

CHARTRE DES ACTIONS DE SOLIDARITÉ SUR L'ESPACE PUBLIC

Veiller à la sécurité sanitaire des personnes bénéficiaires

Fiche

3

Dès lors qu'il y a préparation, transformation, distribution, même gratuite de nourriture en dehors du contexte familial, il y a obligation de respecter un certain nombre de règles et de déclarer cette activité auprès des pouvoirs publics.

Les textes applicables

- Règlement n° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et les dispositions du règlement sanitaire départemental du Bas-Rhin du 26 mars 1980.
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entrepôt et de transport de produits d'origine animale et denrées en contenant ;
- Décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale.

Lors de la demande d'autorisation de stationner ou d'occuper le domaine public, le service Hygiène et santé environnementale de la Ville sera informé de votre action si elle comporte une distribution alimentaire. Il intervient sur signalement lorsqu'un risque est repéré. Il peut aussi intervenir en prévention, pour contrôler la qualité des denrées distribuées ou apporter des conseils aux associations. La Banque Alimentaire peut vous aider dans la mise en place de votre action, au niveau de l'hygiène et de la nutrition.



Conseils

- Proposer un menu le plus équilibré possible avec des féculents, des légumes plutôt cuits, un laitage et limiter le sucre dans les boissons chaudes. Éviter la distribution de snacks (sandwichs, biscuits industriels...)
- Préparer les légumes à part, non mélangés à la viande, pour pouvoir les servir seuls, sans sauce ni viande, pour les personnes végétariennes ou les régimes liés aux pratiques culturelles. Prévoir si possible une alternative lorsqu'il y a du porc.



si vous bénéficiez d'une contribution d'un organisme public (subvention, aide matérielle) une habilitation de l'État peut être nécessaire. Renseignements auprès de la DRDJSCS : <http://grand-est.drdjcs.gov.fr/spip.php?article2310>
4 rue Bénit, 54000 Nancy.

Contact et information

Ville de Strasbourg

Direction de la réglementation urbaine

Service hygiène et santé environnementale

Adresse : 1 parc de l'Etoile / 67076 Strasbourg Cedex

Téléphone : +33 (0)3 68 98 50 00 poste 81508

Courriel : hygieneetsante@strasbourg.eu





Veiller à la sécurité sanitaire des personnes bénéficiaires

1/2

Les 10 principales erreurs à éviter en matière de toxi-infection alimentaire

1

Température de conservation des produits incorrecte

- ▶ Respecter les températures suivantes
 - Poissons, crustacés et mollusques : entre 0 °C et 2 °C
 - Viandes, produits à base de crème ou de lait cru : < 4 °C
 - Produits laitiers, desserts lactés, beurre et matières grasses : < 4 °C
 - Aliments surgelés, glaces, crèmes glacées et sorbets : < -18 °C

2

Cuisson insuffisante

- ▶ Vérifier que la chair animale n'est plus rose
- ▶ Atteindre au moins 65 ° C pour toute cuisson
- ▶ Porter les préparations le permettant à ébullition

3

Conservation à chaud incorrecte

- ▶ Maintenir les aliments et accompagnements (sauces...) à plus de 65 °C
- ▶ La durée de conservation d'un produit maintenu entre 10°C et 65°C doit être inférieure à 2 heures
- ▶ Pour transporter des plats cuisinés, utiliser des norvégiennes isothermes.

4

Refroidissement insuffisant ou trop lent des préparations alimentaires

- ▶ Ne pas laisser les aliments cuits plus de deux heures dans la gamme de température 10 °C / 65 °C
- ▶ Atteindre le plus rapidement possible les températures citées en 1

5

Délai entre le moment de la préparation et la consommation trop long

- ▶ Privilégier la préparation à la demande

6

Réchauffage des produits insuffisant

- ▶ Toujours réchauffer les aliments déjà cuits à plus de 65 °C

CHARTRE DES ACTIONS DE SOLIDARITÉ SUR L'ESPACE PUBLIC

Fiche

3

Veiller à la sécurité sanitaire des personnes bénéficiaires

2/2

Les 10 principales erreurs à éviter en matière de toxi-infection alimentaire

7

Contamination croisée lors de mauvaises manipulations

(exemple : les contacts entre des denrées crues et des denrées cuites ou prêtes à être consommées par l'intermédiaire des ustensiles ou des équipements)

- ▶ Séparer les denrées
- ▶ Nettoyer les ustensiles après avoir manipulé chaque denrée et avant de les réutiliser
- ▶ S'organiser et favoriser le principe de la marche en avant (dans le temps et dans l'espace)

8

Dates Limite de Consommation (DLC) et d'Utilisation Optimale (DLUO)

- ▶ Exiger une traçabilité des matières premières
- ▶ Respecter les DLC
- ▶ Ne pas faire trop de réserves à l'avance pour respecter les DLUO
- ▶ Protéger les denrées alimentaires et les préparations alimentaires lors de leur stockage en chambres froides
- ▶ Attention aux dons inopinés, non conditionnés, aux restes, aux plats dont on ne connaît pas le mode de fabrication ou l'origine. Ne rien accepter de ce type.

9

Défaut d'hygiène du personnel

- ▶ Se laver les mains avec un savon désinfectant avant de manipuler toute denrée
- ▶ Utiliser de l'eau potable pour tous les usages
- ▶ Utiliser une tenue propre, adaptée et utilisée exclusivement pour cet usage
- ▶ Fournir des gants en plastique pour les bénévoles chargés de la distribution.

10

Nettoyage et désinfection des ustensiles et des équipements

insuffisants (plan de travail, planches à découper, trancheuses, broyeurs, couteaux...)

- ▶ Ne pas utiliser d'équipements en bois
- ▶ Nettoyer et désinfecter les surfaces en contact avec les denrées alimentaires
- ▶ Nettoyer le sol et empêcher tout contact entre le sol et les denrées
- ▶ Toujours servir dans des contenants propres, que vous maîtrisez. Ne pas donner de nourriture dans des contenants proposés par les personnes elles-mêmes.