

# Hygiène et sécurité des aliments, les bonnes pratiques

---

Ce recueil est constitué des 11 affichettes résumant le contenu des fiches pratiques du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène de l'aide alimentaire (version mise à jour en 2023).

Elles ont été réalisées par les Banques Alimentaires, la Croix-Rouge française, Les Restos du Coeur et le Secours populaire français, en collaboration avec la Direction Générale de l'Alimentation du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

# Dons et ramasses

## DON :

récupération de marchandise donnée par les industriels, grossistes, opérateurs de la restauration collective, les artisans ou les producteurs.

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

## RAMASSE :

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

### CRITÈRES À VÉRIFIER AVANT LA PRISE EN CHARGE DES PRODUITS :

1 La date de conservation (DLC résiduelle de 2 jours minimum)

2 L'étiquetage

cf affiche "étiquetage"

3 Les conditions de conservation (température conforme, stockage dans de bonnes conditions d'hygiène...)

cf affiche "températures"

4 L'aspect 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 bombées, rouillées
- ✓ absence de déformations au niveau des serts



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



En cas de non-conformité : refuser le produit

### QUAND FAUT-IL REFUSER UN DON ?

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

pâtisseries réfrigérées à base de crème pâtissière et/ou de crème chantilly



crustacés et coquillages dont huîtres et moules (sauf moules crues en bacs thermoscellés)



produits de poissonneries réfrigérées et viandes réfrigérées non préemballés



steaks hachés réfrigérés, abats réfrigérés, farces et produits farcis réfrigérés préemballés ou non

# Prise en charge et réception de marchandises

EN ENTREPÔT, EN STRUCTURE DE DISTRIBUTION, EN GMS\*, EN INDUSTRIE...

### QUELS ÉLÉMENTS CONTRÔLER ?



1 L'état du véhicule de livraison et des autres matériels de transport (caissons isothermes...). Conformité des véhicules frigorifiques de transport, propreté, absence de souillure, état du chargement

3 Les étiquetages

cf affiche "étiquetage"

4 L'aspect des produits

2 Les températures (en cas de réception ou de chargement de produits réfrigérés ou surgelés) : prendre systématiquement la température entre 2 conditionnements. La durée des opérations hors froid pour les produits réfrigérés et surgelés doit être la plus courte possible (30 min maximum pour l'ensemble des opérations de chargement, déchargement, transfert des produits)



### 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 bombées, rouillées
- ✓ absence de déformations au niveau des serts



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



En cas de non-conformité d'un paramètre (aspect, température) : refuser le produit

### QUELS ÉLÉMENTS ENREGISTRER ET CONSERVER ?



Conserver les documents commerciaux et/ou de livraison 5 ans

Enregistrer les températures des produits sur le bon de livraison à chaque prise en charge ou réception de produits réfrigérés ou surgelés

Enregistrer les non conformités sur le bon de livraison et enregistrer le devenir du produit

Pour les entrepôts (et structures de distribution si instructions spécifiques) : enregistrer les informations relatives aux produits (fournisseur, n° de lot, ...)

# Stockage et préparation des lots

## ORGANISATION, RANGEMENT ET GESTION DES STOCKS



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

### ▶ Maîtriser la chaîne du froid :

- les enceintes en température négative doivent être équipées d'un système d'enregistrement continu de la température

cf affiche "températures"



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



- ▶ Respecter la règle du « PPS » (Premier Péréimé Premier Sorti)

### ▶ Réaliser des inventaires réguliers (ex : 1/mois pour produits d'épicerie et surgelés)

**Isoler, identifier et détruire** dès que possible les produits non conformes (produits à DLC dépassée et/ou détériorés)

**Ne pas congeler de denrées** (y compris des denrées à DLC proche ou atteinte), ni recongeler des denrées décongelées.



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE / DÉSINFECTION DES ZONES DE STOCKAGE



- ▶ Lutter contre les nuisibles (prévention et suivi)



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



Nettoyer et désinfecter régulièrement les locaux et matériel :

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

## PRÉPARATION DES LOTS



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

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

**Dons et ramasses**

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

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

cf affiche "Déconditionnement"

# Déconditionnement, portionnement, reconditionnement

## DÉCONDITIONNEMENT



## PORTIONNEMENT



> Le portionnement peut être une simple manipulation de partage de pièces en unités individuelles ou une manipulation impliquant l'usage de petit matériel (tranchage, répartition d'une conserve...)

## RECONDITIONNEMENT



## LES PRODUITS INTERDITS AU TRANCHAGE ET À LA DÉCOUPE (\*)

\*On peut séparer des produits mais pas les découper



> pâtisseries



> viandes, volailles et poissons crus



> produits surgelés

## LES RÈGLES À RESPECTER

### ▶ Hygiène du personnel



- Porter une tenue spécifique et propre : tablier, coiffe



- Se laver les mains, avant et après toute opération

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

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



### ▶ Étiquetage et traçabilité

- Si distribution immédiate :> informer les bénéficiaires de la présence d'éventuels allergènes
- > conserver et classer ces étiquettes avec la mention de la date de distribution des produits
- Si distribution le lendemain du jour de reconditionnement :> apposer sur le nouveau conditionnement une DLC de : **J (jour de déconditionnement) + 1 jour** (dans tous les cas, cette nouvelle DLC ne pourra être supérieure à la DLC initiale)
- > tenir un registre de suivi des denrées, y coller les étiquettes et archiver pendant 5 ans



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



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

## HYGIÈNE DU PERSONNEL, DES LOCAUX ET DES SURFACES

### Hygiène du personnel

- Se laver les mains avec du savon, avant toute manipulation et distribution de denrées



### Nettoyage et désinfection des locaux et surfaces

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



## PRÉPARATION DE LA ZONE DE DISTRIBUTION



### Séparer les différents types de produits

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



- Éviter tout stockage au contact direct du sol ou des murs (placer les produits sur des étagères ou des palettes)



- Donner la priorité aux denrées dont la DLC ou la DDM est la plus proche (règle « Premier Pêrimé Premier Sorti »)



- S'assurer que les informations obligatoires (dates, allergènes, ...) soient mises à disposition des personnes accueillies

## ORGANISATION DE LA DISTRIBUTION ET MAINTIEN DE LA CHAÎNE DU FROID

- Disposer des appareils de stockage (réfrigérateurs/ congélateurs) à proximité de la zone de distribution



- Sortir les produits réfrigérés et surgelés au fur et à mesure, en fonction des besoins

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



## INFORMATION DES PERSONNES ACCUEILLIES

- Sensibiliser les personnes accueillies aux règles de conservation et d'utilisation des produits

cf affiche "Règles d'hygiène"

- Informier et sensibiliser les personnes accueillies aux mentions relatives à l'étiquetage



- En cas de dons de produits dont l'étiquetage est incomplet, absent ou en langue étrangère, se reporter à l'affichette #8 : **Etiquetage des produits conditionnés**

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

# Hygiène et état de santé du personnel

## ÉTAT DE SANTÉ

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



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



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



- En cas de blessure, laver et désinfecter la plaie, mettre un pansement et recouvrir la main d'un gant non-allergène (nitrile)



## HYGIÈNE CORPORELLE



- Tenir ses mains et ongles propres et soignés



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

## HYGIÈNE VESTIMENTAIRE



- Porter une tenue vestimentaire adaptée et propre

- Porter une charlotte et des gants non-allergènes (nitrile) en cas de manipulation de denrées nues



- Se laver les mains et changer de gants non-allergènes (nitrile), après chaque opération contaminante



## PRÉCONISATION

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







# Températures produits

## TEMPÉRATURES À RESPECTER (T° À CŒUR DES PRODUITS)

Respecter les recommandations du fabricant mentionnées sur l'emballage

**+ 63°C min**

- Plats cuisinés issus de la restauration collective et transférés en liaison chaude

**+ 6°C max**

- Produits laitiers frais autres que laits pasteurisés, desserts lactés
- Beurres et matières grasses
- Desserts frais à base de substituts de lait
- Produits stables à base de viande tranchée

**+ 4°C max**

- Denrées animales ou végétales cuites ou précuites
- Viandes froides, pâtes farcies, sandwiches
- Salades composées, fond de sauce
- Volaille, lapin
- Découpes de viandes
- Produits de la pêche fumés ou saumurés
- Produits frais au lait cru
- Fromages découpés ou râpés pré-emballés
- Végétaux crus prédécoupés et leurs préparations
- Produits décongelés

**+ 3°C max**

- Préparations culinaires élaborées à l'avance

**+ 2°C max**

- Produits de la mer

**- 18°C**

- Glaces, crèmes glacées, sorbets et tout aliment congelé

## PROCÉDURE DE PRISE DE TEMPÉRATURE

### Prise de température entre 2 conditionnements.

Commencer par prendre la température de surface, si l'écart est supérieur à 2 degrés, prise de température à cœur du produit

### En cas de dépassement des températures, une tolérance est admise :

- élévation de + 1°C, à cœur, pour les produits frais sur un temps court
- élévation de + 3°C, en surface, pour les surgelés sur un temps court



Pour détecter une rupture de la chaîne du froid dans votre congélateur/chambre froide négative : test de la bouteille d'eau congelée.

# Règles d'hygiène des aliments à destination des personnes accueillies

## LES RÈGLES DE BASE

### Respecter la chaîne du froid :

- utiliser des sacs isothermes (ou glacières) lors du transport des produits réfrigérés et surgelés jusqu'au domicile
- vérifier la température de son réfrigérateur (+4°C) et de son congélateur (-18°C)



### Indiquer si des allergènes se trouvent dans les produits remis.

- Les 14 allergènes reconnus par le règlement européen sont :



### Nettoyer et désinfecter :

- le congélateur (1/an)
- et le réfrigérateur (1/mois)

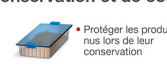


### Respecter une hygiène personnelle rigoureuse



### Respecter les règles de conservation et de consommation des produits :

- Ne pas consommer de produits à Date Limite de Consommation (DLC) dépassée
- Protéger les produits nus lors de leur conservation



- Consommer dans les 24 ou 48h les produits dont le conditionnement a été ouvert
- Laver soigneusement les végétaux même emballés



### Ranger les produits à la bonne place dans le réfrigérateur :

- > A - 18°C (compartiment congélateur), les surgelés et les glaces

- > Entre 0°C et +4°C, la viande, les volailles, poissons, charcuterie, fromages frais et au lait cru, desserts, jus de fruits, produits entamés et en cours de décongélation

- > Entre +4°C et +6°C, les aliments cuits, produits faits maison, yaourts et fromages faits à cœur

- > Dans la porte, les œufs, lait, beurre, jus de fruits entamés
- > Dans le bac à légumes, les légumes et fruits frais lavés, fromages à affiner (emballés)



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

## LES RÈGLES SPÉCIFIQUES S'APPLIQUANT À CERTAINS PUBLICS PLUS SENSIBLES

### (FEMMES ENCEINTES, JEUNES ENFANTS, PERSONNES ÂGÉES, IMMUNODÉPRIMÉES OU MALADES)

#### Ne pas consommer de produits potentiellement porteurs de germes pathogènes, toxines ou parasites :

- lait cru, fromages au lait cru
  - préférer les fromages à pâte pressée cuite, fondue ou molle au lait pasteurisé
- rillettes, pâtés, foie gras, viandes fumées et marinées, crustacés, fruits de mer, poisson cru, saumon fumé, œufs de poisson, calmar, seiche
- préférer les viandes, poissons, volailles et œufs bien cuits à cœur
- Graines germées crues (blé, soja, quinoa, ...)
- Bien cuire à cœur les produits sensibles (steacks hachés, poissons, œufs...)



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

## RESPECTER UNE HYGIÈNE PERSONNELLE RIGOUREUSE

- ▶ **Lavage des mains fréquent**



- ▶ **Protection efficace des plaies (gants nitrile)**



- ▶ **Port d'une tenue adaptée**

- ▶ **Pas de contact direct avec les aliments en cas de maladie (rhinopharyngite, gastroentérite, panaris...)**



## NETTOYER ET DÉSINFECTER LE MATÉRIEL ET LES LOCAUX

- ▶ **En suivant le plan de nettoyage désinfection défini**



## RESPECTER LA CHAÎNE DU FROID



## RESPECTER LES INTERDICTIONS

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

## CONSERVER LA TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

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



## RÉALISER LES AUTOCONTRÔLES PRÉVUS DANS L'ORGANISATION

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



## SUIVRE LA PROCÉDURE DE GESTION DES ALERTES ALIMENTAIRES