

Coronavirus COVID-19

Dons alimentaires aux services de santé

23 mars 2020

CONSIGNES – ETABLISSEMENT RECEVEUR

N'AGRAVEZ PAS LA CRISE SANITAIRE DE FOYERS D'INTOXICATION ALIMENTAIRE

- ▶ Les bactéries et toxines transmissibles par les aliments ne sont pas confinées.
- ▶ La bienveillance n'est pas un facteur de maîtrise des dangers alimentaires.
- ▶ Le personnel soignant est à considérer comme population sensible ++
- ▶ Une intoxication alimentaire aggraverait chez eux les symptômes du Covid-19

LE MOINDRE DOUTE DOIT CONDUIRE À L'ÉLIMINATION / AU REFUS DES DENRÉES

RÈGLES GÉNÉRALES - TOUTES LES DENRÉES RÉCEPTIONNÉES DOIVENT:

- ▶ **Être conditionnées / protégées**
- ▶ Avec **date de fabrication + Date Limite de Consommation**
- ▶ Indication d'une **température de consigne de stockage**

À RÉCEPTION SUR L'ÉTABLISSEMENT RECEVEUR:

- ▶ Effectuer les contrôles "habituels" de toute denrée à réception
- ▶ Et *a minima* :
 - **Températures** de livraison
 - Intégrité des **conditionnements**
 - **Propreté** des emballages
 - Présence des **dates de fabrication + DLC + Température de stockage**
- ▶ Réceptionner le **document d'accompagnement DONATEUR**

À RÉCEPTION DANS LES SERVICES:

- ▶ Noter directement sur les denrées : date et heure d'arrivée dans le service
- ▶ Produits livrés froids :
 - **Mise en consommation sous 30 minutes**
 - ou **Stockage au froid positif** => vérifiez vos capacités de stockage
 - Puis si **Plats à consommer chauds : remontez à + 63°C** en 1h max et consommez dans les 30 minutes.
- ▶ Produits livrés chauds :
 - **Mise en consommation sous 30 minutes ou ELIMINEZ !**
- ▶ Toutes denrées **livrées depuis plus de 24h doivent être éliminées**
 - SAUF celles ayant un conditionnement industriel (hermétiques) à conserver jusque DLC
- ▶ **EXCEPTION : Produits stables** à température ambiante
 - **Barres de chocolats, biscuits, thés, conserves...**
 - Pas de consigne d'élimination SAUF si conditionnements individuels rompus

Rappel : Appliquer en complément les mesures barrières au risque Covid-19 : décontamination des emballages, limiter les contacts avec les livreurs...

Coronavirus COVID-19

Dons alimentaires aux services de santé

23 mars 2020

CONSIGNES – ETABLISSEMENT DONATEUR

N'AGRAVEZ PAS LA CRISE SANITAIRE DE FOYERS D'INTOXICATION ALIMENTAIRE

- ▶ Les bactéries et toxines transmissibles par les aliments ne sont pas confinées.
- ▶ La bienveillance n'est pas un facteur de maîtrise des dangers alimentaires.
- ▶ Le personnel soignant est à considérer comme population sensible ++
- ▶ Une intoxication alimentaire aggraverait chez eux les symptômes du Covid-19

LE MOINDRE DOUTE DOIT CONDUIRE À L'ÉLIMINATION / AU REFUS DES DENRÉES

Ce document est une condition d'acceptation de vos dons. Il garantit le respect des règles d'hygiène et de traçabilité réglementaires.

DONATEUR

- ▶ SOCIÉTÉ:.....
- ▶ ADRESSE DE FABRICATION :
- ▶ CONTACT ALERTE : TELEPHONE MOBILE :
- ▶ PRENOM NOM : FONCTION :

ENGAGEMENT SUR L'HONNEUR DU RESPECT DES RÈGLES DE MAÎTRISE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS.

JE SOUSIGNÉ, Nom, Prénom, Fonction.....

- ▶ Certifie que les denrées listées ci-dessous ou sur document joint ont été fabriquées et conservées dans le respect des règles de Bonnes Pratiques d'Hygiène et des consignes de notre Plan de Maitrise Sanitaire.
- ▶ Entre autres : (enregistrements archivés à disposition sur notre site)
 - *Respect des consignes de contrôle des denrées à réception*
 - *Respect des procédures générales de Bonnes Pratiques d'Hygiène et de traçabilité*
 - *Contrôle des points critiques de fabrication et de stockage*
- ▶ J'ai conscience des risques d'intoxication alimentaire en cas de manquement à ces consignes et me porte garant de leur respect par toute personne ayant contribué à leur élaboration, leur conditionnement, leur stockage et leur distribution.

SIGNATURE

DATE : / / 2020

<u>DENREES</u>	<u>DATE FABRICATION</u>	<u>DLC</u>
	<u>...../...../2020</u>	<u>...../...../2020</u>
	<u>...../...../2020</u>	<u>...../...../2020</u>
	<u>...../...../2020</u>	<u>...../...../2020</u>