



**Banques
Alimentaires**

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 affichette "étiquetage"
- ③ Les conditions de conservation (température conforme, stockage dans de bonnes conditions d'hygiène...) cf affichette "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



Conсерves alimentaires

- ✓ absence de boîtes bombées, rouillées
- ✓ absence de déformations au niveau des sertis



Autres denrées

- ✓ absence de gonflement anormal du conditionnement
- ✓ maintien des produits sous vide, emballage épousant la forme du produit
- ✓ emballage intact, non percé
- ✓ couleur normale de la denrée
- ✓ absence de coups apparents, moisissures, zone fragilisée, d'aspect abnormal



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 cuites en bacs thermoscellés)



produits de poissonneries réfrigérés et viandes réfrigérées non préemballées



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

Affiche réalisée par les associations du groupe de rédaction GBPH en collaboration avec la DGAL DA - Laurence Atridi - Illustrations : Sophie Krahn - MAJ FFBA 2020

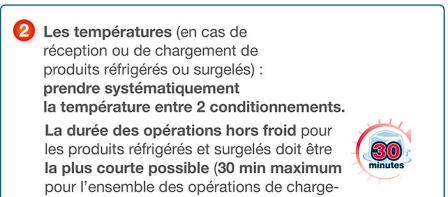
Prise en charge et réception de marchandises

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



- 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, décharge, transfert des produits)



- 3 Les étiquetages cf affichette "étiquetage"

- 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



Conсерves alimentaires

- ✓ absence de boîtes bombées, rouillées
- ✓ absence de déformations au niveau des sertis



Autres denrées

- ✓ absence de gonflement anormal du conditionnement
- ✓ maintien des produits sous vide, emballage épousant la forme du produit
- ✓ emballage intact, non percé
- ✓ couleur normale de la denrée
- ✓ absence de coups apparents, moisissures, zone fragilisée, d'aspect abnormal



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, ...)



*GMS : Grandes et Moyennes Surfaces

Pour plus d'informations, se référer à la fiche pratique correspondante dans le GBPH Aide Alimentaire

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 affichette "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 « PPPS » (Premier Périme 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

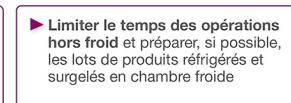
PRÉPARATION DES LOTS



- ▶ 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 ramassés



- ▶ 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 affichette "Déconditionnement"

Affichette réalisée par les associations du groupe de rédaction GBPH en collaboration avec la DGAL DA - Laurence André - Illustrations : Sophie Krahn - MAJ FFBA 2020

Déconditionnement, portionnement, reconditionnement

DÉCONDITIONNEMENT



LES PRODUITS INTERDITS AU TRANCHAGE ET À LA DÉCOUPE⁽¹⁾

*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

► Maintien de la chaîne du froid

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

► Organisation des activités de déconditionnement, portionnement et reconditionnement

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



► 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 redistribution 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.



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

Liberté
Egalité
Fraternité

Aide Alimentaire

Pour plus d'informations, se référer à la fiche pratique correspondante dans le GBPH

Aide Alimentaire

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



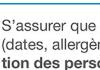
- Séparer les différents types de produits (en particulier séparer les œufs, les fruits et légumes, les produits d'hygiène entretien, les déchets,..., des autres produits)



- 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 Périmé 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 affichette "Règles d'hygiène"



- Informer 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



DLC et DDM

DLC (DATE LIMITE DE CONSOMMATION)

DÉFINITION

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



MENTION D'ÉTIQUETAGE

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



PRODUITS CONCERNÉS

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



DLC DÉPASSÉE : QUE FAIRE ?

PRODUITS À DLC DÉPASSÉE : DISTRIBUTION ET CONSOMMATION INTERDITES !



DDM (DATE DE DURABILITÉ MINIMALE)

DÉFINITION

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



MENTION D'ÉTIQUETAGE

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



PRODUITS CONCERNÉS

Produits stabilisés (conserves, produits secs, produits surgelés)



DDM DÉPASSÉE. QUE FAIRE ?

PRODUITS À DDM DÉPASSÉE : DISTRIBUTION POSSIBLE ET CONSOMMATION SANS DANGER POUR LA SANTÉ

(si stockage dans les conditions préconisées par le fabricant et test gustatif concluant)



PRÉCONISATION

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



Pour plus d'informations, se référer à la fiche pratique correspondante dans le GBPH
Aide Alimentaire

Étiquetage des produits conditionnés

MENTIONS OBLIGATOIRES D'ÉTIQUETAGE

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

1 Dénomination de vente



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

Les ingrédients de cette recette
Poulette de veau 31,5%, viande de veau 25%, farce 75%
lardons fumés 11,5%, carottes 11,5%, couennes 11%, petits pois
E 315 - E 2500, eau, poivron, concentré de tomates, huile
oléique, échalotes, oignons, concentré de tomates, huile
oléique, œufs, crème fraîche, concentré caramel,
réduisant, gomme vanillée.

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

aux lardons fumés

Les ingrédients de cette recette
Poulette de veau 31,5%, viande de veau 25%, farce 75%
lardons fumés 11,5%, carottes 11,5%, couennes 11%, petits pois
E 315 - E 2500, eau, poivron, concentré de tomates, huile
oléique, échalotes, oignons, concentré caramel,
réduisant, gomme vanillée.

Les ingrédients de cette recette
Poulette de veau 31,5%, viande de veau 25%, farce 75%
lardons fumés 11,5%, carottes 11,5%, couennes 11%, petits pois
E 315 - E 2500, eau, poivron, concentré de tomates, huile
oléique, échalotes, oignons, concentré caramel,
réduisant, gomme vanillée.

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

300g 387g
2min30 au micro ondes
Parce le film de cuisson trois fois plus épais que la bretelle
20min ou four

5 Date limite de consommation (DLC) ou date limite d'utilisation optimale (DLUO), et mode de conservation

A consommer jusqu'au
06/09/2012
118
Ce produit doit être conservé entre 0°C et +4°C

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

Fabriqué en France par CM SAS
10-11 rue des Auloptes
92300 Levallois-Perret



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

Cette recette est préparée au Mans (Sarthe)

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

Simple à préparer
2min30 au micro ondes
Parce le film de cuisson trois fois plus épais que la bretelle
20min ou four

9 Numéro du lot de fabrication

A consommer jusqu'au
06/09/2012
118
Ce produit doit être conservé entre 0°C et +4°C

10 Marque d'identification pour les denrées animales ou d'origine animale.

FR 67.324.20 CE

Si allégation santé :

VALEURS NUTRITIONNELLES	pour 100g	% des kcal par portion
Énergie	365 kcal / 1550 kJ	25 kcal / 110 kJ
Proteines	9,5g	0,5g
Graisses	75g	5,5g
Lipides	5g	0,3g
Fibres alimentaires	6,5g	0,5g
Sodium	0,08g	0,04g

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

- Récupérer l'ensemble des mentions obligatoires d'étiquetage auprès du donateur
- Afficher l'ensemble de ces mentions dans les structures de distribution
- Mettre à disposition des personnes accueillies, les mentions d'étiquetage suivantes :
 - dénomination de vente (sauf cas des produits dont la nature est évidente)
 - date limite de consommation (DLC) ou date de durabilité minimale (DDM), et mode de conservation
 - éléments de traçabilité (fournisseur, lot/lot)
 - présence éventuelle d'allergènes



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

Pour plus d'informations, se référer à la fiche pratique correspondante dans le GBPH
Aide Alimentaire

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 MATERIEL ET LES LOCAUX

- En suivant le plan de nettoyage désinfection défini



RESPECTER LA CHAÎNE DU FROID



+6°C



+4°C



+3°C



+2°C



-18°C

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 TRACABILITÉ DES PRODUITS

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



RÉALISER LES AUTOCONTROLES PRÉVUS DANS L'ORGANISATION

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



SUIVRE LA PROCÉDURE DE GESTION DES ALERTES ALIMENTAIRES