

PROCÉDURES À METTRE EN PLACE CONCERNANT L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE AU LOCAL

mise à jour au 8 août 2019

affichage des procédures dans le local et dans la réserve
diffusion par mail aux adhérents

1) Nettoyage et désinfection des locaux et surfaces

Surface à nettoyer	Fréquence de nettoyage	Procédure
sols	1 fois par semaine ou plus en fonction de l'état de saleté	Balai ou aspirateur nettoyage à la serpillière avec le produit JEX professionnel Triple Action
frigo	Tous les 15 jours	Eau et produit Wyritol en spray
micro-ondes	Tous les 15 jours sauf accident	Eau et produit Wyritol en spray
Tables dans la salle principale	Après chaque permanence	Eau et produit Wyritol en spray ou JEX
Table dans la réserve de nourriture	Après chaque distribution	Eau et produit Wyritol en spray ou JEX
Étagères de stockage	1 fois par mois	lingette
Poubelles extérieures et intérieures	1 fois par mois	Eau et produit JEX professionnel Triple Action
WC	Toutes les semaines	Lingettes désinfectantes pour la lunette Javel dans la cuvette

Produits utilisés pour le nettoyage et utilisation

JEX professionnel Triple ACTION	Spray dégraissant-désinfectant WYRITOL
Pour les sols et surfaces	Pour le frigo et le micro-ondes
Pour les sols : - diluer dans un seau d'eau froide sans rincer Pour une surface : - utiliser pur sur une éponge humide, laisser agir 5 min et rincer	Pulvériser laisser agir 5 min rincer à l'eau claire

- Les produits d'entretien ne doivent jamais être stockés avec la nourriture.
- Utilisation de papier pour l'essuyage des mains
- Présence de tapettes à souris en préventif pour contrôler la présence de ces nuisibles

2) Procédures lors des livraisons (pour les bénévoles responsables de la BA)

Produits	Contrôle à réception	Lieu de stockage et informations
Lait		Étagères se conserve à +3 mois de la DLC
Oeufs		Pas au frigo découper le n° de lot à conserver 6 mois (et mettre l'étiquette dans le classeur BA)
Pain et pain de mie	Vérifier les DLC de façon aléatoire (maxi +7 jours après la DLC???)	Armoire fermée
Beurre	Contrôle de la température aléatoire (+3°C au-dessus de la température-cible +4°C)	frigo
Vache qui rit		étagères
Oignons	Contrôle visuel de l'état de fraîcheur	Jamais au sol, dans les caisses en plastique ajourées
Légumes et fruits (bananes, pommes, oranges)	Contrôle visuel de l'état de fraîcheur	Jamais au sol au frigo quand c'est possible sauf pour les bananes
Plats cuisinés	Vérifier qu'il n'y a pas de porc	Dans les étagères
Thon en boîte	Vérifier l'état des emballages et conditionnement et refuser les colis endommagés, humides, souillés	Dans les étagères
Sardines ou maquereaux en boîte		se conservent à +6 mois de la DLC
Conserves de petits pois, légumes ratatouille		
Riz		Dans l'armoire fermée pour éviter les nuisibles
Pâtes		se conservent à +3 mois de la DLC
Semoule à couscous		
sauce tomate		étagères
huile		étagères
vinaigre		étagères
Bouillons cube Maggi		étagères
Sel		étagères
Sucre		étagères dans des récipients fermés si entamés
Produits d'hygiène (savons, gel douche, dentifrice, brosses à dents, crème hydratante)		

3) Procédures d'hygiène lors des distributions de colis (pour les bénévoles au local)

- **Les jeunes ne peuvent pas entrer dans la réserve** pour des raisons d'hygiène. Seuls les adultes autorisés car en charge de l'hébergement et de la nourriture y ont accès.
- **Lavage des mains avant** la distribution à l'eau et au savon
- Les colis sont des colis-types, ils ne peuvent pas choisir car le colis est fait en fonction de ce que l'on a au local.
- **Les aliments entamés sont conditionnés** dans des récipients propres, sacs congélation, bocaux en verre, récipients en plastique nettoyés.

4) Gestion de la chaîne du froid

Même si nous ne prenons pas de produits "sensibles", le frigo doit rester propre et en état de fonctionnement optimal :

Fréquence	Mesure corrective en cas de non-conformité
vérification de la température-cible avec une tolérance de +2°C chaque semaine au moment de la livraison de la BA	Agir sur la température du frigo avec le thermostat Dégivrage si le problème persiste

5) Cas des rappels de marchandises

Les alertes BA sur les rappels de produits sont faites par mail. La procédure est la suivante :

Conservation des mails concernant les produits que nous prenons.
Vérification des lots conservés au local
Affichage au local du rappel du produit
Information également ORALE pour les non-lecteurs
Renvoi de la marchandise, isolée des autres lots ou produits à distribuer