



# TASA<sup>2</sup> = L'hygiène des aliments pour des produits sûrs et salubres

<sup>2</sup>Tous Acteurs de la Sécurité des Aliments

LIMITER  
LES CONTAMINATIONS  
= LE PROPRE

+

LIMITER LE  
DEVELOPPEMENT  
MICROBIEN =  
LE FROID



Guide des bonnes pratiques  
Hygiène alimentaire



Banque Alimentaire  
de Bordeaux et de la Gironde

Pierre Veit, formateur FFBA  
ba330.rhysa@banquealimentaire.org

# LES DANGERS : Une Réalité

**TIA<sup>2</sup>** : En France, chaque année, 1,5 million de malades, 17500 hospitalisations  
250 décès

**Ne provoquent pas de TIA<sup>2</sup>**  
**Mais à l'origine de quelques rappels\***

**Provoquent**  
**des TIA<sup>2</sup>**  
**Nombreux rappels\***

Dangers Physiques (Corps étrangers)	Dangers Chimiques	Dangers Allergiques	Dangers Biologiques
	 <p>produits de nettoyage et désinfection</p>	 <p>14 allergènes</p>	 <p><b>bactéries, virus</b> <b>moisissures</b> <b>dangereuses,</b> <b>parasites</b></p>

## LE PROPRE, en résumé

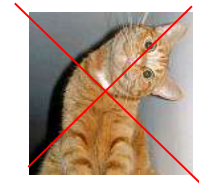
- Avoir une bonne hygiène personnelle (surtout les MAINS)
- Nettoyer et désinfecter le matériel, les plans de travail et les outils (nettoyage-désinfection journalier a minima)
- Respecter les règles de désinfection (désinfection = je tue les microbes)
- Absence d'animaux domestiques et lutte contre les nuisibles



**Nettoyer =**  
J'élimine les salissures



Le vinaigre ne désinfecte pas



= Plan de nettoyage-désinfection et Plan de lutte contre les nuisibles  
= 2 éléments indispensables + enregistrement des opérations



# limiter les contaminations

## Comment se laver les mains



### N'oubliez pas de laver:

- entre vos doigts
- sous vos ongles
- et le dessus de vos mains



### QUAND ?



Avant de commencer la manipulation des aliments et après chaque manipulation contaminante

Après usage des toilettes



Banque Alimentaire  
 de Bordeaux et de la Gironde

- **QUOI ?** : sols, tables, étagères, frigos, caissettes, plaques, etc.
- **AVEC QUOI ?** : Quel produit nettoyant-désinfectant ?, suivre le mode d'emploi sur le produit, faire attention aux précautions indiquées, disposer de sa fiche technique (via Internet)
- **QUAND ?** : Fréquence (après chaque utilisation, 1/semaine, 1/mois, Quand nécessaire)
- **QUI ?** : X et Y en interne, Entreprise extérieure (contrat, feuille de réalisation)



## ON ENREGISTRE LES OPÉRATIONS RÉALISÉES

Sols	date	visa
Etagères	date	xx
Frigo 1	date	yy

limiter les contaminations

:Méthodes NETTOYAGE/DESINFECTION



à la BABG :

## Nettoyage

(on enlève les saletés et la matière organique, éventuellement avec un détergent<sup>2</sup>)

+

## Désinfection

(on élimine les microbes)



<sup>2</sup>un détergent augmente le pouvoir mouillant de l'eau

\*Produits agréés - Consulter leur FT et FS

Toujours rinçage – Aucun séchage au torchon



# Pour limiter les dangers, j'évite certains aliments



Ce sont des aliments fragiles et nos publics sont fragiles

Source : GBPH, 2022

## Catégories de produits interdits à la ramasse...



- **Pâtisseries réfrigérées** à base de crème non recuite
- **Fruits de mer et poissons** non préemballés
- Tous produits non préemballés, **à la coupe**
- **Plats cuisinés vendus chauds** (paella, couscous...)
- **Steaks hachés crus** réfrigérés, préemballés ou non
- **Saucisses crues** (chipolatas, merguez, Toulouse...) sans estampille sanitaire
- **Abats crus réfrigérés** préemballés ou non
- **Produits réfrigérés** à base de poissons ou de viandes crus destinés à être consommés crus (sushi, carpaccio...)
- **Boissons alcoolisées** (> 1,2 %vol.)
- **Compléments alimentaires**



...à l'exception de :



- **Saucisses, farces et paupiettes crues** portant une estampille sanitaire
- **Poulets grillés préemballés** et étiquetés (à mettre au froid)
- **Viandes tranchées préemballées** avec ou sans estampille sanitaire
- **Abats et steak hachés** seulement s'ils sont **surgelés**
- **Crustacés et coquillages cuits** et **poissons crus** si préemballés
- **Moules** dans l'eau de mer en barquette thermoscellée



# COMMENT LIMITER LE DEVELOPPEMENT MICROBIEN ?

**Notre ENNEMI : LE TIEDE**



X2 des bactéries  
toutes les 20mn

DANGERS  
ALTERATIONS

2 méthodes  
de lutte

**UN CHAUD BIEN  
CHAUD**  
(T > 65°C voir plus)  
La chaleur tue

**UN FROID BIEN FROID**

- Réfrigération = +2°C/+6°C
- Congélation/Surgélation < -18°C

Le froid ne tue pas. Il ne fait que stopper  
la Xtion des bactéries



# La Chaîne du froid se CONTRÔLE

## FICHE DE CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE

MOIS/ANNÉE : .....

Rappel : Stockage viande, 5<sup>e</sup> gamme : 0 à 3 °C

Stockage poissons : 0 à 2 °C

Stockage végétaux crus 0 à 8 °C

Tolérance : variation inférieure ou égale à 2 °C

Stockage BOF de 0 à 6 °C

Stockage viande hachée : 2 °C

Stockage produits congelés : -18 °C

Date	Température		Actions correctives éventuelles	Responsable
	Matin	Soir		
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				



**Froid négatif (-18°C)**  
(Le test de la bouteille)



**Froid positif**  
(entre 2°C et +6°C)

Pour chaque enceinte de froid, chaque contenant de transport = un thermomètre et 1 Fiche de contrôle des températures

**LA SURGÉLATION DES ALIMENTS**, en congelant les aliments à très basses températures ( $-30^{\circ}\text{C}$  et en dessous), permet de **conserver** les aliments en toute sécurité, en leur gardant leurs qualités nutritives et gustatives.

**Une exigence : maintenir constamment le produit à  $-18^{\circ}\text{C}$  jusqu'à sa**

➤ Pour le maintien de la chaîne du froid à  $-18^{\circ}\text{C}$  = des équipements spécifiques (en leur absence pas de fourniture de surgelés)

➤ **Vérification régulière de la température** (+ « test de la bouteille »)

➤ Des denrées qui peuvent se conserver jusqu'à 6 mois après la DDM (« à consommer de préférence avant .. ») si  $-18^{\circ}\text{C}$  respectée

➤ **Décongélation lors de la cuisson ou au frigo à  $+4^{\circ}\text{C}$**  (jamais à température ambiante)  
**Pas de distribution de denrées sous froid négatif (surgelé) décongelées**  
**Pas de recongélation de produits surgelés décongelés**



➤ **Caisse isotherme** dédiée (pas de denrées réfrigérées) avec **1 thermomètre**

➤ **Plaque productrice de froid à  $-21^{\circ}\text{C}$**  (congelée 24h avant utilisation dans 1 congélateur à  $-23^{\circ}\text{C}$ ) – *bouchon jaune*

➤ Sur place, **conservateur** avec 1 thermomètre



## Pourquoi la congélation est interdite aux structures d'aide alimentaire ?



- Parce que les aliments reçus ne sont plus de « première fraîcheur » : ils sont en « fin de vie » (leur date limite de consommation est proche)
- Parce que les conditions d'hygiène ne sont pas souvent réunies
- Parce que les « congélateurs ménagers » ne permettent pas de congeler rapidement **à cœur** les aliments.

### Il faut un équipement adapté



- Parce que, de ce fait, **les tissus des aliments sont altérés** avec pour conséquence un milieu de culture excellent pour les bactéries
- Parce que il est nécessaire **de respecter des règles strictes** pour l'emballage, l'étiquetage des dates de congélation et de durabilité, etc.
- Parce que **lors de la décongélation**, les risques seront importants.





# Les bonnes pratiques d'Hygiène : 2 mots magiques

## PROPRETÉ

Je limite les contaminations

ET

## FROID

je limite la multiplication des bactéries avec un froid bien froid



Rappel : Seule la chaleur (>+63°C) TUE les microbes







# COMPRENDRE LES DATES DE CONSOMMATION.... ET ÉVITER LE GASPILLAGE

## « A consommer de PRÉFÉRENCE avant le ..... »

(= **DDM** = Date de Durabilité Minimum)

est portée sur tous les aliments de longue conservation

(conserves, biscuits, sodas, chocolat, lait UHT, produits surgelés, etc.)



Cette mention est une **recommandation** ; elle veut dire :

### MEILLEUR AVANT, TOUJOURS BON APRÈS

Elle peut être dépassée si l'emballage est intact et la denrée surgelée est toujours congelée : le produit peut être consommé sans risque.

**Attention** : les œufs en coquille portent une DCR (date de consommation recommandée).

Si chez vous, la DCR de vos œufs est dépassée, les consommer en œufs durs ou dans des préparations cuites



## « A consommer JUSQU'AU ..... »

(= **DLC** = Date Limite de Consommation)



Je respecte  
aveuglément

est inscrite sur les denrées

dont la qualité se dégrade rapidement ; elle est accompagnée de la température à respecter : ces denrées se conservent au réfrigérateur (de +2° à +6°C).



C'est une **DATE « SANITAIRE »** : après cette date, le produit est **PÉRIMÉ** ; il peut être altéré, voire dangereux pour la santé.

**NE JAMAIS DISTRIBUER NI CONSOMMER APRÈS LA DLC**  
**NE JAMAIS CONGELER**



# A titre indicatif, possibilité de distribuer des produits après leur DDM

sous réserve de l'intégrité des emballages et du respect des conditions de conservation mentionnées, notamment le maintien à -18°C pour les surgelés

<b>LIMITES D'ACCEPTABILITÉ</b> <b>de dépassement de la DDM</b>	<b>CATÉGORIE DE PRODUITS</b> <b>(sauf les produits pour bébés = pas de DDM dépassée)</b>	<b>Exemples</b>
<b>Tant que le produit est bon<sup>2</sup></b> (pas de signes d'altération notamment de la couleur)	<b>Produits d'épicerie peu sensibles non gras</b> <b>Eau et sodas embouteillés (verre, plastique)</b>	Produits secs non gras, Confiserie molle, Miels, Confitures, Marmelades, Céréales et produits céréaliers (farines et semoules comprises – Attention aux infestations), Biscuit, pâtisserie sèche, biscotte, galette, céréales pour petit déjeuner, fruits secs, sucre en poudre, café, thé, tablettes de chocolat, poudre de chocolat, tablettes et soupes déshydratés, toute conserve (sauf petit pot pour bébé)
<b>6 mois</b>	<b>Produits d'épicerie un peu sensibles dont boissons sensibles</b> <b>Produits surgelés</b>	lait en poudre (sauf bébé), préparation en poudre pour gâteau et entremets, chocolat blanc ou au lait, dessert et plats préparés en conditionnement plastique, Huiles végétales, chips et biscuits apéritifs, pâtisseries grasses type 4/4 <b>Sous réserve d'une conservation à -18°C</b>
<b>3 mois</b>	<b>Produits d'épicerie sensibles</b>	Lait et crème UHT en brique ou en bouteille, Soupes, jus en brique, fromages fondus, saucissons secs, salaisons

<sup>2</sup> dans la limite de DDM + 1 an

Source : GBPH, 2023

## INFORMER LES PERSONNES QUE VOUS ACCUEILLEZ sur la DDM

### À PROPOS DES DATES

À consommer de préférence avant le :

JJ / MM / AAAA

Après ouverture, à conserver au froid en dessous de + 6°C, et à consommer rapidement

**La Banque Alimentaire distribue des denrées de longue conservation dont la date de durabilité peut être dépassée.**

**MÊME SI CETTE DATE EST DÉPASSÉE, LES DENRÉES NE SONT PAS PÉRIMÉES**

Ces denrées sont SANS DANGER ET CONSOMMABLES MÊME SI LA DATE DE DURABILITÉ « À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT... » est dépassée.

Cette date indicative, conformément à la loi, signifie « **MEILLEUR AVANT, TOUJOURS BON APRÈS LA DATE** » (exemple : 3 mois après pour le lait UHT, 6 mois après pour les huiles, le chocolat au lait, 1 ans après pour les conserves, les pâtes, le riz, etc.).

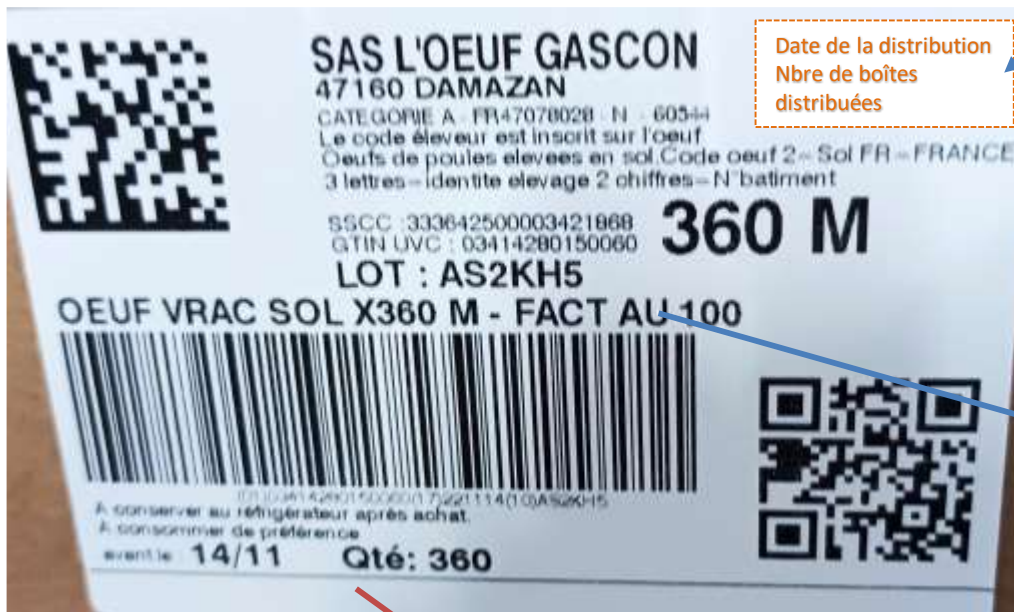


**NE LES JETEZ PAS. LUTTEZ AVEC NOUS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**



Banque Alimentaire  
de Bordeaux et de la Gironde

# ŒUFS COQUILLE RECONDITIONNÉS : HYGIÈNE ET TRAÇABILITÉ



## 2 modes de traçabilité

Date de la distribution  
Nbre de boîtes distribuées



Date du reconditionnement et de la distribution (le + souvent la même)  
N° de lot  
DCR  
Nombre de boîtes

Conserver l'étiquette tracée  
2 mois après la DCR

DCR



## 3 éléments importants :

- Hygiène des mains (pas de mains humides)
- Hygiène des emballages
- **Traçabilité**



# Aliments Allergènes

L'indication de la présence des **14 allergènes** ci-dessous est obligatoire dans la composition des aliments mentionnée dans leur étiquetage. Cette information est indispensable aux personnes allergiques.



Si vous faites disparaître cette information lors d'un déconditionnement, cette information doit parvenir dans tous les cas aux bénéficiaires

Vous ne devez pas accepter de denrées **sans étiquette** à moins que le fournisseur vous précise la composition sur un document accompagnant les denrées



➤ Rejet des Boîtes sans étiquette (dite « blanches »)  
si pas d'information sur la composition

➤ Obligation d'information des bénéficiaires,  
notamment sur présence allergènes

(en cas d'absence de cette information, votre responsabilité  
peut être engagée en cas d'accident)



OUI



+ Étiquette ou  
Information sur  
la composition,  
dont présence  
Allergènes



Paté de campagne aux pistaches

Allergènes : lait, oeufs, fruits à coque

# Les alertes alimentaires :

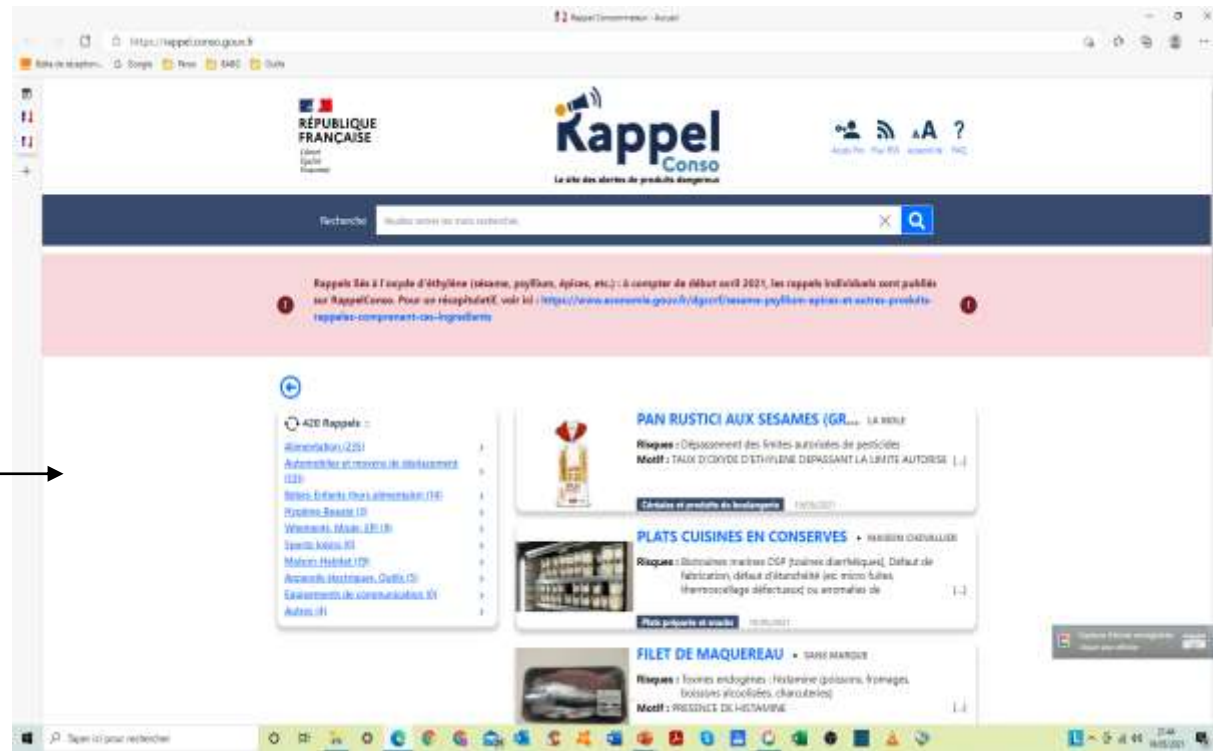


= Nouveau site centralisant l'information sur les produits dangereux.

Met à la disposition des consommateurs la liste des rappels de produits.

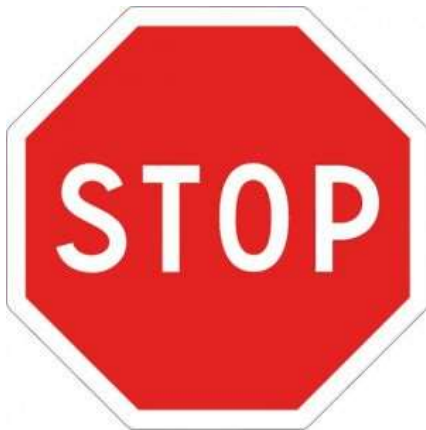
**RappelConso** = site officiel de référence des alertes de produits dangereux. Son objectif est d'améliorer la gestion des alertes

<https://rappel.conso.gouv.fr>





# Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)...



... un référentiel validé scientifiquement  
et par les pouvoirs publics, qui traduit et  
adapte la réglementation sur l'hygiène des  
aliments pour le secteur de l'aide alimentaire



Téléchargeable sur le site : <https://ba33.banquealimentaire.org>  
rubrique « Alimentation »



# Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS),

= PROUVER ce que l'on fait après avoir écrit ce qui doit être fait

C'EST RÉDIGER QUELQUES PROCÉDURES (QUI FAIT QUOI, QUAND ET COMMENT ?  
– VOIR LE GBPH AIDE ALIMENTAIRE) ET ENREGISTRER CE QUE L'ON A FAIT

**Les enregistrements sont à conserver sur place  
dans les locaux de la structure pendant 5 ans**

Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

= il est obligatoire

- **Récépissé de déclaration à la DDPP**
- **Températures de transport et de stockage**
- Liste des fournisseurs (avec leurs coordonnées)
- Bons de livraison – bons d'enlèvement / expédition
- Facture ou ticket de caisse pour les produits achetés
- Liste des bénéficiaires (si possible),
- **Nettoyages et désinfections**
- **Opérations de maintenance** (Frigos, véhicules frigos, ...)
- **Lutte contre les nuisibles** (contrat et interventions)
- **Gestion des alertes**
- **Formations à l'hygiène** (attestation)
- *Les opérations de déconditionnement / portionnement de denrées animales si on en réalise (déclaration)*



# RAPPELEZ-VOUS

Votre rôle en matière de sécurité des aliments :  
les Bonnes Pratiques d'Hygiène

## VOUS POUVEZ AGIR :

- ✓ **En ne souillant pas les aliments** avec des dangers chimiques ou physiques (corps étrangers)
- ✓ **En ne contaminant pas les aliments** avec des dangers biologiques : bactéries surtout, virus ou parasites : **LE PROPRE**
- ✓ **En ne laissant pas aux bactéries la possibilité de se développer** : **Le FROID BIEN FROID et FROID TOUJOURS**
- ✓ **En vérifiant la présence de l'étiquetage (ou d'une information sur la composition)**, seul moyen de maîtriser le danger allergène auprès des personnes concernées par ce risque (attention à votre responsabilité en cas de manquement à cette information).

