



# FONCTION : RHySA

## Responsable Hygiène et Sécurité des Aliments

---

### MISSION GENERALE

---

*Le RHySA est le garant de la mise en place, du suivi et de l'évolution de la maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées réceptionnées, stockées et distribuées, dans le respect de la réglementation et des bonnes pratiques définies (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène, distribution des denrées alimentaires par les organismes caritatifs, version août 2011).*

Il met en œuvre les actions correctrices et plans d'actions adaptées à partir de l'exploitation des différents enregistrements et de l'évaluation des pratiques.

En liaison avec le « chargé de relations avec les associations », il assure une fonction de recommandation auprès des associations et organismes partenaires de la BA dans le cadre de la « Convention de partenariat ».

L'objectif de la mission est de garantir aux bénéficiaires de dons la parfaite sécurité des denrées alimentaires.

---

### INTERLOCUTEURS

---

*Le RHySA rend compte au Président (ou à la personne désignée par celui-ci), lequel rédige une lettre de mission, support de leur engagement commun.*

#### En interne

Il agit en liaison permanente avec les membres de tous les secteurs d'activité.

Le RHySA bénéficie du support technique du Service HySA de la Fédération et des outils développés (stage RHySA, formation décentralisée, projet EVEREST, GBPH, intranet RHySA Fil...).

#### En externe

Il est l'interlocuteur compétent des organismes et associations partenaires et des fournisseurs de denrées sensibles (IAA, GMS, Artisans...) pour toutes les questions d'hygiène et de sécurité des aliments.

Par délégation du Président, le RHySA est également l'interlocuteur des autorités administratives et en particulier la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations).



---

## PRINCIPALES ACTIVITES concernées par la fonction

---

**PROPRETE** : (fiches pratiques 4, 8, 13 et 14 du GBPH annexes 6, 7, 8, 9, 11, 12 et 13)

- le personnel
- les locaux, enceintes de stockage et conteneurs
- les moyens de transport et équipements des associations
- lutte contre les nuisibles

**FROID** : (fiche pratique 12 du GBPH annexes 1 2 3 4 et 5)

- contrôle des températures : enceintes – conteneurs – transports
- surveillance de la chaîne du froid (frais et surgelés) : de la récolte jusqu'aux associations
- appréciation des écarts – prise de décision sur le devenir des produits

**DATES** : (fiches pratiques 3, 4, 6, 9 et 10 du GBPH annexes 1 et 10)

- contrôle de l'étiquetage, de la réception au stockage et à la distribution
- contrôle qualité : emballages – détériorations
- respect des interdits (produits et dates), destructions

**TRACABILITE ET ENREGISTREMENTS** : (fiches 10 et 11 du GBPH annexes 10, 14 15 16 17 et 18)

- mise en place et suivi d'un système de traçabilité
- traitement des alertes alimentaires, en liaison avec tous les partenaires concernés amont et aval et les administrations (DDPP)
- archivage des documents et tenue à jour des coordonnées des interlocuteurs internes et externes
- test de traçabilité, test d'alerte alimentaire.

**ANIMATION** : (grille d'évaluation, fiche 16 du GBPH, 11 affichettes liées au GBPH)

- pour mener à bien sa mission, le RHySA assure les formations (et recommandations) aux bonnes pratiques aux membres de la BA ou des organismes ou associations partenaires et contribue à l'organisation des formations décentralisées.
- Il organise et anime l'équipe interne de la BA pour le suivi de la sécurité alimentaire.
- Il suit et commente les enregistrements de la BA, les plans d'actions et actions correctrices associés au Président d'une part et à l'ensemble des équipes de la BA de l'autre.
- Il participe aux réunions et (ou) groupes de réflexion de l'équipe dirigeante (conseil d'administration, bureau, comité de pilotage ou autre).
- Afin de permettre la mise en place des bonnes pratiques de Sécurité des Aliments dans les associations ou organismes partenaires, le RHySA accompagne ou assiste le Chargé de relations des Associations pour les visites, audits des bonnes pratiques et suivi de mise en place des plans de progrès engagés à l'occasion des formations décentralisées.

***L'étendue des activités et le nombre d'interlocuteurs ne permettent pas toujours au RHySA d'assurer seul les tâches.***

***Il sera donc amené parfois à déléguer et dans ce cas à s'assurer de la bonne réalisation.***



---

## RESPONSABILITES

---

Il convient de rappeler que toute responsabilité, tant civile que pénale, est assumée par le Président.

La responsabilité du Rhysa apparaît en conséquence comme « morale » à l'égard de son Président, auquel il doit apporter son assistance par des preuves écrites : seules celles-ci pourront attester, si nécessaire, du respect, au sein de la BA, des dispositions réglementaires en vue de la protection de la santé publique.

---

## UN POSTE CLE

---

Il est important de rappeler les conditions nécessaires à la réussite de la mission du RHySA :

- la connaissance de tous les secteurs d'activité de la BA, ainsi que toutes les personnes qui y travaillent (bénévoles comme salariés).
- un exercice exclusif : le cumul avec d'autres fonctions permanentes nuirait au plein accomplissement des missions du Rhysa tant sur sa charge d'activité que sur l'indépendance nécessaire aux prises de décision. Celui-ci peut bien sûr participer (tri, distribution, stocks, livraisons notamment surgelés) ce qui permet d'être au contact direct des problèmes éventuels.
- les responsabilités liées à la sécurité des aliments amènent à un lien hiérarchique direct « Président-RHySA ».
- l'assistance au Président en cas de problème : il doit être en mesure d'apporter la preuve des contrôles effectués et des mesures prises en termes de sécurité des aliments. En cas de besoin, il se tient à la disposition du Président pour fournir tout argumentaire.
- au sein d'une BA, selon la taille de celle-ci, plusieurs RHySA peuvent être nécessaires pour assurer, **en permanence**, la mission relative à l'hygiène et la sécurité des aliments. Dans ce cas, un Responsable en titre doit être désigné.

*- enfin l'acceptation de sa fonction par le RHySA relève d'une démarche volontaire à partir de la connaissance précise de l'ensemble de la mission qui intègre les volets techniques et relationnels.*