

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 2021).

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



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 réfrigérés 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

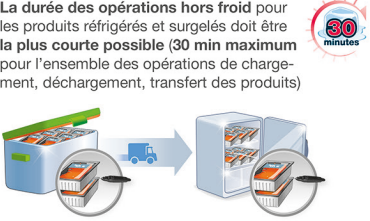
EN ENTREPÔT, EN STRUCTURE DE DISTRIBUTION, EN GMS*, EN INDUSTRIE...

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



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






3 Les étiquetages cf affichette "étiquetage"

4 L'aspect des produits



ASPECT DU PRODUIT : CONDITIONS À REMPLIR

Denrées surgelées et congelées	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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	<ul style="list-style-type: none"> ✓ absence de boîtes bombées, rouillées ✓ absence de déformations au niveau des serts 	
Autres denrées	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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



- ▶ 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)

▶ 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"



- ▶ Respecter la règle du « PPPS » (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 affichette "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

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 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"

- 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)



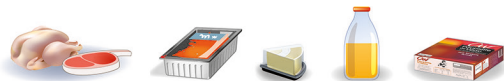
MENTION D'ÉTIQUETAGE

« **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...** » suivi de la date elle-même ou de l'endroit où elle figure



PRODUITS CONCERNÉS

Produits stabilisés (conserves, produits secs, produits surgelés)



DDM DÉPASSÉE. QUE FAIRE ?

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



PRÉCONISATION

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



Étiquetage des produits conditionnés

MENTIONS OBLIGATOIRES D'ÉTIQUETAGE

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

1 Dénomination de vente



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

Les ingrédients de cette recette
Paupiette de veau 31,5%, viande de veau 25%, farce 75% (viande de porc et autres agneau, shampiné haché, œufs, pommes de terre 26,5%, carottes 11,5%, courgettes 11%, petits pois 8,5%, oignons, lardons fumés 2%),
E 310 - E 2002, eau, poivre, concentré de tomates, huile végétale, échallates, sel, amidon transformé, arômes naturels, épices et aromatisants, colorant : caramel, paprika, paprika fumé, paprika doux.

Fabriqué dans un atelier qui utilise : poisson, crustacés, mollusques, lait, soja.

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

aux lardons fumés

Les ingrédients de cette recette
Paupiette de veau 31,5%, viande de veau 25%, farce 75% (viande de porc et autres agneau, shampiné haché, œufs, pommes de terre 26,5%, carottes 11,5%, courgettes 11%, petits pois 8,5%, oignons, lardons fumés 2%),
E 310 - E 2002, eau, poivre, concentré de tomates, huile végétale, échallates, sel, amidon transformé, arômes naturels, épices et aromatisants, colorant : caramel, paprika, paprika fumé, paprika doux.

Fabriqué dans un atelier qui utilise : poisson, crustacés, mollusques, lait, soja.

Les ingrédients de cette recette
Paupiette de veau 31,5%, viande de veau 25%, farce 75% (viande de porc et autres agneau, shampiné haché, œufs, pommes de terre 26,5%, carottes 11,5%, courgettes 11%, petits pois 8,5%, oignons, lardons fumés 2%),
E 310 - E 2002, eau, poivre, concentré de tomates, huile végétale, échallates, sel, amidon transformé, arômes naturels, épices et aromatisants, colorant : caramel, paprika, paprika fumé, paprika doux.

Fabriqué dans un atelier qui utilise : poisson, crustacés, mollusques, lait, soja.

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



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



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

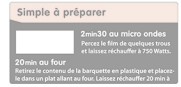
Fabriqué en France par CM SAS
10-11 rue des Aloiuetas
92300 Levallois-Perret



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



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



9 Numéro du lot de fabrication



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



11 Mentions obligatoires spécifiques pour certains produits particuliers

Si allégation santé :

	pour 100g	% des kcal par portion
Énergie/kcal	365 kcal / 1550kJ	25 kcal / 100kJ
Protéines	9,5g	0,5g
Glucides	7,5g	5,5g
Lipides	3g	0,2g
Fibres alimentaires	6,5g	0,5g
Sodium	0,06g	0,04g

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

- ▶ Récupérer l'ensemble des mentions obligatoires d'étiquetage auprès du donateur
- ▶ Afficher l'ensemble de ces mentions dans les structures de distribution
- ▶ 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)
 - 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

Affichette réalisée par les associations du groupe de rédaction GBPH en collaboration avec la DGAL. DR : Laurence Anvry - Illustrations : Sophie Kraehn - MAJ FEBEA 2020

Températures produits

TEMPÉRATURES À RESPECTER (T° À CŒUR DES PRODUITS)

Respecter les recommandations du fabricant mentionnées sur l'emballage

+ 63°C min	<ul style="list-style-type: none"> Plats cuisinés issus de la restauration collective et transférés en liaison chaude
+ 6°C max	<ul style="list-style-type: none"> Produits laitiers frais autres que laits pasteurisés, desserts lactés Beurres et matières grasses Desserts frais à base de substituts de lait Produits stables à base de viande tranchée 
+ 4°C max	<ul style="list-style-type: none"> Denrées animales ou végétales cuites ou précuites Viandes froides, pâtes farcies, sandwichs 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	<ul style="list-style-type: none"> Préparations culinaires élaborées à l'avance 
+ 2°C max	<ul style="list-style-type: none"> Produits de la mer 
- 18°C	<ul style="list-style-type: none"> Glaces, crèmes glacées, sorbets et tout aliment congelé 

PROCÉDURE DE PRISE DE TEMPÉRATURE

- **Prise de température entre 2 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 légumes même emballés

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



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...)



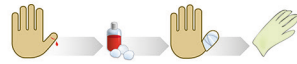
Hygiène et sécurité des aliments : les règles d'or du bénévole

RESPECTER UNE HYGIÈNE PERSONNELLE RIGOREUSE

▶ **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



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