Université Lille1 Sciences et Technologies	**Mémento des bonnes pratiques pour les associations qui proposent des denrées alimentaires :**	Version : 1 Date : 02 mai 2013 Emetteurs : Services VE/ H&S 3 pages

L'hygiène alimentaire n'est pas seulement une affaire de professionnels et les règles s'appliquent à tous dès que l'on distribue, même gratuitement, des aliments.

Toutes les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis doivent être manipulés, stockés, emballés, exposés et remis au consommateur dans des conditions évitant toute détérioration et toute contamination susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé.
En particulier, sont interdits dans les locaux où s'exercent ces activités l'entreposage des denrées à même le sol et la présence d'animaux familiers.
Toutes précautions sont prises pour que les aliments présentés non protégés soient à l'abri des pollutions pouvant résulter de la proximité du consommateur ou des manipulations de sa part.

Matières premières :

- Achats :
  - Ordonner les courses et acheter les produits frais (produits laitiers, beurre, crème, viande, surgelés, …) en fin de courses ;
  - Placer les produits frais et surgelés dans des sacs isothermes (pour ne pas rompre la chaîne du froid ;
  - Vérifier les dates (DLC : date limite de consommation et DLUO : date limite d'utilisation optimale) et choisir les produits dont la date est la plus éloignée ;
  - Vérifier l'aspect et la couleur des produits ;
  - Ne pas mélanger produits alimentaires et ménagers ;

- Stockage :
  - Respecter les conseils de stockage indiqués sur les emballages ;
  - Avant de stocker dans le réfrigérateur, débarrasser les produits des suremballages (carton ou plastique) si les indications nécessaires (dates, température, mode d'emploi) figurent sur l'emballage qui est au contact du produit ;
  - Conserver quelques jours les suremballages pour disposer des N° de lots (conseil valable en particulier pour les aliments utilisés dans des préparations, les préparations «prêtes à l'emploi » - pour les gâteaux industriels ou autres-, …)
  - Nettoyer le réfrigérateur au moins 1 fois par mois ;
  - Dégivrer le congélateur au moins 1 fois par an ;
  - Placer en 1er rang dans le réfrigérateur ou les placards les produits dont la DLC/DLUO est la plus proche ;

Fabrication : cuisine, préparation, assemblage, … :

Lorsque sont effectuées, dans une même pièce, des opérations telles que l'épluchage, le tranchage, le parage des matières premières et, le cas échéant, leur nettoyage, elles doivent s'effectuer de manière à éviter toute contamination croisée avec des aliments présentant un niveau d'hygiène différent. Chacune des opérations doit donc être échelonnée

- Avant :
  - Organiser la fabrication à un moment le plus proche possible de la consommation (matin même ou la veille au soir) ;
  - La décongélation d'un produit doit être réalisée à l'abri des contaminations
  - Une fois décongelés, les aliments ne peuvent être recongelés
  - Porter une tenue propre, s'attacher les cheveux, ôter les bracelets, bagues, bijoux, …
  - Commencer par se laver les mains avec soin (lavage approfondi à renouveler régulièrement – ne jamais les essuyer avec un torchon ou une serviette ayant déjà été utilisé pour un 1er essuyage) ;
  - Nettoyer et désinfecter les surfaces de travail de la cuisine ;
  - Vérifier le bon état et la propreté du matériel et des ustensiles ;
  - Les personnes atteintes d'une maladie susceptible d'être transmise par des aliments ou souffrant de plaies infectées, d'infections, de lésions cutanées ou de diarrhée ne doivent pas manipuler les denrées alimentaires ;

- Pendant :
  - Sortir les aliments au fur et à mesure du réfrigérateur pour ne pas les laisser trop longtemps à température ambiante ;
  - L'œuf est un produit sensible au niveau de l'hygiène : il est important de le nettoyer juste avant l'utilisation et de se nettoyer les mains après l'avoir manipulé ;
  - Fruits et légumes : les nettoyer avant et après les avoir épluchés ;
  - Une fois la préparation terminée, la placer dans une boîte hermétique propre ou la filmer et la stocker au réfrigérateur ;
  - Nettoyer tout le matériel utilisé et le plan de travail ;

- Après :
  - Les plats chauds doivent être consommés rapidement ou conservés à + 63°C ;
  - Les plats froids crus ou préparés doivent être conservés entre 0° C et +4°C ;
  - Réduire au maximum les temps de transports jusqu'au lieu de distribution ;
  - Utiliser glacières ou sacs isothermes pour transporter les produits conservés au froid ;
  - Pour assurer la traçabilité des produits, conserver les étiquettes d'origine de manière à pouvoir répondre à toute demande de contrôle des services vétérinaires ;
  - Dans le cadre d'une enquête pour suspicion de toxi-infection alimentaire, les échantillons représentatifs des repas servis doivent pouvoir être présentés aux autorités en vue d'analyse pendant 5 jours après leur service (les conserver dans des conditions de température permettant d'éviter leur dégradation : +3°C) ;

Distribution : vente, dégustation, … :

- Nettoyer la table et les appareils de réchauffage/cuisson (si autorisés) avant utilisation et en fin d'utilisation avec un produit désinfectant ;
- Nettoyer et désinfecter les outils de découpe et/ou de distribution avant usage
- Prévoir suffisamment d'outils de découpe et/ou de distribution différents pour éviter tout mélange de produits et toute contamination croisée.
- Sortir les préparations au fur et à mesure (réfrigérateur, glacière, …) et utiliser des couvercles ;
- Porter des gants jetables pour manipuler les aliments non emballés individuellement ;
- Ne pas toucher à la nourriture après avoir manipulé de l'argent ;
- Proposer les préparations dans des récipients adaptés ;
- Laver les appareils après utilisation ;
- Ne pas conserver ni réutiliser les aliments non utilisés à la fin de l'animation : ils doivent être jetés dans des sacs poubelles fermés.

Exemples :

Denrées très périssables (conservation entre 0°C et +4°C) :
Viandes, produits tripiers, volailles, lapins, préparations de viande, produits traiteurs frais, charcuterie cuite ou à cuire, laits pasteurisés, desserts lactés, fromages frais, …
Denrées périssables (conservation à une température inférieure à 8°C) :
Beurre et matières grasses, produits laitiers frais autres que « très périssables », …

Toutes ces règles peuvent vous sembler contraignantes mais elles permettent de prévenir les risques d'intoxication (les maladies infectieuses d'origine alimentaires sont la cause de 450 décès et 14.000 hospitalisations par an).