanitaire* »), qui identifie les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale (ex : saucisse).

PRÉCONISATION

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

Toutefois, certaines informations indispensables au consommateur pour faire un usage approprié de la denrée ou nécessaires pour assurer la sécurité et la traçabilité* doivent obligatoirement figurer sur le produit :* ***la dénomination de vente[1], les allergènes présents, la date de consommation, et le numéro de lot*.***

Les denrées pour lesquelles on ne dispose d'aucune information ne doivent pas être distribuées.

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

Fiche 10 – Étiquetage des produits et traçabilité

TRAÇABILITÉ*

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

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

La traçabilité* des denrées alimentaires est une obligation pour l'ensemble des opérateurs de la chaîne alimentaire conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 178/2002.

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

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

PRÉCONISATIONS

Règles de base d'un système de traçabilité* *:*

En amont :

- identifier les divers fournisseurs en relation avec les produits entrants et tenir ces informations actualisées à la disposition des autorités compétentes ;

- enregistrer les denrées, à l'entrée, avec le numéro de lot (par ex : conservation des documents commerciaux et/ou documents de livraison…)*

En aval :

- identifier les destinataires (ex : entrepôts, "structures de distribution"*…) des produits sortants et tenir ces informations actualisées à la disposition des autorités compétentes ;*

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

- enregistrer les denrées, à la sortie en faisant *le lien avec le numéro de lot* (remise de bons de livraison, connaissance de la date de distribution…) ;*

- conserver les informations de traçabilité durant un délai de 5 ans.*

PRÉCONISATIONS

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

Attention ! *: l'activité de déconditionnement* portionnement* et reconditionnement* de produits d'origine animale au niveau des entrepôts* nécessite une* ***dérogation d'agrément.*** *Vous devez donc entreprendre les démarches auprès des* ***DD(ETS)PP*.***

Fiches annexes à consulter :
Fiche 6 - Déconditionnement/portionnement et reconditionnement des produits
Fiche 11 - Gestion des alertes
Annexe 11 - Suivi des denrées alimentaires

Fiche 11 – Gestion des alertes

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

DOCUMENT DE RÉFÉRENCE :

Le document de référence est le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire - version du 2 juillet 2009, téléchargeable sur le portail internet du ministère chargé de l'agriculture à l'adresse suivante :
https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/_Guide_Gestion_Alerte_Revision_2_jlt_2009_COMPLETEE_VDef__cle09fc34.pdf

Ce guide est en cours de révision et devrait faire l'objet d'une nouvelle édition en 2021.

OBJECTIF :

Assurer une coordination efficace entre tous les acteurs lorsqu'un danger* a été identifié, pour garantir la sécurité du consommateur*.

DÉFINITIONS :

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

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

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

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

ORIGINE DES ALERTES* :

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

L'alerte* est transmise directement par le maillon aux associations concernées (niveau national et/ou local). Si l'alerte* est transmise au siège de l'association (niveau national), celui-ci transmet l'alerte* à son réseau local.
Elle peut concerner des dons* de produits d'industriels, d'artisans, des produits de ramasse* et de collecte* de Grande et Moyenne Surfaces (GMS*), ou des produits provenant d'autres donateurs.
Le guide des bonnes pratiques de l'aide alimentaire (LCA*/ANIA*/FCD*/FNSEA*/SOLAAL*) rappelle l'obligation faite aux donateurs de transmettre les ordres de retraits* et rappels* aux "organismes caritatifs"*. La majorité des alertes* sont données par les fabricants des denrées. Il est donc important que les GMS* et les industriels commercialisant le produit diffusent l'information aux établissements récepteurs.

Fiche 11 – Gestion des alertes

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

- **Notification d'une alerte* par l'administration**

L'alerte* est transmise au « point contact » identifié au niveau de l'association nationale comme interlocuteur de la DGAL* ou de la DGCCRF*.
Le point de contact identifié au niveau national transmet l'alerte* à son réseau local.

En complément, ces alertes* sont également transmises par les administrations départementales (DD(ETS)PP*) au « point de contact » identifié par chaque association locale.
Chaque structure associative locale doit transmettre ses coordonnées à ces administrations (cf. Annexe 14).

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

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

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

QUE FAIRE À LA RÉCEPTION D'UNE "ALERTE D'ORIGINE ALIMENTAIRE"* ? :

A la réception du message d'alerte*, la personne désignée par l'association pour le traitement des "alertes d'origine alimentaire"* doit suivre la démarche suivante (cf. diagrammes page 82 / Gestion des alertes au niveau des entrepôts* et page 83 / Gestion des alertes dans les structures de distribution).

Fiche 11 – Gestion des alertes au niveau des entrepôts

Gestion des alertes* aux niveaux des entrepôts* (ex : BA)

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

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

Si vous êtes concerné :

a. Afficher l'alerte* dans l'entrepôt*
b. **Arrêter** immédiatement la distribution du produit concerné
c. Consigner le (les) lot*(s) concerné(s) à l'écart des autres marchandises et placer une **affiche** « retrait qualité - produit susceptible d'être dangereux »
d. **Informer les associations partenaires** susceptibles d'avoir reçu le produit
e. **Comptabiliser** les produits
f. Se **conformer au message d'alerte*** sur le devenir du produit : consignation du lot* / retour du lot* au fournisseur / collecte en vue de la destruction du lot* (suivre les recommandations de l'administration pour la méthode de destruction)

Si vous n'êtes pas concerné :
Signer le message d'alerte* avec la mention « non concerné » et archiver le message d'alerte* pendant 5 ans
=> **Fin de la procédure**

Suite à ces opérations, le responsable du traitement des alertes* remplit l'annexe 17 et archive les documents (mail, annexe…) pendant au minimum 5 ans

Envoyer l'annexe 17 à l'émetteur de l'alerte*

Mission permanente :
L'association tient à jour les coordonnées des "structures de distribution"* qu'elle approvisionne en produits alimentaires

Fiche 11 – Gestion des alertes dans les structures de distribution

Gestion des alertes aux niveaux des associations ("structures de distribution"*)

Réception d'un message d'alerte* (avec demande de retrait*, voire de rappel* de produits) en provenance d'un entrepôt*, du fournisseur du don* ou de l'administration

Vérifier si le produit concerné est présent dans les stocks ou en distribution

Si vous êtes concerné :

a. **Arrêter** immédiatement la distribution du produit concerné
b. Consigner le (les) lot*(s) concerné(s) à l'écart des autres marchandises et placer une **affiche** « retrait qualité - produit susceptible d'être dangereux »
c. **Comptabiliser** les produits
d. Se **conformer au message d'alerte*** sur le devenir du produit : consignation du lot* / retour du lot* au fournisseur / destruction du lot* (suivre les recommandations de l'administration pour la méthode de destruction)

Si vous n'êtes pas concerné :
Signer le message d'alerte* avec la mention « non concerné » et archiver le message d'alerte* pendant 5 ans. Envoyer l'annexe 17 à l'émetteur de l'alerte*.
=> **Fin de la procédure**

En cas de doute, vous pouvez vous appuyer sur la DD(ETS)PP*

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

L'affichette (annexée à l'alerte* reçu) est **disposée sur le lieu de distribution** aux bénéficiaires (information à afficher pendant la durée indiquée dans l'alerte*)

Le message sera également transmis oralement par les membres de l'association aux bénéficiaires, lors de la distribution

Suite à ces opérations, le responsable du traitement des alertes* remplit l'annexe 17 et **archive** les documents (mail, annexe…) pendant au minimum **5 ans**

Envoyer l'annexe 17 à l'émetteur de l'alerte*

Fiche 11 – Gestion des alertes - Notification

<u>Que faire en cas de détection d'une denrée dangereuse ou susceptible d'être préjudiciable à la santé</u> ?

Dans ces cas, la denrée doit faire l'objet d'une notification par l'association à la DD(ETS)PP* du lieu du constat (cf. Annexe 16). La personne désignée par l'association pour le traitement des alertes* d'origine alimentaire doit suivre la démarche suivante :

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

- de goûts, odeurs inhabituels
- de la présence de corps étrangers
- de réclamations groupées et ciblées de bénéficiaires
- de gonflements de boîtes de conserves, micro-fuites de conditionnement

Détection d'une denrée dangereuse ou susceptible d'être préjudiciable à la santé

↓

Mettre à l'écart avec une affichette « alerte*-produits susceptibles d'être dangereux » - Comptabiliser les produits

↓

Entrepôt / Association

↓

Recueillir toutes les informations liées :

a) au produit (dénomination, "marque d'identification"*, fabricant, lot*, DDM* ou DLC*, format, quantité…)
b) à l'anomalie constatée (type de défaut, étendue…)

↓

Transmettre les informations à l'entrepôt

↓

Évaluation de la situation (cf. Annexe 15) par l'entrepôt* avec l'appui des services centraux de l'association et si besoin de la DD(ETS)PP*

↓

Notification à l'administration locale (cf. Annexe 16). Après envoi de la notification, le responsable s'informe de la bonne réception de la fiche par l'administration et des mesures complémentaires à appliquer

↓

Tous les documents transmis sont archivés pendant 5 ans minimum

Fiche 11 – Gestion des alertes - Notification

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

BILAN DES ALERTES :

La personne chargée de la gestion des alertes établit un bilan des alertes.
Elle compile l'ensemble des informations reçues et ses propres données.
Elle renseigne une fiche technique récapitulative où seront précisées les structures associatives et les quantités du lot* de produits concernés par l'alerte alimentaire. (Cf. Annexe 17).
La fiche technique de retrait*-rappel*, est archivée au niveau de l'association pendant 5 ans pour présentation en cas de demande de l'administration.

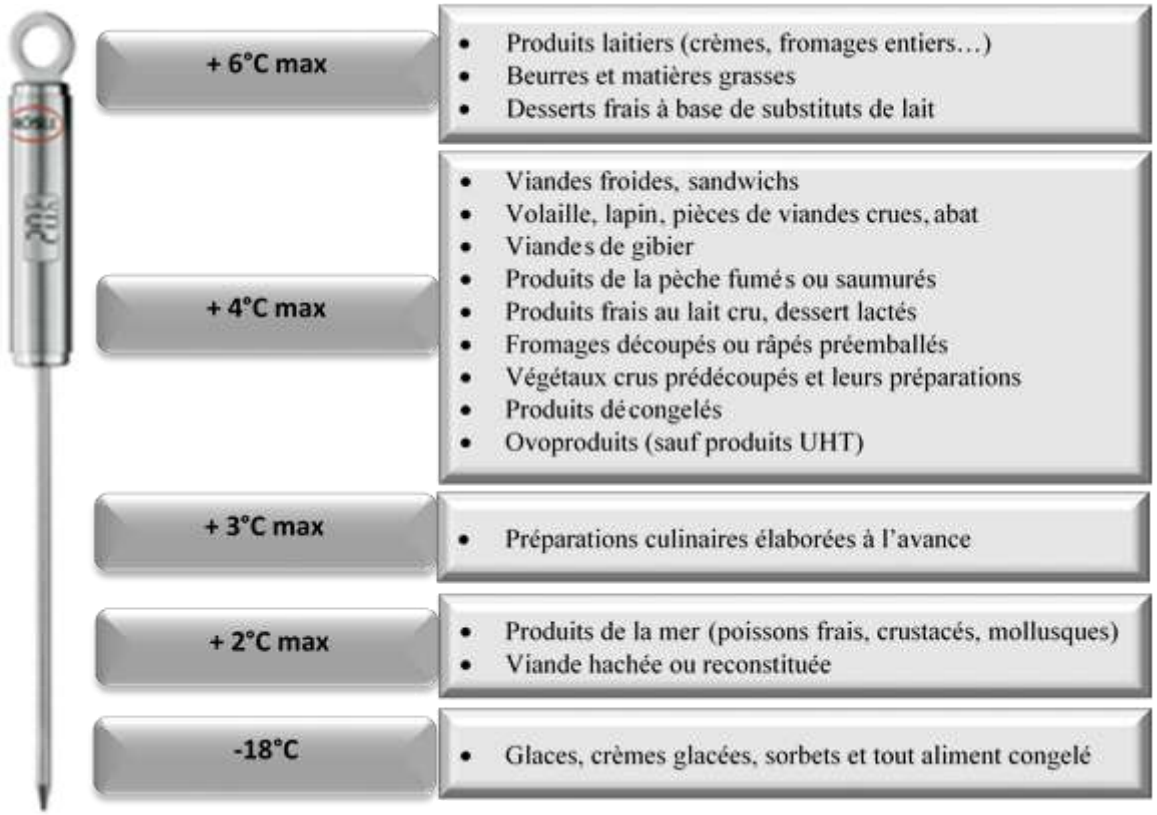
Fiches annexes à consulter :
Fiche 10 – Étiquetage des produits et traçabilité
Annexe 14 - Coordonnées des administrations
Annexe 15 - Évaluation de la gravité de la situation
Annexe 16 - Fiche de notification
Annexe 17 - État des retraits-rappels

Fiche 12 – Chaîne du froid

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

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

TEMPÉRATURE À CŒUR DES PRODUITS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE DISTRIBUÉS :
Indications des températures à respecter en fonction des produits



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

LA RUPTURE DE LA "CHAÎNE DU FROID"* :

La rupture de la "chaîne du froid"* est la conséquence du dépassement des températures de conservation des aliments, telles qu'elles sont établies par la réglementation ou par le fabricant. Toute hausse de température provoque et accélère la croissance microbienne et réduit la durée de vie du produit : un produit sain peut ainsi devenir un produit à risque*. Par ailleurs, l'aspect et le goût peuvent aussi se dégrader.

Fiche 12 – Chaîne du froid

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

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

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

PRÉCONISATION

*Les thermomètres doivent être régulièrement vérifiés. Il suffit pour cela de prendre la température d'un mélange **eau + glace**. La température doit être alors comprise entre -0,5 et +0,5 °C*

PRÉCONISATION

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

MISE EN PLACE D'UN PLAN DE CONTRÔLE :

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

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

AUTOCONTRÔLES ET ENREGISTREMENTS :

PRÉCONISATION :

A la prise en charge

- ✓ *Prise de température ambiante du contenant dès son ouverture (véhicule de transport, matériel de substitution, par exemple caissons isothermes*), avec un thermomètre ou reporter la valeur de l'enregistreur automatique (cf. Annexe 2).*
- ✓ *Vérifier, s'il y en a un, le disque d'enregistrement et/ou le relevé informatique des enregistrements à la fin de chaque tournée.*
- ✓ *Placer le thermomètre le plus loin possible de la source de froid, refermer le contenant, patienter quelques instants, rouvrir le contenant pour lire la température. Si la température est supérieure de 2 °C à la température recommandée, la prendre en différents points du contenant.*
- ✓ *Si la température du contenant est non conforme : prise de température entre 2 conditionnements* (par exemple : entre 2 sachets) avec un thermomètre à sonde ou infrarouge.*

Fiche 12 – Chaîne du froid

- ✓ *Si la température entre 2 conditionnements* est non conforme (supérieure de 2 °C à la température recommandée) : prise de température à cœur des produits avec un thermomètre à sonde. Ce contrôle est destructif et le produit mesuré doit être jeté.*
- ✓ *Si la température à cœur des produits est non conforme (supérieure de 1 °C à la température recommandée, le produit est considéré comme non conforme. Selon les cas, il est :*
  . soit refusé,
  . soit isolé et identifié « produits non conformes, ne pas utiliser », puis détruit ou valorisé, selon avis des DD(ETS)PP et selon les quantités à détruire.*

Dons* d'industriel, de programme de financement ou d'un "prestataire de GMS"* :

- ✓ *Remplir **l'Annexe 1 à chaque réception de denrées** provenant du FEAD* ou de n'importe quel industriel et conserver les documents pendant 7 ans.*

Zone de stockage :

- ✓ *La température de chaque zone de stockage sous température contrôlée doit être enregistrée chaque matin les jours d'ouverture sur l'annexe que vous pouvez fixer sur le contenant. En cas d'enregistrement automatique, les données doivent être récupérées quotidiennement.*

- Les installations frigorifiques doivent être équipées d'un système de lecture de la température. Ce système doit comporter un enregistrement continu automatique pour ce qui concerne le stockage des produits surgelés, si possible avec alarme déportée.
- L'enregistrement manuel des températures des chambres froides, réfrigérateurs, et congélateurs **se fait à chaque jour d'ouverture de l'association**.
- Les températures du matériel de transport doivent être enregistrées à chaque début de tournée.
- Pour les matériels équipés d'un enregistreur de température, éditer régulièrement les relevés de température et les classer par ordre chronologique (conservation des relevés de température pendant 5 ans).
- Conserver l'attestation de conformité et les bilans des contrôles techniques réalisés pour l'ensemble du matériel frigorifique (véhicule frigorifique, containers supérieurs à $2m^3$) ainsi que les contrôles des enregistreurs de températures utilisés.

PRÉCONISATION

Utiliser un enregistreur de température à disque ou une clé USB enregistreuse constitue un excellent moyen d'autocontrôle. Il est néanmoins important de relever chaque jour les températures.

Fiches annexes à consulter :
Annexe 1 - Contrôle à réception – Enregistrements
Annexe 2 - Contrôle températures à la ramasse – Enregistrements
Annexe 3 - Plan de contrôle des températures
Annexe 4 - Relevé journalier des températures / enceinte frigorifique positive et négative

Fiche 13 – Entretien des locaux, matériel et véhicules

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

POINTS CLÉS À MAÎTRISER :
Plan de nettoyage et désinfection, plan de maintenance.
L'eau utilisée doit être potable (eau de réseau public de préférence, l'eau de forage étant soumise à des contraintes administratives particulières).

POINTS DE CONTRÔLE ET PRÉCONISATIONS :

- **Le nettoyage et désinfection**

Définitions :

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

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

1. Recenser les surfaces à nettoyer

Afin de s'aider dans la construction du plan de nettoyage et désinfection on peut différencier :
- les surfaces en contact direct avec les denrées ;
- les surfaces pouvant être éclaboussées par les denrées ;
- les surfaces sans contact direct.

2. Identifier la nature et l'importance des souillures*

Les surfaces peuvent être plus ou moins souillées et ce par différents types de salissures (graisse, sucre, tartre…).
Il faut tenir compte du niveau de saleté et du type de saleté dans le plan de nettoyage et désinfection.

3. Sélectionner le matériel de nettoyage

Utiliser un matériel adapté, en plastique : balai brosse, raclette, brosses hygiéniques…
Utilisation de lavettes lavables réutilisables avec nécessité d'une procédure de nettoyage désinfection en fin de journée (ex : lavage des lingettes à 90 °C et séchage puis trempage dans une solution désinfectante jusqu'à la prochaine utilisation…).

Fiche 13 – Entretien des locaux, matériel et véhicules

4. Sélectionner les produits d'entretien utilisés

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

Trois catégories de produits peuvent être utilisées :
- les détergents : ils assurent le nettoyage ;
- les désinfectants : ils assurent la destruction des micro-organismes sur un équipement propre ;
- les détergents-désinfectants : ils assurent le nettoyage ET la destruction des micro-organismes.

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

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

5. Définir les fréquences de nettoyage

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

6. Rédiger un protocole

Le protocole est le document utilisé pour réaliser le nettoyage, il doit comporter pour chaque surface :
- le responsable du nettoyage ;
- la fréquence du nettoyage ;
- le produit utilisé ;
- la méthode à suivre : temps de contact, concentration, nécessité d'une action mécanique ou non (ex : brossage…), température d'utilisation… (se référer aux fiches techniques des produits).

L'opération de nettoyage et de désinfection se déroule de la façon suivante :
- retrait ou protection des denrées pendant les opérations de nettoyage et désinfection ;
- élimination des gros déchets (déblayage et prélavage) ;
- nettoyage ;
- rinçage intermédiaire ;
- désinfection ;
- rinçage et séchage.

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

Le protocole de nettoyage et de désinfection doit être tenu à disposition du personnel chargé de son application (cf. Annexe 7).

PRÉCONISATION

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

PRÉCONISATIONS

. Ranger toutes les denrées alimentaires avant de commencer le nettoyage et la désinfection.

. Prévoir une zone de stockage spécifique du matériel et produits de nettoyage et désinfection afin d'éviter tout risque de contamination des produits alimentaires.

. Employer des produits de nettoyage et désinfection homologués pour le nettoyage des surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

. Manipuler et utiliser les produits de nettoyage et désinfection conformément aux instructions du fabricant (dosage, température d'utilisation, temps d'application…).

. Ranger le matériel nettoyé de manière à éviter toute recontamination. En cas de délai important entre deux opérations, nettoyer après l'activité et désinfecter juste avant l'opération suivante.

. Vérifier la propreté du matériel s'il n'a pas servi depuis longtemps et le nettoyer si besoin.

Fiche 13 – Entretien des locaux, matériel et véhicules

- **L'entretien des équipements**

<u>Mise en place d'un plan de maintenance (cf. Annexe 5)</u> :

1. <u>Recenser l'ensemble des équipements</u>

Recenser l'ensemble des équipements fixes et mobiles existant dans les réserves, les chambres froides, les stands de distribution…
Lors d'achat d'équipement, le nouveau matériel sera reporté sur la liste des équipements dont dispose la "structure de distribution"* ou l'entrepôt*.

2. <u>Identifier la nature et l'importance des interventions préventives</u>

Se référer aux notices techniques des installations et des équipements.

3. <u>Définir les fréquences d'intervention</u>

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

4. <u>Formaliser les protocoles d'intervention</u>

Le plan de maintenance doit regrouper :
- la liste des équipements à entretenir,
- la fréquence des interventions,
- le type d'interventions à effectuer,
- le responsable.

<u>AUTOCONTRÔLES</u> :

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

<u>ENREGISTREMENTS</u> :

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

Fiches annexes à consulter :
Annexe 5 - Plan de maintenance
Annexe 6 - Dépannage du matériel – Fiche d'anomalies
Annexe 7 - Plan de nettoyage et désinfection
Annexe 8 - Enregistrement du nettoyage et désinfection du matériel de transport
Annexe 9 - Enregistrement du nettoyage et désinfection des locaux

Fiche 14 – Plan de lutte contre les nuisibles

OBJECTIF :
Minimiser les risques* d'invasion par des nuisibles*, potentiellement vecteurs de maladies, et risquant de contaminer les denrées alimentaires.
Un plan de lutte doit être établi pour combattre les nuisibles* (rongeurs, insectes volants et rampants, oiseaux) à l'échelle des entrepôts* et des "structures de distribution"*. Il doit être mis en place même en l'absence de nuisible*.

POINTS CLÉS À MAÎTRISER :
Mettre en place des méthodes adéquates pour lutter contre les nuisibles* et empêcher l'entrée d'animaux domestiques dans les zones d'entreposage des denrées.

POINTS DE CONTRÔLES ET PRÉCONISATIONS :

- **Moyens de prévention :**

✓ **Entretien des locaux** :

- Les locaux et les installations sont maintenus en bon état et entretenus, de manière à éviter l'accès des nuisibles* et à éliminer les sites de reproduction potentiels.
- Ne pas laisser de produits organiques accessibles : nettoyage des abords et des locaux, vidage quotidien des ordures.
- Conserver les déchets à l'abri des attaques des nuisibles* : utiliser des poubelles fermées et/ou des compacteurs et les sortir au dernier moment afin de limiter l'attrait pour les nuisibles.

✓ **Fonctionnement dans l'entrepôt*** :

- Identifier et contrôler régulièrement les points d'accès : les ouvertures (portes, fenêtres), les trous (notamment le passage des câbles, des tuyaux, des canalisations,), les siphons et autres lieux qui peuvent être une porte d'entrée pour les nuisibles.
- Maintenir ces ouvertures autant que possible hermétiquement fermées. Des grilles métalliques ou des moustiquaires (par exemple pour les fenêtres ouvertes, portes et ventilateur) sont conseillées afin de réduire le problème de l'accès des nuisibles.
- Limiter le temps d'ouverture des portes donnant vers l'extérieur.
- Adopter des règles de fonctionnement ne favorisant pas la présence et l'infestation par les nuisibles* : les denrées alimentaires sont stockées dans des zones closes, à l'abri des nuisibles, ou entreposés au-dessus du sol et à l'écart des murs. Les zones contenant des produits ne sont pas encombrées.

- **Traitement contre les nuisibles**

✓ **Au niveau des entrepôts*** :

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

✓ **Au niveau des "structures de distribution"* (associations) :**

- Vous pouvez effectuer vous-même un traitement « maison » contre les nuisibles.
- Dans ce cas vous pouvez vous renseigner auprès de votre municipalité qui peut vous proposer un diagnostic de vos installations et des produits adaptés au traitement des nuisibles. Son efficacité devra être vérifiée et le traitement complété si nécessaire.

Fiche 14 – Plan de lutte contre les nuisibles

- **Le traitement se subdivise en trois volets**

✓ **Lutte contre les rongeurs (rats, souris)** :

❖ Moyens :
- pièges (tapettes, appâts à base de céréales et poisons…).

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

❖ Fréquence :
- se reporter aux prescriptions du fabricant.

❖ Placer les appâts dans les zones de stockage :
- aux entrées des locaux,
- entre les nids et la nourriture,
- dans les trous et les terriers,
- dans le local, près des déjections.

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

❖ Respecter les modes d'emploi :
- pour les consignes de sécurité, référez-vous à la notice du produit.

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

✓ **Lutte contre les insectes (blattes, fourmis, mites)** :

❖ Moyens :
- insecticides, appâts, moustiquaires.

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

❖ Fréquence :
- se référer aux prescriptions du fabricant.

❖ Placer les appâts :
- à côté des passages des insectes,
- aux entrées des locaux,
- entre les nids et la nourriture,
- dans les nids.

❖ Respecter les modes d'emploi :
- pour les consignes de sécurité, référez-vous à la notice du produit.

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

- **Lutte contre les oiseaux** :

Empêcher les oiseaux d'accéder aux endroits où sont stockées les denrées (exemples de moyen de lutte : pics, filet, ultrason…). Pour plus d'informations, contacter une société spécialisée.
Les autocontrôles devront être enregistrés, en indiquant si nécessaire les mesures correctives prises.

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

Fiche 14 – Plan de lutte contre les nuisibles

AUTOCONTRÔLES :

- Contrôle visuel de l'absence d'insectes/d'animaux, ou de leurs excréments, dans les entrepôts* ou les "structures de distribution"* et dans l'environnement immédiat.

PRÉCONISATIONS

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

- Contrôle visuel de l'absence de contamination des stocks par les nuisibles*.

ENREGISTREMENTS :

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

Fiches annexes à consulter :
Annexe 12 - Plan de lutte contre les nuisibles
Annexe 13 - Plan de lutte contre les nuisibles - Enregistrements

Fiche 15 – Les règles de base de l'hygiène des aliments

(*à destination des personnes accueillies)*

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

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

Ces recommandations ne sont pas exhaustives ; pour plus de précisions il convient de se reporter au Recueil de recommandations de bonnes pratiques d'hygiène à destination des consommateurs disponible sur le site https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/GBPH_Consommateurs_5958_cle8bb1ad.pdf.

Attention : une grossesse doit être suivie par un médecin ou une sage-femme qui pourra répondre à toutes les questions.
Le carnet de santé maternité envoyé par le Conseil Départemental dès la déclaration de grossesse effectuée, contient également des informations propres à cette période, notamment divers conseils sur les examens médicaux, l'hygiène, l'alimentation… pour vivre la grossesse et la période post-natale dans les meilleures conditions.
Pour en savoir plus, se référer au guide suivant : « Le guide nutrition de la grossesse » disponible gratuitement auprès de Santé publique France*.

POINTS CLÉS À MAÎTRISER :
Règles de base en matière d'hygiène des aliments.

PRÉCONISATIONS :
La majorité des cas graves et des complications après une contamination microbiologique par des microorganismes pathogènes* (tels *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* ou *Escherichia coli* entérohémorragiques, virus), ou parasitaire (par exemple les parasites responsables de la toxoplasmose* et de l'anisakiase*), ainsi que chimique ou physique, touchent les populations à risque. Des mesures supplémentaires en termes d'hygiène et de nutrition doivent donc être prises pour limiter le risque* de contamination de ces personnes fragiles.

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

- ❖ Les végétaux doivent être lavés soigneusement avec plusieurs eaux de rinçage, puis pelés si besoin.
- ❖ Les végétaux frais prêts à l'emploi (4ème gamme, ex : salades en sachet) doivent être lavés également.
- ❖ Ne pas consommer de fromages au lait cru, notamment pendant la grossesse car ils peuvent contenir des bactéries qui pourraient s'avérer dangereuses pour le fœtus, notamment *Listeria monocytogenes* et les salmonelles.
- ❖ Privilégier les fromages à pâte pressée cuite (de type gruyère, gouda…), et les fromages au lait pasteurisé (fromage à tartiner, mozzarella, coulommiers…). Les yaourts, fromages frais et crèmes pasteurisées peuvent également être consommés.
- ❖ Eviter les produits achetés « à la coupe ». Préférer les produits préemballés et les consommer rapidement après ouverture.
- ❖ Consommer les viandes, les charcuteries crues à cuire, les volailles, les fruits de mer, les poissons et les œufs bien cuits à cœur et non crus. Éviter le saumon fumé, les œufs de poissons, les rillettes, les pâtés, le foie gras, le surimi, le tarama et les graines germées crues (ex : blé, kamut, soja…).
- ❖ Limiter la consommation de « poissons gras » (marlin, siki, espadon, saumon, maquereau, requin, lamproie…) à 2 fois par semaine.
- ❖ Ne pas consommer de poisson cru, tel que des sushis, du tarama ou du calamar cru pour éviter le risque d'anisakiase*.

Fiche 15 – Les règles de base de l'hygiène des aliments

(*à destination des personnes accueillies)*

❖ La consommation de poissons à chair bleue, notamment le thon, le maquereau, est déconseillée pour les personnes intolérantes à l'histamine.

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

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

Spécificités s'appliquant aux femmes enceintes :

❖ Bien cuire les viandes (notamment bœuf, mouton, porc) dans toute l'épaisseur. Éviter les viandes marinées, fumées ou grillées, pour éviter le risque de toxoplasmose*.
❖ Lors de la préparation des repas, laver soigneusement les légumes et les plantes aromatiques surtout s'ils sont terreux et consommés crus. Se laver soigneusement les mains après contact avec les légumes, les fruits, la viande et avant de passer à table.
❖ Éviter l'utilisation de récipients en céramiques de couleurs vives ou en vieille faïence, notamment lorsque les aliments sont acides, et ce afin d'éviter une éventuelle contamination du fœtus par les métaux lourds provenant de la peinture.
❖ En cas d'allergies* avérées chez certains membres de la famille, il est conseillé à la femme enceinte de ne pas consommer des produits contenant de l'arachide.
❖ Éviter la consommation importante de boissons contenant de la caféine ainsi que de produits à base de soja.

Les règles de base en matière d'hygiène des aliments ont pour effet de limiter d'une part les contaminations des aliments, d'autre part la multiplication des microbes jusqu'à des niveaux dangereux pour la santé.

<u>Je limite la contamination</u> :

1. Respect d'une hygiène personnelle rigoureuse *:*

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

2. Nettoyage et désinfection du matériel :

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

3. Règles de conservation et consommation des produits :

- les fruits et légumes bruts doivent être transportés séparément des autres produits. Les produits d'hygiène et d'entretien doivent être transportés séparément des produits alimentaires ;
- laver soigneusement légumes terreux et plantes aromatiques destinés à être consommés crus ;
- en cas de restes, les transvaser dans un récipient propre, les protéger par un film ou un couvercle, les placer au froid après refroidissement et les consommer de préférence dans les 24 heures. Consommer rapidement (24 ou 48 h) les produits dont le conditionnement* a été ouvert ;
- protéger les aliments nus, lors de leur conservation, de préférence à l'aide d'un film alimentaire (éviter de protéger les aliments acides, par exemple les vinaigrettes, avec du papier aluminium, en raison d'un risque de migration de l'aluminium).

Fiche 15 – Les règles de base de l'hygiène des aliments

(*à destination des personnes accueillies)*

Je limite la multiplication :

1. **Respect de la "chaîne du froid"* :**
   - utiliser des sacs isothermes* (ou glacières) lors du transport des "produits réfrigérés"* et surgelés* jusqu'au domicile et ne pas s'attarder en route ;
   - limiter en permanence les temps d'attente hors froid de ces produits ;
   - vérifier le bon fonctionnement du réfrigérateur (+4 °C max) et du congélateur (-18 °C).

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

2. **Respect des dates limites de consommation (DLC*) :**
   - ne pas consommer des produits dont la DLC* est dépassée.

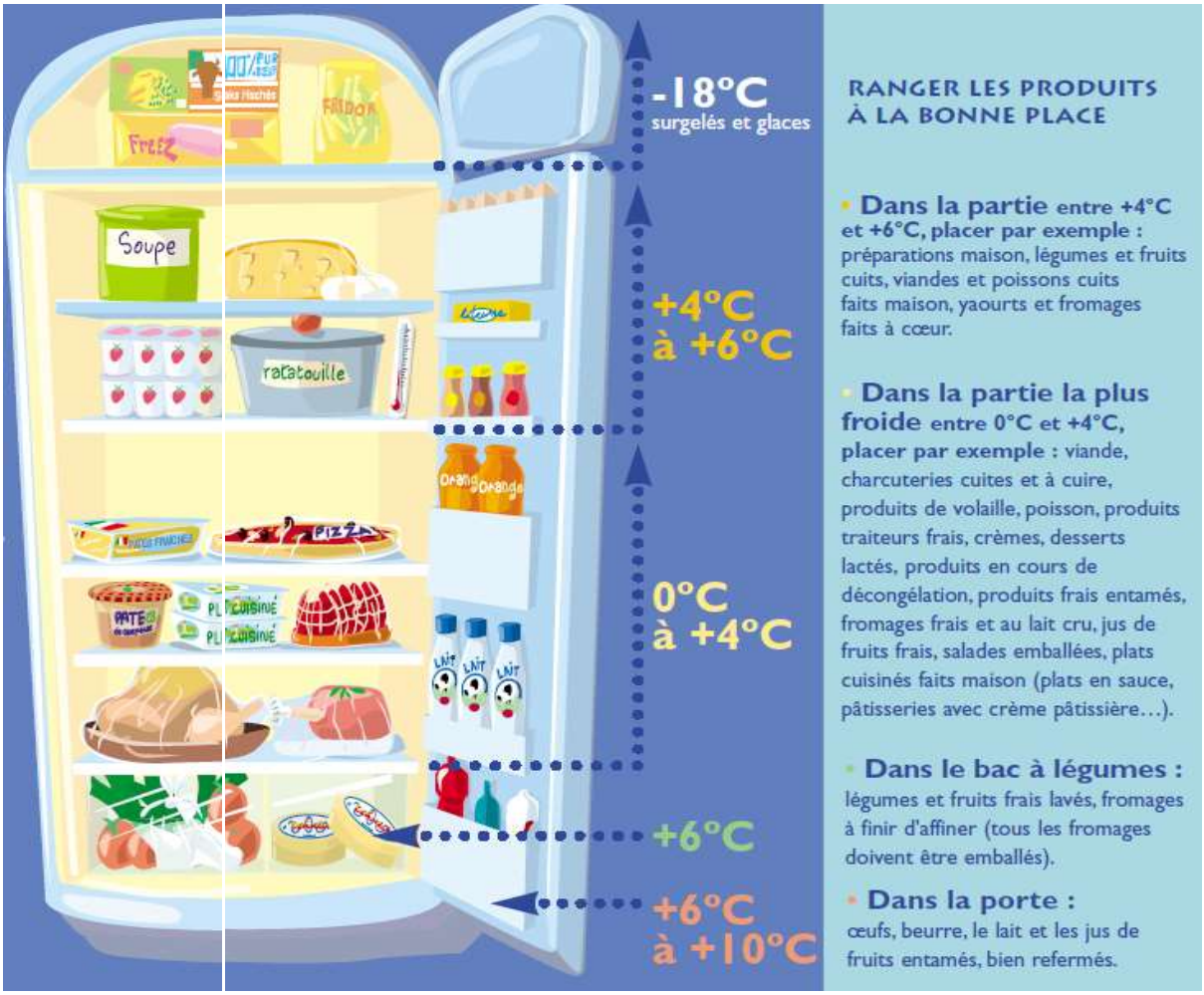
3. **Règles de conservation et consommation des produits** *:*
   - dans le réfrigérateur, ranger les denrées en tenant compte de la température des différentes parties de celui-ci et du niveau de contamination de chaque produit (voir schéma rangement du réfrigérateur, ci-après) ;
   - ne pas entasser les produits dans le réfrigérateur, l'air doit circuler entre les étagères.
   - réchauffer soigneusement les restes alimentaires et les plats cuisinés avant consommation immédiate.

Fiche 15 – Les règles de base de l'hygiène des aliments

(à destination des personnes accueillies)

Exemple de rangement du réfrigérateur :

Source « la chaîne du froid des produits alimentaires - le consommateur a aussi son rôle à jouer » DGAL- DGCCRF- DGS



Dans un réfrigérateur, la température est rarement uniforme entre le haut et le bas (pour plus d'information, se reporter à la notice de l'appareil).

Fiche 16 – Les 10 règles d'or du bénévole

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

1. **Prendre connaissance et appliquer les fiches pratiques du GBPH* Aide alimentaire.**

2. **Respecter une hygiène personnelle rigoureuse :**
   - ✓ par un lavage des mains avec du savon, de façon fréquente, après tout passage aux toilettes et après toute manipulation contaminante ;
   - ✓ par une tenue adaptée lors de manipulation de denrées nues (gants jetables et charlotte) ;
   - ✓ par une protection efficace des plaies ;
   - ✓ en évitant d'éternuer, de tousser au-dessus des aliments, en utilisant un mouchoir en papier jetable pour se moucher ;
   - ✓ en ne se présentant pas à la "structure de distribution"* en cas de maladie contagieuse ; au moins ne pas participer à la distribution des denrées et travailler dans d'autres zones sans contact direct avec les aliments (administratif).

3. **Nettoyer et désinfecter le matériel et les locaux selon le plan de nettoyage :**
   - ✓ avec le matériel et les produits désignés et en suivant les instructions ;
   - ✓ à la fréquence prévue ;
   - ✓ compléter les feuilles d'enregistrements.

4. **Respecter la "chaîne du froid"* :**
   - ✓ en utilisant du matériel adapté ("plaques eutectiques"*, eau glacée, sacs isothermes*…) ;
   - ✓ en respectant les températures de conservation des produits indiquées sur les étiquetages ;
   - ✓ en respectant le niveau de chargement des meubles réfrigérés, des réfrigérateurs, des congélateurs ;
   - ✓ en vérifiant le bon fonctionnement des appareils ;
   - ✓ en limitant en permanence la rupture de froid pour les produits lors des opérations de prise en charge, déchargement, préparation et distribution (règle des 30 minutes maximum hors froid).

5. **Ne pas distribuer de produits dont la date limite de consommation est dépassée :**
   - ✓ en contrôlant la DLC* des produits lors du tri, de la préparation et la distribution des produits ;
   - ✓ en éliminant immédiatement les produits dont la DLC* est dépassée ;
   - ✓ en appliquant la règle « premier périmé premier sorti » (dite règle PPPS*) lors du rangement.

6. **Conserver la traçabilité* des produits :**
   - ✓ en veillant à la présence de documents de livraison et à leur archivage ;
   - ✓ en conservant les étiquettes d'origine lors de déconditionnement* des produits.

7. **Appliquer strictement les règles d'hygiène lors du déconditionnement*/portionnement* et reconditionnement* des produits.**

8. **Transmettre les informations en cas "d'alerte alimentaire"* :**
   - ✓ en informant immédiatement lors de la suspicion de produits non-conformes ;
   - ✓ en suivant les instructions de la procédure « Gestion des alertes ».

9. **Réaliser les autocontrôles prévus dans l'organisation.**

10. **Respecter l'interdiction formelle de congeler des denrées et de recongeler des denrées décongelées**

Fiche 17 – Transformation et Restauration

Certaines associations ont mis en place des ateliers de transformation ou de restauration. Cela leur permet de valoriser des denrées impossibles à distribuer sous forme brute (DLC* proche, produits interdits tels que décrits dans la fiche 1, conditionnements* importants). Pour réaliser ces activités dans de bonnes conditions, elles sont soumises à un certain nombre d'exigences en plus de celles décrites précédemment.

Ces activités ne sont pas traitées dans le cadre de l'analyse des dangers du présent guide : en fonction du type d'activité, il faut identifier le GBPH spécifique à l'aide du tableau ci-dessous. Il sera également rappelé certains principes de base.

Un projet de transformation doit être abordé avec beaucoup de précautions : c'est une activité complexe car fabriquer des produits élaborés comporte nettement plus de risques* que juste les transporter/stocker/distribuer, en particulier si on met en œuvre des produits d'origine animale.

Voici quelques recommandations pour être en accord avec la réglementation et garantir la sécurité des consommateurs*.

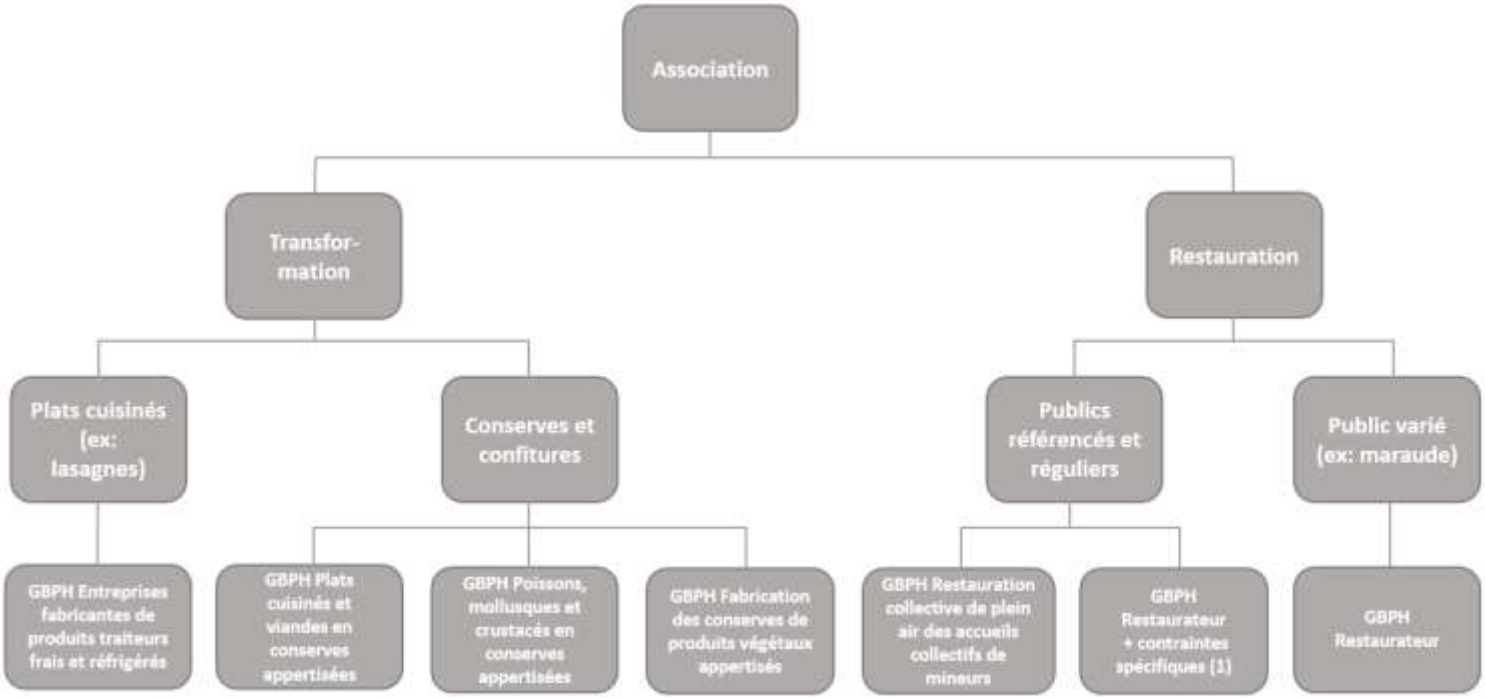
1. Prendre contact avec la DD(ETS)PP*

Il est recommandé dans tous les cas de se renseigner préalablement auprès du service Sécurité sanitaire des aliments de la DD(ETS)PP*, afin de connaître la démarche à mettre en place selon la nature du projet, certaines activités étant soumises à un agrément préalable.

2. S'appuyer sur les guides de bonnes pratiques existants

Il existe un grand nombre de guides sur différentes préparations :

- GBPH* des entreprises fabricantes de produits traiteurs frais et réfrigérés,
- GBPH* pour la fabrication des conserves de produits végétaux appertisées*,
- GBPH* pour les plats cuisinés et viandes en conserves appertisées*,
- GBPH* Cafétérias,
- GBPH*Restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs,
- GBPH* Restaurateur
- etc.



(1) Arrêté du 21/12/09, annexe 4 relative aux dispositions particulières applicables aux établissements de restauration collective (notamment liaisons chaude et froide et plats témoins).

Fiche 17 – Transformation et Restauration

Ces guides ont pour vocation d'aider les associations à maîtriser la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et à construire leur PMS*.

3. Marche en avant

Les associations devront organiser les locaux en séparant les secteurs de déconditionnement* ou de nettoyage des matières premières des zones de préparation des plats et de cuisson. Il faut éviter que les produits finis reviennent en arrière pour limiter la "contamination croisée"*. Si la configuration des locaux ne permet pas une séparation physique des étapes, établir une marche en avant dans le temps avec une étape de nettoyage et désinfection entre la manipulation de produits crus ou sales et celle de produits cuits ou finis. De même l'entreposage des produits finis sera effectué dans un réfrigérateur différent de celui des denrées brutes.

4. Hygiène du personnel

L'ensemble du personnel manipulant des denrées devra prendre soin de respecter l'ensemble des recommandations applicable à l'hygiène. Cf fiche 8 – Hygiène et état de santé du personnel.
En plus d'un lavage rigoureux des mains, le port d'une charlotte et de gants est obligatoire pour les personnes manipulant les aliments et le port de bijoux (hors alliance) est déconseillé. Le personnel souffrant d'une infection ou d'une maladie contaminante devra être écarté du poste de travail (gastroentérite, bronchite, panaris, etc.). Des masques doivent être mis à disposition du personnel ainsi qu'une trousse de secours. Une tenue de travail dédiée est également conseillée.

5. Nettoyage désinfection des matières premières fruits et légumes

Il est conseillé de mettre en place un protocole de nettoyage des fruits et légumes bruts.

6. La décongélation

Les produits congelés destinés à être transformés ou transformés doivent être décongelés par cuisson directe pour les petits aliments, au micro-onde ou au froid entre 0 et +3 °C la veille de la préparation. Ne pas décongeler sous un filet d'eau (peu écologique) ou à température ambiante. Une fois décongelée la denrée ne pourra pas être recongelée en l'état.

7. Respect des températures

La restauration collective peut faire appel à la liaison chaude ou froide (entre une cuisine centrale et un satellite).

	Distribution de préparations refroidies	Distribution de plats chauds (liaison chaude)
Cuisson	Se baser sur une analyse des risques pour déterminer un barème temps/Température de cuisson spécifique au plat réalisé	
Refroidissement	Refroidissement rapide de +63 °C à +10 °C en moins de deux heures	Refroidissement rapide de +63 °C à +10 °C en moins de deux heures Remis à +63 °C en moins d'une heure avant distribution
Température de conservation	Conservation de 0 à +3 °C	Maintien à une température supérieure à +63 °C

8. Conservation

La conservation des produits transformés réfrigérés se fait entre 0 et +3°C. Les produits stérilisés de type conserves sont à conserver à température ambiante et à l'abri de la lumière.
Tous les produits stockés doivent être couverts dans des emballages* pour les produits finis mais cela concerne également les préparations intermédiaires ou destinées à la restauration qui doivent être filmées

ou protégées par un couvercle propre et désinfecté (conditionnement individuel jetable ou bac gastronorme).

9. Traçabilité*

Chaque préparation préemballée doit néanmoins être étiquetée avec les dénominations suivantes :

- la dénomination de vente qui définit le produit ;
- l'origine géographique de la viande et du lait dans les produits transformés. L'origine est également obligatoire si la dénomination du produit ou l'emballage* renvoie à une région qui n'est pas celle où est produite le produit (ex. Herbes de Provence) ;
- la liste des ingrédients utilisés (y compris les additifs et les arômes), énumérés de façon décroissante selon le poids à la mise en œuvre**. Les ingrédients allergènes à déclaration obligatoire doivent être mis en relief** ;
- la quantité de certains ingrédients, par exemple ceux mis en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente (ex. confiture de fraises) ;
- la quantité nette du produit ;
- la DLC* sous la forme « À consommer jusqu'au… » ou la DDM*, exprimée sous la forme « À consommer de préférence avant … ». Ces mentions doivent figurer en toutes lettres et font l'objet de "tests de vieillissement"* ;
- le nom et adresse de l'opérateur ;
- le numéro du "lot de fabrication"* ;
- le mode d'emploi si nécessaire et/ou ses conditions de conservation spécifiques ;
- la déclaration nutritionnelle est obligatoire et doit au minimum mentionner la valeur énergétique (en kJ et kcal), les matières grasses (en g), les acides gras saturés (en g), les glucides (en g), les sucres (en g), les protéines (en g) et le sel (en g) pour 100 g ou 100 ml de produit. Les tables du CIQUAL disponibles sur le site de l'ANSES* sont utilisables comme base de données.

Il est important de noter la date d'ouverture des ingrédients secs utilisés partiellement et de prendre en compte les recommandations fournisseurs pour la conservation après ouverture.

Plats témoins

Les plats témoins sont à réaliser pour les associations servant ou livrant des repas à des consommateurs* réguliers et répertoriés. Des prélèvements de 80 g minimum devront être effectués pour chaque élément du menu élaboré sur place, puis identifiés par le nom du plat, la date de production et la date de distribution et conservés 5 jours minimum en chambre froide (0 à +3° C), après la dernière présentation au consommateur*.

10. Affichage des numéros importants

Il est important d'afficher les numéros d'urgence (pompiers, SAMU) et des interlocuteurs au sein de la DD(ETS)PP* et de l'Agence régionale de la santé (ARS*).

5. Les Annexes

Ces documents sont fournis à titre d'exemples et doivent être adaptés aux situations individuelles

Annexe 1 - Contrôle à réception – Enregistrements **p.106**
- ✓ *Fiches associées : 3 et 12*

Annexe 2 - Contrôle températures à la ramasse – Enregistrements **p.107**
- ✓ *Fiches associées : 2, 3 et 12*

Annexe 3 - Plan de contrôle des températures **p.109**
- ✓ *Fiches associées : 2, 3, 4 et 12*

Annexe 4 - Relevé journalier des températures / enceinte frigorifique positive ou négative **p.110**
- ✓ *Fiches associées : 4 et 12*

Annexe 5 - Plan de maintenance **p.112**
- ✓ *Fiches associées : 4 et 13*

Annexe 6 - Dépannage du matériel - fiche d'anomalies **p.113**
- ✓ *Fiches associées : 4 et 13*

Annexe 7 - Plan de nettoyage et désinfection **p.114**
- ✓ *Fiches associées : 4 et 13*

Annexe 8 - Enregistrement du nettoyage et désinfection du matériel de transport **p.116**
- ✓ *Fiches associées : 2 et 13*

Annexe 9 - Enregistrement du nettoyage et désinfection des locaux **p.117**
- ✓ *Fiches associées : 4 et 13*

Annexe 10 - Rapport de tests gustatifs à DDM* dépassée **p.119**
- ✓ *Fiche associée : 6,7 et 9*

Annexe 11 - Suivi des denrées alimentaires **p.120**
- ✓ *Fiches associées : 6,7 et 10*

Annexe 12 - Plan de lutte contre les nuisibles **p.121**
- ✓ *Fiches associées : 4 et 14*

Annexe 13 - Plan de lutte contre les nuisibles effectué par l'association – Enregistrements **p.122**
- ✓ *Fiches associées : 4 et 14*

Annexe 14 - Coordonnées des administrations **p.123**
- ✓ *Fiche associée : 11*

Annexe 15 - Evaluation de la gravité de la situation en cas d'alerte **p.125**
- ✓ *Fiche associée : 11*

Annexe 16 - Fiche de notification d'alerte **p.126**
- ✓ *Fiche associée : 11*

Annexe 17 - Etats des retraits – rappels **p.128**
- ✓ *Fiche associée : 11*

Annexe 18 - Modèle de PMS **p.130**

ANNEXE 1 – Contrôle à réception – Enregistrements

Document à destination des entrepôts à remplir pour chaque prise en charge de denrées provenant d'achat, de dons FEAD-CNES (tout sauf la ramasse), dès leur arrivée en zone de stockage et ce que la livraison soit interne ou externe à l'organisme

Numéro du véhicule : ……..	Propreté véhicule :	Conforme ☐	Non-conforme ☐
Température de l'enceinte frigorifique **(uniquement pour produits frais et/ou surgelés) :……**		Conforme ☐	Non-conforme ☐
Température entre 2 conditionnements[1] **(uniquement pour produits frais et/ou surgelés) :……**		Conforme ☐	Non-conforme ☐
Quantité reçue :		Conforme ☐	Non-conforme ☐

Contrôles produits - Date de la réception :

Désignation des produits (famille de produits)	**Fournisseur**	**Date de consommation**		**État du produit**	**Conditionnement**	**Étiquetage**	**Visa de l'opérateur**
		DLC	DDM	Conforme ou non ?	Conforme ou non ?	Conforme ou non ?	

Statut de la livraison :	Conforme, acceptée ☐ Non-conforme, refusée ☐
Commentaires : ……	**Mesures correctives : ……**
……	**……**

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

Signature et date du contrôle par le responsable hygiène :

[1] Tolérance de +2 °C pour les produits réfrigérés et +3 °C pour les surgelés par rapport aux températures recommandées sur l'étiquette. Si anomalie, prendre la température à cœur.

ANNEXE 2 option 1
Contrôle températures à la ramasse – Enregistrements

Date : ……

Visa du chauffeur : ……

N° tournée	Magasin « ramassé »	Température entre 2 conditionnements[2] (une prise par magasin)
1ère tournée : **Température de l'enceinte frigorifique (au niveau du 1er magasin de la tournée)[1] :** **……**		
2ème tournée : **Température de l'enceinte frigorifique (au niveau du 1er magasin de la tournée)[1] :** **……**		
3ème tournée : **Température de l'enceinte frigorifique (au niveau du 1er magasin de la tournée)[1] :** **……**		

Commentaires :……	**Mesures correctives : ……**
……	**……**
……	**……**
……	**……**
……	**……**
……	**……**

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

<u>Signature et date du contrôle par le responsable hygiène</u> :

[1]Le retour à l'entrepôt pour décharger le camion équivaut à une fin de tournée. Si le camion retourne ramasser d'autres magasins, il faudra reprendre la température de l'enceinte frigorifique au premier point récolté.

[2]Tolérance de +2 °C pour les produits réfrigérés et +3 °C pour les surgelés par rapport aux températures recommandées sur l'étiquette. Si anomalie, prendre la température à cœur.

ANNEXE 2 option 2 – Contrôle températures à la ramasse – Enregistrements

Semaine : du au

Numéro de la tournée	Jour de la semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Température de l'enceinte frigorifique (au niveau du 1er magasin de la tournée)[1]					
	Magasin « ramassé »	**Température entre 2 conditionnements[2]**	**Température entre 2 conditionnements[2]**	**Température entre 2 conditionnements[2]**	**Température entre 2 conditionnements[2]**	**Température entre 2 conditionnements[2]**
1ère tournée						
2ème tournée	**Température de l'enceinte frigorifique (au niveau du 1er magasin de la tournée)[1]**					
3ème tournée	**Température de l'enceinte frigorifique (au niveau du 1er magasin de la tournée)[1]**					
Visa des chauffeurs						

Commentaires :…… ……	**Mesures correctives :**…… ……

Noter toute réserve éventuelle sur le bon de livraison tamponné daté et signé **Signature et date du responsable hygiène :**

[1]Le retour à l'entrepôt pour décharger le camion équivaut à une fin de tournée. Si le camion retourne ramasser d'autres magasins, il faudra reprendre la température de l'enceinte frigorifique au premier point récolté.

[2]Tolérance de +2 °C pour les produits réfrigérés et +3 °C pour les surgelés par rapport aux températures recommandées sur l'étiquette. Si anomalie, prendre la température à cœur.

ANNEXE 3 – Plan de contrôle des températures

Zone à contrôler	Fréquence des contrôles	Consigne de T° à respecter	Matériel utilisé	Méthode de contrôle	Responsable
<u>Ramasse</u> Contrôle des denrées alimentaires pour chaque magasin ramassé	Une prise de T° est effectuée dans chaque magasin	Les températures des produits doivent respecter les recommandations de l'étiquetage Tolérance en surface de +2 °C pour les produits réfrigérés et +3 °C pour les surgelés	Thermomètre sonde ou thermomètre infrarouge	Placer le capteur entre 2 produits, si la température entre 2 conditionnements est non conforme (sup. de 2 °C pour les denrées réfrigérés et de 3 °C pour les surgelés), prendre la température à cœur des produits réfrigérés (tolérance +1 °C)	Chauffeur-ramasseur
Transport ramasse en bacs isothermes ou en camion frigorifique	À chaque transport	La température au sein de l'enceinte frigorifique doit être adaptée aux denrées qu'elle contient.	Thermomètre sonde ou thermomètre à alcool	Relever la température de l'afficheur de T° du véhicule ou du thermomètre placé dans le bac isotherme	Chauffeur-ramasseur
Enceintes frigorifiques et chambre froide	Tous les jours de présence, le matin avant la première ouverture	Chambre froide positive : Température inférieur ou égale à +4 °C Chambre froide négative / Congélateur : température à -18 °C	Indicateur placé sur le panneau de contrôle des chambres froides	Visuel + test de la bouteille pour les chambres négatives	Chauffeur-ramasseur
Contrôle des thermomètres	Au moins tous les 6 mois	0°C + /- 0 ,5°C	Glace fondante	Plonger le capteur dans la glace fondante.	responsable hygiène

ANNEXE 4 option 1 – Relevé journalier des températures / enceinte frigorifique positive

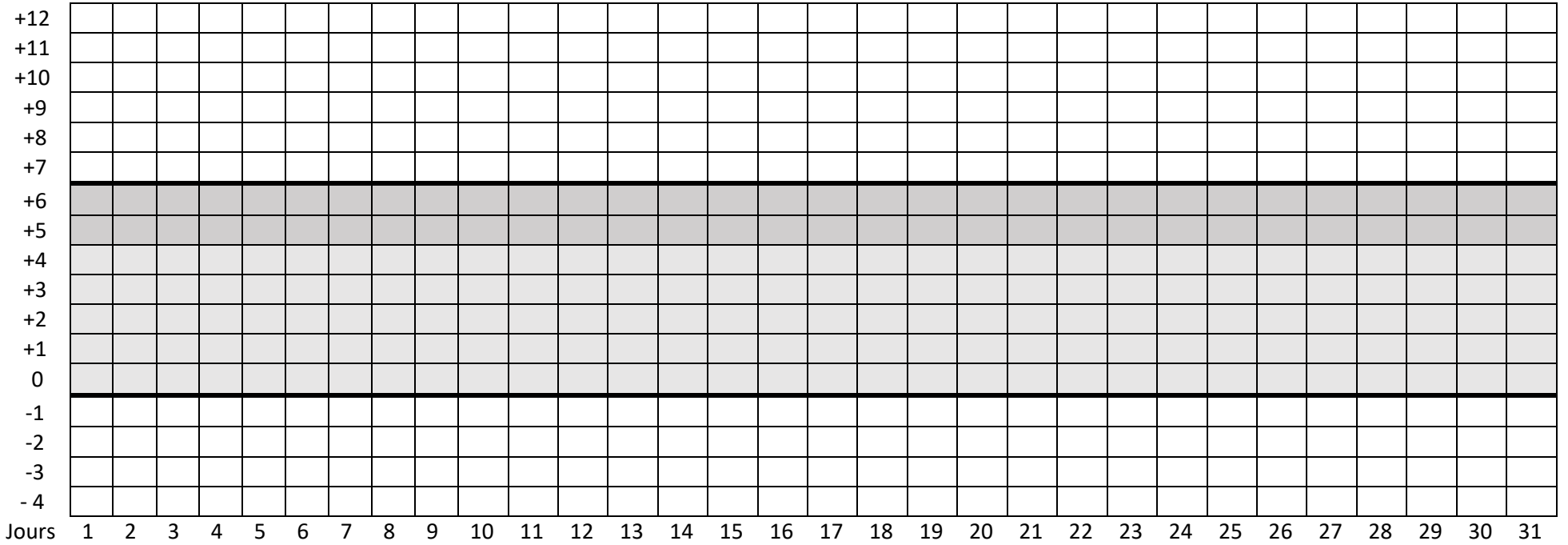
Mois : …….

Enceinte n° : …….

Heure du relevé : …….

Nom de l'opérateur : ……

Température



Commentaires : ……	**Mesures correctives : …….....**
……	**……**
……..	**…….**

<u>Signature du responsable</u> :

ANNEXE 4 option 2 – Relevé journalier des températures / enceinte frigorifique négative

Mois : …….

Enceinte n° : …….

Heure du relevé : …….

Nom de l'opérateur : ……

Température

	Jours 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15																															
-16																															
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
- 24[1]																															
-25[1]																															

Commentaires : …… **……** **……**	**Mesures correctives : ……** **……** **……**

<u>Signature du responsable</u> :

[1]Températures conseillées pour les enceintes où sont entreposées les plaques eutectiques congelées.

ANNEXE 5 – Plan de maintenance

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

[1]Ces fréquences peuvent être revues à la baisse pour les structures de distribution (par exemple tous les 6 mois)

ANNEXE 6 – Dépannage du matériel – Fiche d'anomalies

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

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

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

Signature du responsable :

ANNEXE 7 – Plan de nettoyage et désinfection

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

ANNEXE 7 – Plan de nettoyage et désinfection

Placards, étagères et armoires	Brosser avec un produit adapté correctement dosé selon les indications du fabricant Rincer à l'eau	Produits utilisés et concentrations	1/mois	Personnel en charge
Siphons	a - vider les paniers filtres b - brosser avec une solution nettoyante c - rincer à l'eau APRÈS le nettoyage : a - désinfecter avec un produit adapté correctement dosé selon les indications du fabricant b - rincer à l'eau	Produits utilisés et concentrations	1/semaine	Personnel en charge
Sols	a - répartir la solution nettoyante / désinfectante sur toute la surface du sol b - brosser et laisser agir selon les recommandations du fabricant c - rincer si nécessaire (odeur forte) et éliminer l'eau au maximum à la raclette ou à l'aspirateur à eau	Produits utilisés et concentrations	Chaque jour d'utilisation du local	Personnel en charge
Autres				
Petit matériel (couteaux, ustensiles…)	Prélavage : a - évacuer au maximum les matières organiques par un brossage (de la base à la pointe de l'ustensile, du haut au bas de la lame…) Dans une bassine ou un seau contenant une solution de détergent/désinfectant : a - mettre les ustensiles à tremper pendant la durée indiquée sur la notice b - rincer à l'eau claire la plus chaude possible c - laisser sécher par égouttage ou essuyer au papier jetable. (ou utilisation d'un lave-vaisselle) d - ranger le matériel dans une zone propre	Produits utilisés et concentrations	Après chaque utilisation À chaque changement de famille de produits	Personnel en charge
Surface de distribution, plan de travail	a - disposer d'un récipient contenant une solution de détergent renouvelée plusieurs fois par jour avec une lingette propre b - passer la lingette en frottant la surface c - rincer la lingette à l'eau claire d - sécher éventuellement la surface à l'aide d'un papier jetable APRÈS le nettoyage : a - répartir la solution désinfectante sur toute la surface du plan de travail b - laisser agir selon les recommandations du fabricant c - rincer	Produits utilisés et concentrations	Chaque jour d'utilisation du local	Personnel en charge
Matériel de transport	Nettoyage à chaque utilisation En cas de souillure nettoyage puis désinfection	Produits utilisés et concentrations	À chaque utilisation	Personnel en charge

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

ANNEXE 8 – Enregistrement du nettoyage et désinfection du matériel de transport

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

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

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

Commentaires :……. ……	**Signature du responsable :**
Mesures correctives :……. ……	

ANNEXE 9 option 1 – Enregistrement du nettoyage et désinfection des locaux

Une fiche de suivi doit être créée pour chaque local de la structure et affichée dans celui-ci. Le nettoyage et la désinfection concernent le sol, les surfaces en contact direct avec les produits alimentaires (plans de travail…), le matériel (planches à découper, couteaux, ciseaux…) présents dans la pièce concernée.

Zone[1] :……

Mois et année :…….

Surface	Indiquer initiales et signature à la date de nettoyage de la surface																													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1 fois par semaine																															
Sol																															
Mur																															
Porte																															
Siphons																															
Après chaque utilisation																															
Plan de travail																															
Matériel																															
Autres																															

Commentaires :…… ……	**<u>Signature du responsable</u> :**
Mesures correctives :…… ……	

[1]Préciser la zone (Chambre froide positive, Vestiaires, Congélateurs etc…)

ANNEXE 9 option 2 – Enregistrement du nettoyage et désinfection des locaux

Une fiche de suivi doit être créée pour chaque pièce de la structure et fixée dans chacune de celle-ci. Le nettoyage et la désinfection concerne le sol, les surfaces en contact direct avec les produits alimentaires (plans de travail…), le matériel (planches à découper, couteaux, ciseaux…) présents dans la pièce concernée.

Semaine : du au

Surface	Fréquence[1]	Zone[2] :				
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sol	1 fois par jour					
Mur	1 fois par semaine					
Porte	1 fois par semaine					
Siphons	1 fois par semaine					
Plan de travail	Après chaque utilisation					
Matériel	Après chaque utilisation					
Poubelle	A chaque fin de journée					
Autres						

Commentaires :……. **……**	**Signature du responsable :**
Mesures correctives :……. **……**	

[1]A préciser selon les fréquences établies dans le plan de nettoyage

[2]Préciser la zone (Chambre froide positive, Vestiaires, Congélateurs etc…)
Note : L'apposition du visa dans l'une des cases certifie de l'action réalisée. **Ne pas remplir si l'action n'a pas été effectué**. Indiquer initiales et/ou signature à la date de nettoyage de la surface

ANNEXE 10 – Rapport de tests gustatifs à DDM dépassée

Le test est à faire de manière indépendante par plusieurs dégustateurs sur des produits préparés selon les instructions du fabricant

Lieu :...		Date de dégustation :….	
Produit	….		
DDM* inscrite	….		
Noms évaluateurs	….		
Dégustation	**BON**	**MOYEN**	**MÉDIOCRE**
Aspect externe			
Aspect à l'ouverture			
Odeur			
Goût			
Consistance texture			
Autres			
Décision de prolonger la distribution		OUI	NON
Durée de prolongation ; jusqu'au :…			
Commentaires :…			

ANNEXE 11 – Suivi des denrées alimentaires

À utiliser pour tout déconditionnement/portionnement et reconditionnement de produit

Date d'entrée du produit	Nom du produit n° de lot	Date de conservation (DLC ou DDM)	Date de conditionnement/ reconditionnement	Nombre de lots préparés à partir du même n° de lot	Date de distribution	Visa du préparateur des lots Remarques

Signature du responsable :

ANNEXE 12 – Plan de lutte contre les nuisibles

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

ANNEXE 13 – Plan de lutte contre les nuisibles effectué par l'association – Enregistrements

Au niveau des structures de distribution

Nuisibles traités	Produits et/ou matériels utilisés	Fréquence des autocontrôles	Date de l'autocontrôle	Anomalies constatées	Actions correctives	Visa de l'opérateur

<u>Signature du responsable</u> :

ANNEXE 14 – Coordonnées des administrations

NIVEAU LOCAL :

1. Contacts habituels pour les alertes, pendant les heures de bureau et les jours ouvrés

Pour la DGAL/DGCCRF : **les Directions départementales de la protection des populations (DDPP) ou Directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations (DD(ETS)PP).**

Les coordonnées des DDPP ou DD(ETS)PP sont disponibles sur le portail internet du Ministère à l'adresse suivante :
https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/coordonnees-des-DDPP-et-DDETS-PP

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

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

Lors des congés de fin de semaine ou lors des jours fériés, des permanences sont en principe organisées dans les services.

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

Le répertoire des préfectures est donné en ligne sur le site du ministère de l'Intérieur :
https://www.interieur.gouv.fr/Le-ministere/Prefectures

ANNEXE 14 – Coordonnées des administrations

NIVEAU CENTRAL :
En cas d'absolue nécessité et d'impossibilité d'entrer en contact avec l'administration locale

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

Ministère de l'Économie et des Finances :
Téléphone : 01 40 04 04 04 (standard : demander le permanencier de la DGCCRF)

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation :
Téléphone : 01 49 55 49 55 (numéro d'astreinte de la DGAL)

Ministère des Solidarités et de la Santé :
Téléphone : 01 40 56 60 00 (*Centre opérationnel de réception et de régulation des urgences sanitaires et sociales : CORRUSS)*

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

Direction générale de l'alimentation (DGAL)
Mission des urgences sanitaires
Téléphone : 01 49 55 54 07
Fax : 01 49 55 56 80
Mail : alertes.dgal@agriculture.gouv.fr

Direction générale de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)
Téléphone de l'Unité d'alerte : 01 44 97 30 45 / 01 44 97 31 76
Fax : 01 44 97 24 86
Mail : alertes.dgccrf@dgccrf.finances.gouv.fr,

Direction générale de la santé (DGS)
Sous-direction de la veille et de la sécurité sanitaire : Centre opérationnel de réception et de régulation des urgences sanitaires et sociales (CORRUSS)
Téléphone : 01 40 56 60 00
Fax : 01 40 56 40 56
Mail : alerte@sante.gouv.fr

ANNEXE 15 – Évaluation de la gravité de la situation en cas d'alerte

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

DANGEROSITÉ	Le danger* peut-il causer des troubles ? • Légers [et] • À court terme • Graves • Moyen terme • Mortels • Long terme Les effets liés au danger* identifié sont-ils ? • Aigus (effets immédiats) • Chroniques (effets cumulatifs) • Susceptibles d'impacter particulièrement des populations sensibles (enfants, personnes âgées, etc.)
MOYEN DE MAÎTRISE	Le danger* peut-il être maîtrisé par le détenteur de la marchandise (cuisson par exemple) ?
URGENCE	Le problème est-il ? • Déjà maîtrisé • Immédiat • À venir dans un délai proche • Autre
CERTITUDE	Le problème est-il ? • Éventuel • Certain et/ou réalisé (présence de cas humains déjà avérés de certaines pathologies liées à la contamination d'aliments)
DURABILITÉ	Le problème est-il ? • Ponctuel ou de courte durée (<1 semaine) • De moyenne durée (<3 mois) • De longue durée (<1 an) • Permanent
AMPLEUR	Les populations concernées ou exposées sont-elles ? • Peu nombreuses • Nombreuses • L'ensemble de la population Les flux concernés sont-ils ? • Nationaux, intra-communautaires ou internationaux • Faibles ou importants
SENSIBILITÉ	Le problème concerne-t-il ? • Des produits « phares » (marques nationales ou internationales) • Des secteurs sensibles
ÉVALUATION GÉNÉRALE	• Y a-t-il un danger* grave et immédiat ? • Y a-t-il crise ?

ANNEXE 16 – Fiche de notification d'alerte

Les alertes sont à notifier par le Cerfa 16423*01 disponible ici : https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa_16243.do

ANNEXE 16 – Fiche de notification d'alerte

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

cerfa
N°16243*01

NOTIFICATION D'INFORMATIONS SANITAIRES (DONT ALERTES) À L'AUTORITÉ ADMINISTRATIVE CONCERNANT DES DENRÉES ALIMENTAIRES OU DES ALIMENTS POUR ANIMAUX OU CONCERNANT L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION DE CES PRODUITS
au titre de l'article L.201-7 du Code rural et de la pêche maritime
ainsi que des articles 19 et 20 du règlement (CE) n°178/2002

A renvoyer à la direction départementale (de l'emploi, du travail, des solidarités et) de la protection des populations (DDETSPP) en France métropolitaine ou à l'autorité compétente en charge de la sécurité sanitaire des aliments pour l'Outre-mer (cf. notice), du département où est implanté l'établissement.

☐ Premier envoi d'informations ☐ Actualisation d'un envoi d'informations déjà réalisé

I - IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT NOTIFICATEUR

N° SIRET (si existant) : ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

Raison sociale :

Nom commercial :

Nom de l'enseigne (le cas échéant) :

Adresse de réalisation des activités déclarées :

Adresse :

Complément d'adresse :

Code postal : ☐☐☐☐☐

Commune :

Statut de l'établissement notifiant :

☐ Producteur ☐ Transformateur ☐ Distributeur ☐ Grossiste ☐ Restauration

☐ Autre (préciser) :

II - COORDONNÉES DE LA PERSONNE À CONTACTER

☐ Mme ☐ M.

Nom : Prénom :

Téléphones (fixe et portable) :

Mél :

Fonction :

☐ Responsable qualité ☐ Autre, préciser la fonction :

III - OBJET DE L'INFORMATION

☐ ALIMENTATION HUMAINE		☐ ALIMENTATION ANIMALE	
☐ Produit	☐ Environnement de production	☐ Produit	☐ Environnement de production

ANNEXE 17 – États des retraits – Rappels

ASSOCIATION :……

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

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

Date et heure de début de traitement : le …. /…. /.... à ....h….

Références de l'avis d'alerte	Nature du risque	Fournisseur	Nature du produit	Précisions R= réfrigérés S = surgelés Autre : à préciser	DLC ou DDM	*Référence du lot* (lot / Fournisseur)

Ce produit est-il ENTRÉ Dans l'association?	☐ **OUI** ☐ **Ne sait pas** ☐ **NON : fin de recherche**	SI OUI, quelles sont les quantités concernées ? ……...	**Mesures prises :** …… ……..
Date et heure de fin de traitement : le …. /…. /…. à ….h….			**Signature de l'auteur de la recherche :**
Structures de distribution concernées :	☐ OUI ☐ NON	Information des personnes accueillies en cas de rappel ☐ OUI ☐ NON	

ANNEXE 18 – Modèle de PMS

Ce document est un modèle développé par les Banques Alimentaires et que les autres organismes partenaires de l'aide alimentaire pourront personnaliser, à minima en modifiant les textes <u>en italique</u>

Plan de Maîtrise Sanitaire

<u>de……..</u>

Le Plan de Maîtrise Sanitaire décrit les mesures prises par *<u>l'association</u>* pour assurer **l'hygiène et la sécurité sanitaire** des aliments qu'elle collecte, stocke et distribue, vis-à-vis des **dangers biologiques, physiques et chimiques et des allergènes**.

Ce PMS est en cohérence avec la réglementation de l'Union Européenne et française en matière de sécurité des aliments, « traduite » pour les associations caritatives dans le **Guide de bonnes pratiques d'hygiène Aide alimentaire**.

ANNEXE 18 – Modèle de PMS

SOMMAIRE

CHAPITRES	Pages
1- GBPH	***3***
2- ORGANIGRAMME	***3***
3- PLAN	***4***
4- NETTOYAGE ET DESINFECTION	***5***
5- CHAÎNE DU FROID	***5***
6- LUTTE CONTRE LES NUISIBLES	***5-6***
7- MAINTENANCE	***6***
8- FORMATIONS – RESSOURCES HUMAINES	***7***
9- ALERTES ALIMENTAIRES	***7***
10- GESTION DOCUMENTAIRE	***8***

1) **GBPH :**

Il s'agit du **Guide de bonnes pratiques d'hygiène Aide alimentaire**, *publié au Journal officiel* ……..

- Ce guide donne des recommandations de Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) alimentaire lors d'activités de distribution, à titre gratuit ou à prix modique, de produits alimentaires, destinés à des personnes en situation de précarité, effectuées par tous les organismes caritatifs.

- 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.

- 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.

- Ce guide est disponible *dans la structure*. Il constitue le principal document de référence pour le *Responsable Sécurité des Aliments*.

- **Ce PMS liste donc les Procédures, Plans et autres documents d'enregistrement que la *Banque Alimentaire* à mis en place pour se conformer au GBPH.**

ANNEXE 18 – Modèle de PMS

2) **ORGANIGRAMME :**

- Ce document résume l'organisation nominative de l'association.
  ✓ *Il est disponible auprès du secrétariat (si non dire …en projet...)*

- Descriptif de l'organisation du service *Hygiène et Sécurité des Aliments* (missions et répartition des tâches...)
  ✓ *S'il existe ; il est disponible chez les responsables Sécurité des Aliments*

3) **PLAN DE LA STRUCTURE :**

- Ce document mentionne l'emplacement des points d'eau mais aussi tous les emplacements des boîtes anti-nuisibles.
  ✓ *Il est disponible auprès du secrétariat (si non dire …en projet...)*

4) **NETTOYAGE ET DESINFECTION :**

- **Plan de nettoyage**, référencé : *XXXXPN01*

Lieu de classement : *exemple classeur PMS/nettoyage, bureau du responsable Sécurité des Aliments ou du responsable de l'entrepôt*

- **Méthodes de nettoyage et désinfection** : *annexés dans le Plan de nettoyage*

Lieu de classement : *disponibles pour les opérateurs sur les lieux concernés*

- **Fiches d'enregistrement des opérations de nettoyage**, référencés : Chambres froides : *XXXXFNCF01*

Salle de tri : *XXXXFNTR*...
en citer autant que de locaux ou objets (Ch froides, S de Tri, Entrepôt, Camions, Bac métro...)
Lieux : *affichées sur un mur des lieux concernés*
Archivées *à (au bureau du responsable Sécurité des Aliments ou secrétariat ou…)*

5) **CHAÎNE DU FROID :**

- **Plan de contrôle des températures**, référencé : *XXXXPCT01*

Préférer un seul plan qui regroupera les différents points ou zones à contrôler (Ramasse, Réception, Prépa commande ...)
Lieu de classement: disponible chez : *classeur PMS/Froid au bureau du responsable Sécurité des Aliments*

- **Fiches enregistrements températures**, référencés : *XXXXFETRA01, XXXXFETRE01...*
  (il y en a plusieurs : Ramasse, Réception, Transport, Chambres froides…)

Lieu : *accessible par l'opérateur (bureau du chef d'entrepôt)*
Archivés *à (au bureau du responsable Sécurité des Aliments ou secrétariat ou…)*

6) **LUTTE CONTRE LES NUISIBLES :**

- **Plan de lutte contre les nuisibles**, référencé : *XXXXPLN01*

Lieu : *classeur PMS/Nuisibles au bureau du responsable Sécurité des Aliments*

ANNEXE 18 – Modèle de PMS

- **Plan des locaux avec localisation des appâts** : *Annexé au Plan de lutte contre les nuisibles*

Lieu : *classeur PMS/Nuisibles au bureau du responsable Sécurité des Aliments*

- **Fiches d'enregistrement des traitements anti nuisibles** : *XXXXFEN01*

Archivage : *classeur PMS-Nuisibles au bureau du responsable Sécurité des Aliments*

7) **MAINTENANCE :**

- **Plan de maintenance**, référencé : *XXXXPM01*

Lieu : *Responsable de l'entrepôt*

- **Enregistrement des Fiches de maintenance** : *XXXXFM01 ou format du prestataire...*

Archivage : *Responsable de l'entrepôt*

8) **FORMATIONS & RESSOURCES HUMAINES :**

- **Plan de formation*** dont *TASA & CASA*
- **Comptes rendus**, Feuilles d'émargement, fiches d'évaluation...

Lieu d'accès & archivage : *Géré par la personne en charge des formations*

9) **ALERTES ALIMENTAIRES :**

- **Qui sont les personnes et/ou les fonctions en charge de gérer les alertes alimentaires ?**
- **Procédure de gestion des alertes alimentaire**, référencé **:** *Fiche 11 du GBPH*

Lieu : *classeur PMS/Alertes au bureau du responsable Sécurité des Aliments*

- **Etat des Retraits & Rappel + Fiches de notification :** *cf. : Annexes 16-17 du GBPH*

Archivage: *classeur PMS/Alertes au bureau du responsable Sécurité des Aliments*

10) **GESTION DOCUMENTAIRE :**

- **Classification - référencement** : Chaque document du PMS sera référencé par un cartouche imprimé en tête des documents concernés, de la manière suivante :

Référence	***XXxxXXXnn_****
Date de mise à jour	**../../....**
Rédacteur	***Prénom Nom***

*La référence est obtenue par la succession des éléments suivants : *Nom de l'organisme suivi de son numéro* ; 2 ou plus de lettres résument son objet (ex. PMS pour Plan de Maîtrise Sanitaire), suivi du numéro d'ordre incrémenté lors de sa mise à jour (01, puis 02, etc.)

Les pages seront numérotées.

- **Archivage** : Tous les documents d'enregistrement seront conservés cinq ans.

Les lieux d'archivage sont indiqués à chaque rubrique de ce PMS.
Leur classement sera effectué après vérification par le *Responsable Sécurité des Aliments*, et permettra une recherche aisée en cas de besoin.

6. Glossaire

Agence nationale chargée de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) (ex-AFSSA) : établissement public indépendant, de veille, d'alerte, d'expertise, de recherche et d'impulsion de la recherche, qui contribue à l'amélioration de la santé publique, de la santé et du bien-être des animaux, de la santé des végétaux et de la qualité sanitaire de l'environnement et du travail. L'ANSES a également un rôle d'évaluation des risques notamment dans le processus de validation des GBPH.

Agence régionale de la santé (ARS) : Elles sont chargées du pilotage régional du système de santé. Elles définissent et mettent en œuvre la politique de santé en région, au plus près des besoins de la population.

Agrément sanitaire : document obligatoire pour tous les établissements préparant, transformant, manipulant ou entreposant des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

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

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

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

Appertisation : procédé de conservation des denrées alimentaires par stérilisation à la chaleur, dans des récipients hermétiquement clos, donc étanches aux liquides, aux gaz et aux microorganismes. L'appertisation a été découverte par le français Nicolas Appert à la fin du XVIII^{e} siècle.

Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) : instance représentative des entreprises alimentaires de tous secteurs et de toutes tailles (hors coopératives).

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

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

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

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

Codex Alimentarius : organisation intergouvernementale mixte de la FAO (Food and Agriculture Organization) et de l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé) élaborant des normes alimentaires, des lignes directrices et d'autres textes, tels que des Codes d'usages. Ses objectifs sont la protection de la santé des consommateurs, la promotion de pratiques loyales dans le commerce des aliments et la coordination de tous les travaux de normalisation ayant trait aux aliments entrepris par des organisations aussi bien gouvernementales que non gouvernementales. Les documents du Codex Alimentarius servent de référence dans le cadre de l'OMC (Organisation Mondiale du Commerce)

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

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

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

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

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

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

Crédit national pour les épiceries sociales (CNES) (anciennement PNAA) : programme mis en place par le gouvernement français afin de répondre aux besoins alimentaires non pourvus par l'Europe.

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

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

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

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

DD(ETS)PP - Direction Départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la Protection des Populations : structures administratives départementales interministérielles, placées sous l'autorité du préfet et regroupant, pour certains départements, les activités liées à la protection des populations (voir DDPP) et celles liées à la protection sociale.

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

Déchet industriel banal (DIB) : tout déchet qui ne présente aucune des propriétés qui rendent un déchet dangereux.

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

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

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) : entité dépendant du ministère de l'Économie, ayant pour mission de veiller au bon fonctionnement des marchés et à la protection des consommateurs.

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

Date de consommation recommandée (DCR) : ne concerne que les œufs frais en coquille et est, contrairement à la DDM, fixée à 28 jours après la ponte par la réglementation et non par le fournisseur.

Date de durabilité minimale (DDM) (ex-DLUO) : la DDM concerne les produits stabilisés (conserves, produits secs, produits surgelés). Il s'agit d'une recommandation (« à consommer de préférence ») garantissant des qualités organoleptiques et nutritives optimales de l'aliment.

Documents d'accompagnement commerciaux (DAC) : documents permettant la traçabilité des SPAn* au cours de leur valorisation ou élimination.

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

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

Entrepôt : structure de stockage des marchandises.

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

Estampille sanitaire : voir marque d'identification.

Fédération du Commerce et de la Distribution (FCD) : fédération qui regroupe certaines entreprises du commerce à prédominance alimentaire (Auchan, Casino, Carrefour, Metro…) ou spécialisées et celles qui les approvisionnent.

Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles (FNSEA) : syndicat regroupant 70 % des agriculteurs français de toutes les régions et tous les secteurs agricoles.

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

Fonds européen d'aide aux plus démunis (FEAD) (anciennement PEAD) : programme de financement de l'Union Européenne permettant la distribution de produits alimentaires aux plus démunis par l'intermédiaire d'organismes caritatifs.

Formation* : processus d'apprentissage qui permet à un salarié ou un bénévole d'acquérir le savoir, le savoir-faire et le savoir-être (capacité et aptitude) nécessaires à l'exercice d'un métier ou d'une activité professionnelle. Elle peut se faire en salle avec un formateur ou par tutorat ou par support écrit.

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

Guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes de l'HACCP (GBPH) : documents de référence conçus par une branche professionnelle pour les professionnels de son secteur. Ces guides ont pour objectif d'aider les professionnels à respecter leurs obligations réglementaires en matière sanitaire et à maîtriser la sécurité et la salubrité des aliments.

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

Hygiène des aliments : (NF V01-002 Hygiène des aliments Glossaire) : ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité sanitaire, et la salubrité des aliments à tous les étapes de la

chaîne alimentaire.

Hygiène des denrées alimentaires : Règlement (CE) 852/2004 : mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue

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

La Coopération Agricole (LCA) : La Coopération Agricole est la représentation unifiée des coopératives agricoles, agroalimentaires, agro-industrielles et forestières.

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

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

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

Marque d'identification : marque ovale qui se trouve sur le produit alimentaire conditionné ou sur son emballage et qui permet sa commercialisation, car elle certifie l'agrément sanitaire de l'unité de production.

Marque de salubrité : marque ovale d'agrément sanitaire utilisée sur les carcasses et produits nus.

Mesure corrective : toute mesure prise en cas d'écart pour rétablir la maîtrise, le cas échéant mettre à part le produit concerné et déterminer sa destination, et prévenir ou minimiser la répétition de cet écart.

Négoce : activité d'échange ou de commerce à petite ou grande échelle.

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

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

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

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

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

Périssable : aliments sensibles à une évolution physico-chimique et microbiologique, qui peut devenir impropre à la consommation humaine. La notion de périssable fait référence à des notions de conditions et de durée de conservation, différentes selon les catégories d'aliment.

Personne immunodéprimée : personne dont les défenses immunitaires sont affaiblies.

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

Plan de maîtrise sanitaire (PMS) : outil mis en place par les professionnels et décrivant les mesures prises pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments produits, constitué (1) de prérequis ou bonnes

pratiques d'hygiène, (2) de procédures fondées sur les 7 principes de l'HACCP et (3) de procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités.

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

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

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

Premier Périmé Premier Sorti (PPPS) : principe utilisé pour assurer la bonne gestion de la rotation des produits en stock en particulier ceux ayant une faible DLC* résiduelle.

Prestataire de GMS : entreprises qui aident les professionnels à redistribuer leurs invendus en les mettant en contact avec des associations. Ils servent d'intermédiaire entre les magasins et les associations d'aides alimentaires.

Produit composé : aliments associant des produits d'origine végétale à des produits d'origine animale déjà transformés (sandwich, pizza).

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

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

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

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

PRP (programmes prérequis) : prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires et regroupent les conditions de base nécessaires pour maintenir, tout au long de la chaîne alimentaire, un environnement hygiénique approprié à la mise à disposition de produits finis sûrs et de denrées alimentaires sûres pour la consommation humaine.

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

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

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

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

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

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

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

Salubrité : (NF V01-002 Hygiène des aliments Glossaire) : assurance que les aliments, lorsqu'ils sont consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés, sont acceptables pour la consommation humaine.

Santé publique France : établissement public plus particulièrement chargé de mettre en œuvre les politiques de prévention et d'éducation pour la santé.

Sécurité alimentaire : « La sécurité alimentaire est assurée quand toutes les personnes, en tout temps, ont économiquement, socialement et physiquement accès à une alimentation suffisante, sûre et nutritive qui satisfait leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires pour leur permettre de mener une vie active et saine ». (Sommet mondial de l'alimentation, 1996)
Elle comporte plusieurs axes :
1. disponibilité (production intérieure, capacité d'importation, de stockage et aide alimentaire)
2. accès (dépend du pouvoir d'achat et de l'infrastructure disponible)
3. stabilité (des infrastructures mais aussi stabilité climatique et politique)
4. salubrité, qualité, hygiène

Sécurité sanitaire des aliments : assurance que les aliments sont sans danger pour le consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés. (NF V01-002 Hygiène des aliments Glossaire)

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

SOLAAL (association Solidarité des producteurs Agricoles et des filières Alimentaires) : assure la jonction entre les donateurs issus de l'agro-alimentaire (agriculteur, industrie, grande distribution…) et les associations caritatives.

Souillure : tache, saleté.

Sous-produits animaux (SPAn) : tout produit d'origine animale (ici les denrées dites « produits ») qui n'est pas destiné à la consommation humaine.

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

Surgelé : voir produit surgelé.

Test de vieillissement : consiste à faire vieillir l'aliment dans des conditions de température maîtrisée et représentatives des conditions de conservation raisonnablement prévisibles puis d'étudier le comportement de la flore microbienne naturellement présente dans l'aliment tout au long de la durée de vie du produit.

Thermocollé/thermoscellé : contenant scellé par un film de matériau plastique soudé au contenant par la chaleur.

Toxi-infection alimentaire (TIA) : infection causée par l'ingestion d'aliments contaminés par certains agents infectieux ou par leurs toxines. Dans certains cas, la pathologie n'est pas due à la prolifération d'un

microorganisme dans l'aliment mais à l'ingestion d'une toxine sécrétée par une bactérie et préformée dans l'aliment avant son ingestion ; on parle alors d'intoxination.

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

Traçabilité : capacité de retracer, à travers toutes les étapes de sa réception à sa distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire.

Très périssable : produits instable, présentant des caractéristiques physico-chimiques très favorables au développement des microorganismes, pouvant rapidement devenir dangereux pour le consommateur ; ces produits doivent être consommés rapidement malgré leur conservation au réfrigérateur.

Tri : réorganisation des denrées en sa possession en séparant les non-conformités pour ne conserver que les produits conformes.

7. Bibliographie

- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

- Arrêté du 28 février 2008 relatif aux modalités de délivrance de l'agrément sanitaire et de l'autorisation des établissements visés par le règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sousproduits animaux non destinés à la consommation humaine.

- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant

- Arrêté du 21 décembre 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 (et en particulier l'annexe 4 : dispositions particulières applicables aux établissements de restauration collective et l'annexe 8 : dispositions applicables aux petites quantités de gibier sauvage).

- Arrêté du 8 décembre 2011 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux* et produits dérivés en application du règlement (CE) n° 1069/2009 et du règlement (UE) n° 142/2011.

- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

- Arrêté du 19 mai 2020 fixant les catégories de denrées alimentaires exclues des dons.

- Arrêté du 27 novembre 2020 relatif aux conditions techniques du transport des denrées périssables sous température dirigée.

- Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à la définition des denrées périssables et très périssables.

- Article D543-306 du Code de l'environnement définissant les conditions d'acceptation de denrées étiquetées en langue étrangère.

- Code de la consommation : Articles R.412-2 à R.412-6 (indication du lot) ; R. 412-9 et R.412-10 (interdiction de dépassement de la DLC et de l'inobservation des températures de conservation mentionnées dans l'étiquetage) ; R.412-11 à R. 412-16 (dispositions concernant les denrées non préemballées).

- Communication n° 2016/C 278/01 de la Commission Européenne relative à la mise en œuvre d'un plan de maîtrise sanitaire du secteur alimentaire applicable aux programmes prérequis (PRP*) et aux procédures fondées sur les principes HACCP, y compris la flexibilité accordée à certaines entreprises.

- Communication de la commission du 16.10.2017 Lignes directrices de l'Union sur les dons alimentaires

- Contenu attendu des guides nationaux de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (GBPH) disponible sur le site du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation : http://agriculture.gouv.fr/.

- Décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 portant application de l'article L. 214-1 du code de la consommation pour les produits surgelés.

- Décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, porcines, ovines et de volailles dans les établissements de restauration.

- Articles D543-306 et D543-307 du code de l'environnement.

- Dépliant « La chaîne du froid des produits alimentaires », disponible sur le site du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation : http://agriculture.gouv.fr/.

- Dépliant « Le lavage des mains - Comment ? », Organisation Mondiale de la Santé, 2006.

- Dépliant « Les dates limites d'utilisation des produits alimentaires DLC et DDM » disponible sur le site de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes Juin : http://www.dgccrf.bercy.gouv.fr/index.htm.

- Fiche « étiquetage des œufs » disponible sur le site de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes : http://www.dgccrf.bercy.gouv.fr/index.htm.

- Fiche « Température de conservation » disponible sur le site de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes : http://www.dgccrf.bercy.gouv.fr/index.htm.

- Fiches de dangers microbiologiques de l'ANSES, disponibles sur le site internet de l'ANSES à l'adresse : www.Anses.fr.

- Fiche-outil pour un guide des bonnes pratiques d'hygiène, ANSES, octobre 2014.

- Glossaire des fiches outils, ANSES.

- Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié, Direction Générale de l'Alimentation, Direction Générale de la Santé, Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, juillet 2009.

- Guide de bonnes pratiques d'hygiène des consommateurs : https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/GBPH_Consommateurs_5958_cle8bb1ad.pdf.

- Guide pour l'évaluation des conserves endommagées à l'intention des responsables des banques alimentaires et des organismes communautaires ou caritatifs PRO-INS-0249, 11 janvier 2010: https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Conservebanquealimentaire.pdf.

- Guide de bonnes pratiques d'hygiène : Cafétérias, 2002.

- Guide de bonnes pratiques d'hygiène : Distribution des produits surgelés, 2002.

- Guide de bonnes pratiques d'hygiène : Restauration collective à caractère social, Association culinaire des établissements hospitaliers de France (ACEHF) ;

- Guide de bonnes pratiques d'hygiène : Poissons fumés et/ou salés et/ou marinés, Confédération des industries de traitement des produits des pêches maritimes (CITPPM) et syndicat Saumon et truite fumés (STF), 2009.

- Guide du don alimentaire LCA/ANIA/FCD/FNSEA/SOLAAL, octobre 2013 : https://www.ania.net/wp-content/uploads/2015/06/guide-don-alimentaire.pdf.

- Guide de classification des sous-produits animaux* et de leurs devenirs, DGAL 2018.

- Guide du tri et du devenir des sous-produits animaux* à l'abattoir et en établissements assimilés, DGAL.

- Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour la valorisation des sous-produits animaux* de catégorie 3 traités dans des usines de transformation agréées, SIFCO, octobre 2014.

- Guide de bonnes pratiques d'hygiène : Restauration collective de plein air dans le cadre d'activités organisées pour des mineurs, Jeunesse plein air, version 2009.

- Guide réglementaire et pratique des dons de denrées de la restauration collective à des structures d'aide alimentaire de la DRAAF Rhône-Alpes de Septembre 2013.

- Guides nationaux de l'aide alimentaire : https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/library_en

- Instruction n° DGCS/SD1B/2017/9 du 10 janvier 2017 relative au lancement du programme de contrôles des structures distributrices de l'aide alimentaire.

- Instruction technique DGAL/SDSSA/2022-430 sur les activités de commerce de détail et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

- Instruction technique DGAL/SDSSA/2022-439 sur la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n° 853/2004.

- Le b.a.-ba de l'hygiène, Restaurants du Cœur, 13 novembre 2008.

- Le manuel du RHySA (Responsable de l'hygiène et de la sécurité alimentaires), Fédération française des Banques Alimentaires, 2006.

- Les risques infectieux alimentaires et les conseils d'hygiène de vie et de nutrition, juin 2007, MedQual.

- Article D543-307 de code de l'environnement.

- Norme AFNOR NF V01-002 « Hygiène des aliments : glossaire français-anglais ».

- Note d'information à l'usage des professionnels, Procédure d'évaluation et de validation des guides de bonnes pratiques d'hygiène, DGAL, novembre 2015.

- Note d'information à l'usage des professionnels, Contenu attendu des guides nationaux de bonnes pratiques d'hygiène GBPH.

- Note de service DGAL/SDSPA/2020-603 du 28/09/2020, utilisation, en alimentation animale, des sous-produits animaux* issus du lait, des produits laitiers et des produits en contenant.

- Principes généraux d'hygiène alimentaire Codex Alimentarius 2020.

- Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (JO L 338 du 22.12.2005, p. 1).

- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1).

- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

- Règlement (CE) n° 37/2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.

- Règlement (CE) n° 1069/2009 du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux* et produits dérivés non destinés à la consommation humaine.

- Règlement d'exécution (UE) n° 931/2011 de la Commission du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale.

- Règlement (CE) nº 1760/2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.

- Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

- Règlement (UE) n° 1337/2013 sur l'indication du pays d'origine pour les viandes des espèces ovine, caprine, porcine et de volaille.

- Règlement (UE) n° 142/2011 DE LA COMMISSION du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) n° 1069/2009.