

PARTNERING TO END HUNGER



Good Shepherd

FOOD BANK OF MAINE

**Manuel et cahier de formation sur la sécurité sanitaire des
aliments**

Mise à jour : mai 2021

Bienvenue et merci

Bonjour et bienvenue à la formation sur la sécurité sanitaire des aliments à l'intention des agences partenaires de la banque alimentaire Good Shepherd du Maine. Organisme de lutte contre la faim le plus important du Maine, notre organisation coopère avec un réseau de plus de 500 agences à travers l'État pour veiller à ce que nos voisins souffrant de la faim aient accès à des aliments nutritifs nécessaires à leur épanouissement.

Œuvrant en étroite collaboration avec des associations d'aide alimentaire, des sites de distribution de repas et des centres de soins de santé à travers le Maine, notre activité annuelle de distribution alimentaire a augmenté de 160 % au cours de la dernière décennie. En compagnie de partenaires communautaires, de représentants élus et de supporters motivés, nous réalisons d'importants progrès pour lutter contre la faim et améliorer la vie de milliers d'habitants du Maine. Sans votre soutien et votre engagement inébranlable, notre travail serait impossible.

Merci pour être la première ligne de défense et pour le travail que vous effectuez jour après jour. Nous ne pourrions remplir notre mission sans vous !



Kristen Miale

Présidente de la banque alimentaire Good Shepherd

Dans ce manuel...

- Aperçu
- Comprendre l'importance de la sécurité sanitaire des aliments et le rôle que nous jouons
- Transport et réception des produits
- Inspection des produits et rappels de produits alimentaires
- Stockage sûr des denrées alimentaires

Aperçu du programme de formation sur la sécurité sanitaire des aliments

La banque alimentaire Good Shepherd et ses agences partenaires sont tenues de respecter des normes de pratique qui garantissent le traitement sûr et approprié des dons alimentaires. Une formation régulière du personnel et des bénévoles et une inspection matérielle des pratiques de traitement des aliments nous permettent de continuer à mettre l'accent sur la santé et la sécurité des personnes ciblées par nos programmes.

Exigences pour les agences partenaires

Les agences doivent se reporter au contrat signé avec la banque alimentaire Good Shepherd et au manuel de partenariat et s'adresser aux membres du personnel des ressources communautaires pour en savoir plus sur les exigences opérationnelles de sécurité sanitaire des aliments. Eu égard à la formation sur la sécurité sanitaire des aliments, « L'Agence convient d'offrir une formation à son personnel et de maintenir une certification relative à la sécurité sanitaire des aliments, comme exigé par la banque alimentaire Good Shepherd et en respect des meilleures pratiques. Un programme de formation sur la sécurité sanitaire des aliments non avalisé par la banque alimentaire Good Shepherd nécessite au préalable l'approbation écrite de la banque alimentaire pour être autorisée comme formation alternative. » - Section 2(c)

Conditions à remplir

L'attestation de formation sur la sécurité sanitaire des aliments de l'agence partenaire de la banque alimentaire Good Shepherd est valide pendant deux ans. Après avoir consulté les vidéos de formation, vous devrez passer un test d'évaluation des connaissances. En cas de réussite (70 % de réponses correctes), un certificat est transmis par courriel au candidat et un exemplaire est conservé dans les registres de la banque alimentaire.

Dans le cadre de la formation sur la sécurité sanitaire des aliments, l'agence partenaire doit remplir les conditions suivantes :

- Au moins un représentant par association d'aide alimentaire doit être certifié dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.
- Tous les chauffeurs doivent être certifiés dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Ceci comprend les bénévoles et/ou les membres du personnel livrant des aliments à domicile et/ou effectuant des trajets aller-retour pour transporter ces produits.
- Si votre agence organise des distributions dans des sites satellites, au moins un représentant doit être certifié dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments et doit être présent durant toute la période de distribution.

Des programmes de distribution de repas, tels que des soupes populaires ou des repas servis dans des foyers pour sans-abri, exigent une formation supplémentaire portant plus

PARTNERING TO END HUNGER



Good Shepherd

FOOD BANK OF MAINE

spécifiquement sur la préparation des repas. Il convient de déposer auprès de la banque alimentaire Good Shepherd des justificatifs attestant d'une formation suivie auprès d'une organisation professionnelle qualifiée dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Au nombre des programmes de formation actuellement approuvés, on retrouve le programme *Cooking for Crowds* (Cuisiner pour un grand nombre de personnes) offert par les services de vulgarisation coopérative (Cooperative Extension) de l'University of Maine ou le programme *ServSafe* à l'intention des gestionnaires. Deux membres du personnel du programme de distribution des repas doivent terminer la formation *Cooking for Crowds* ou une personne doit terminer la formation *ServSafe Manager* pour remplir cette condition.

Les agences partenaires continuent de se conformer à l'exigence de formation sur la sécurité sanitaire des aliments jusqu'à expiration de l'attestation de formation ou lorsqu'aucun nom d'une personne travaillant activement avec l'agence partenaire ayant reçu un certificat d'achèvement de la formation sur la sécurité sanitaire des aliments ne figure aux dossiers de la banque alimentaire (en raison d'une rotation du personnel ou des bénévoles ou de changements de rôles). De temps à autre, un cours de recyclage peut être exigé s'il s'avère, lors du contrôle de l'agence, que les exigences relatives à un traitement sûr des aliments n'ont pas été respectées.

Meilleures pratiques

Les agences doivent s'assurer que le personnel et les bénévoles qu'elles emploient reçoivent la formation qui convient dans le domaine de l'hygiène et la sécurité des aliments. Il est vivement recommandé que tous les membres du personnel et tous les bénévoles participent à la formation en ligne de la banque alimentaire Good Shepherd sur la sécurité sanitaire des aliments à l'intention des agences partenaires, mais cette formation n'est pas obligatoire.

Liens vers les vidéos

- Introduction - <https://youtu.be/r87J5itXyf0>
- Comprendre l'importance de la sécurité sanitaire des aliments et le rôle que nous jouons - <https://youtu.be/DPFKs6BWJ9A>
- Transport et réception des produits - https://youtu.be/d_2N4fLJNZ4
- Inspection des produits et rappels de produits alimentaires - https://youtu.be/KbXKUub_NBko
- Stockage sûr de denrées alimentaires - <https://youtu.be/ka0ZjQiB34U>

Évaluation des connaissances

Une fois que vous avez terminé cette formation sur la sécurité sanitaire des aliments, vous

devrez passer un test d'évaluation des connaissances. Vous devez obtenir au minimum un score de 70 % de réponses correctes pour recevoir un certificat d'achèvement valide.

Cette attestation vous sera transmise par courriel à l'adresse électronique indiquée sur l'évaluation.

Questions fréquemment posées concernant la formation en ligne sur la sécurité sanitaire des aliments

Pour quelles raisons la banque alimentaire Good Shepherd est-elle passée d'une formation individualisée et de groupe à un format en ligne ?

Le format en ligne facilite l'accès à des informations importantes. Plutôt que de collaborer avec de nombreuses agences partenaires pour se rendre, tous les deux ans, en un lieu donné, à une date spécifique, chaque personne intéressée dans chaque agence pourra se préparer à son propre rythme, sans avoir à se déplacer. La formation en ligne permet également aux nouveaux membres du personnel/bénévoles de se tenir rapidement au courant, sans avoir à organiser une visite par le personnel de la banque alimentaire. Par ailleurs, l'évaluation en ligne permet d'obtenir des résultats immédiats, de passer de nouveau l'évaluation, de créer automatiquement des certificats et de maintenir des dossiers électroniques.

Quelle est la durée de la formation sur la sécurité sanitaire des aliments (FST, Food Safety Training) ?

Il faut compter entre 20 et 25 minutes environ pour regarder les cinq vidéos en ligne. L'évaluation prend 15 minutes environ.

Que se passe-t-il si l'un des membres de mon personnel/bénévoles n'a pas d'adresse courriel pour s'inscrire à l'évaluation FST ?

Demandez au membre du personnel/bénévole de saisir l'adresse courriel de l'organisation ou d'une autre personne associée à l'association d'aide alimentaire. Le certificat d'achèvement sera transmis à l'adresse courriel fournie.

Que dois-je faire si un bénévole ne parvient pas à se former ou à passer le test au moyen d'outils en ligne ?

Il est attendu que chaque agence partenaire soit en mesure de trouver un membre du personnel ou un bénévole pouvant suivre la formation et passer le test en ligne. Un membre du personnel/bénévole qui est à l'aise avec les ordinateurs peut organiser une formation individuelle ou en petit groupe avec des bénévoles supplémentaires de l'agence. Pour les membres du personnel/bénévoles ayant des compétences limitées de lecture et écriture en anglais, il est recommandé que les questions soient lues et discutées à haute voix pour une meilleure compréhension et que les réponses soient offertes en petit groupe pour une meilleure chance de réussite.

De quelle manière puis-je obtenir des certificats pour tous les membres du personnel/bénévoles ayant achevé l'évaluation dans mon agence ?

Demandez aux membres de votre personnel/bénévoles de vous transmettre le courriel contenant leur certificat.

Lorsque je passe le test d'évaluation, que dois-je faire si je ne peux pas trouver le nom de mon organisation sur la liste des agences partenaires ?

Contactez votre représentant des ressources communautaires.

Dois-je envoyer un exemplaire de mon certificat d'achèvement à la banque alimentaire ?

Non, un exemplaire du certificat nous sera transmis directement lorsque vous complétez l'évaluation. Conservez un exemplaire dans vos dossiers pour référence ultérieure.

Vous avez des questions qui restent sans réponse suite à la formation en ligne ?

Tous les représentants des ressources communautaires de la banque alimentaire Good Shepherd sont formés à la sécurité sanitaire des aliments. Veuillez les contacter pour toutes questions.

Vidéo un :

Comprendre l'importance de la sécurité sanitaire des aliments et le rôle que nous jouons

La sécurité sanitaire des aliments est extrêmement importante dans le rôle que nous jouons en tant qu'organisations de lutte contre la faim, venant en aide à nos voisins dans le besoin. Souvent, les visiteurs appartiennent à des groupes de population à haut risque et vulnérables. Ceci comprend des nourrissons, des enfants, des personnes âgées, des femmes enceintes et des personnes souffrant de malnutrition, de handicap physique ou présentant un système immunitaire compromis.

Dans cette vidéo, vous en saurez plus sur les dangers pouvant nuire à la salubrité des aliments. Vous jouez un rôle spécifique pour veiller à la sécurité sanitaire des aliments en nettoyant, désinfectant et prévenant la contamination croisée.

Les personnes recevant une aide des banques alimentaires ou d'agences vous font confiance pour les garder en sécurité. Les maladies d'origine alimentaire, considérées comme des maladies transmises aux personnes au moyen des aliments, sont un souci majeur pour beaucoup d'agences. De nombreux dangers peuvent nuire à la salubrité des denrées alimentaires et donner lieu à des maladies d'origine alimentaire. Dans la majorité des cas, il est possible de prévenir ces maladies, à condition que des précautions soient prises.

Dangers environnementaux

- Dangers chimiques
 - Produits de nettoyage, désinfectants et pesticides
- Dangers physiques
 - Surviennent en général en cas de chute d'objets dans les aliments, tels que du plastique, du verre, du métal et des pansements.
- Dangers biologiques
 - Connus sous le nom de pathogènes, tels que des bactéries, des virus et des parasites. Vous ne pouvez pas les voir, les sentir ou y goûter.

Une bonne hygiène personnelle est l'un des meilleurs moyens de garantir la sécurité sanitaire des aliments.

- Utilisez des techniques appropriées de lavage des mains et veillez à afficher des directives concernant le lavage des mains près des lavabos, y compris dans les toilettes.
- Assurez-vous d'utiliser le lavabo réservé au lavage des mains. Si vous ne savez pas où se trouve ce lavabo, n'hésitez pas à demander.

- Une mauvaise hygiène personnelle est la première cause d'infections d'origine alimentaire.
- Maintenant, plus que jamais, il est extrêmement important de rester chez soi si vous ne vous sentez pas bien.
- Portez toujours des vêtements et des tabliers propres.
- Veuillez consulter le site Internet du Center for Disease Control pour en savoir plus sur les signes et symptômes, ainsi que sur les lignes directrices et directives sur la marche à suivre si vous tombez malade.

Lavez-vous toujours les mains après les gestes suivants :

- Arrivée sur le lieu de travail
- Passage aux toilettes
- Contact avec vos cheveux, votre visage ou vos vêtements
- Éternuement, toux ou mouchage du nez
- Tabagisme
- Consommation d'aliments ou de boissons
- Sortie des poubelles
- Utilisation de produits chimiques
- Contact avec tout objet ou toute surface susceptible de contaminer vos mains
- Manipulation de viande crue

Nettoyez et désinfectez

Le nettoyage et l'assainissement sont au nombre des meilleurs moyens pour lutter contre l'insalubrité.

- Le nettoyage permet de retirer les aliments et la poussière des surfaces.
- L'assainissement réduit les pathogènes sur une surface pour atteindre des niveaux sûrs.
- Respectez toujours les directives d'assainissement figurant sur l'emballage.

- Veillez à la propreté de tous les objets et toutes les surfaces.
- Assurez-vous de nettoyer et de désinfecter tous les objets et toutes les surfaces entrant en contact avec les aliments.
- Laissez toujours les surfaces sécher à l'air.
- Surveillez régulièrement la présence de rongeurs et d'insectes en recherchant des nids, des excréments et/ou des produits ou emballages endommagés.
 - Maintenez un journal d'inspection.
 - Veillez à ce que tous les points d'accès potentiels pour animaux nuisibles soient scellés.
 - Si vous trouvez des signes prouvant la présence de souris ou d'insectes, contactez une société locale de lutte contre les nuisibles.
- Retirez toujours les poubelles, les produits à recycler et les cartons aussi rapidement que possible.
- Assurez-vous que les poubelles, à l'intérieur comme à l'extérieur, soient équipées de couvercles et restent couvertes en permanence.

Contamination croisée et allergènes alimentaires

Une contamination croisée peut survenir entre aliments, équipements ou personnes.

- Une contamination d'un aliment à l'autre peut causer des maladies graves. Pour éviter une contamination d'un aliment à l'autre :
 - Stockez toujours les aliments prêts à consommer au-dessus des aliments crus dans le réfrigérateur.
 - Ne stockez jamais des aliments crus et des aliments prêts à consommer dans le même récipient.
 - Stockez des aliments crus dans des récipients pour éviter toute fuite ou tout déversement.
- Une contamination d'équipements à aliments peut se produire lorsqu'une surface n'est pas propre ou désinfectée. Évitez ce type de contamination en :
 - Nettoyant et désinfectant régulièrement les espaces de stockage des aliments.
 - N'oubliez pas que chaque article en contact avec la viande crue peut contaminer d'autres aliments.
 - N'utilisez jamais pour la distribution une boîte qui a contenu de la viande crue.

- Laissez toujours les surfaces désinfectées sécher à l'air.
- La contamination de personnes à aliments a été abordée dans la partie de cette formation portant sur une bonne hygiène. N'oubliez pas, lavez-vous toujours les mains !

Allergies alimentaires et allergies croisées

- Les allergènes sont des protéines causant des réactions allergiques. Les allergies alimentaires peuvent être mortelles dans certains cas.
- Vous trouverez ci-après huit des principales allergies alimentaires pouvant survenir :
 - Arachides
 - Noix (amandes, noix, noix de pécan, etc.)
 - Blé
 - Lait
 - Soja
 - Œufs
 - Crustacés (homard, crabes, crevettes, etc.)
 - Poisson

Prévention des allergies croisées

- Assurez-vous de toujours bien nettoyer et désinfecter les surfaces qui ont été en contact avec l'un des allergènes susmentionnés.
- Si possible, stockez séparément les aliments allergisants pour éviter toute possibilité d'allergie croisée.
- Lavez-vous les mains après avoir manipulé des aliments contenant des allergènes.
- Nettoyez immédiatement tout déversement d'allergènes.
 - Inspectez les alentours pour veiller à ce que les produits n'ont pas été contaminés.
 - Si l'emballage d'un autre produit contaminé ne peut pas être nettoyé et désinfecté de manière sûre, jetez le produit.

Contrôle de la durée et de la température

La zone de danger en ce qui concerne la température se situe entre 41 et 135 degrés Fahrenheit (4-57 degrés Celsius). Dans cette plage, les pathogènes peuvent se développer le plus rapidement sur les aliments et créer des conditions insalubres pour les denrées alimentaires.

Il est impératif de conserver les aliments aux températures correctes pour assurer la sécurité

PARTNERING TO END HUNGER



Good Shepherd

FOOD BANK OF MAINE

sanitaire de ces derniers.

- Veillez à ce que les aliments soient toujours conservés aux températures appropriées pour éviter la croissance de pathogènes.
- Ne laissez pas des produits réfrigérés ou congelés à température ambiante.
- Transportez les produits froids dans les plus brefs délais.
- Si la durée du transport de produits réfrigérés est supérieure à 30 minutes, il convient de se servir d'un système de refroidissement actif.
- Utilisez des glacières et des isolants thermiques pour garder au froid les produits froids pendant le transport.
- Déposez immédiatement les produits froids dans un entrepôt frigorifique au retour à l'agence.
- Utilisez des glacières et des isolants thermiques pour garder au froid les produits froids pendant la distribution s'il n'est pas possible de les distribuer directement à l'aide d'un réfrigérateur ou d'un congélateur.
- N'oubliez pas qu'il est important de réduire la durée cumulative durant laquelle le produit est exposé à la température comprise dans la zone de danger : transport vers votre agence, temps de distribution et de manipulation et distribution jusqu'à la destination.

Étalonnage des thermomètres

- Veillez à ce que tous les thermomètres dans toutes les unités de stockage frigorifique soient exacts et étalonnés régulièrement.
- Les thermomètres peuvent perdre leur exactitude au fil du temps et/ou si on les fait tomber.
- Si vous ne pouvez pas étalonner le thermomètre utilisé dans une unité de stockage frigorifique, vérifiez régulièrement la température en plaçant un thermomètre bimétallique à tige dans l'unité de stockage frigorifique.
- Assurez-vous d'étalonner tous les mois les thermomètres bimétalliques à tige ou en cas de chute.

Vidéo deux :

Transport et réception des produits

Dans ce segment, nous allons aborder les moyens permettant un transport et une réception en toute sécurité des produits, quelle qu'en soit la provenance, qu'il s'agisse de la banque alimentaire, de détaillants et de dons individuels.

Transport des produits

- Transportez les aliments aussi rapidement que possible pour assurer un contrôle approprié de la durée et de la température.
- Utilisez des glacières et des isolants thermiques pour garder au froid les produits froids (ne laissez pas des produits réfrigérés ou congelés à température ambiante).
- Un produit congelé doit rester congelé.
- Pendant le transport, ne déposez pas d'aliments crus sur des aliments prêts à consommer.
- Pendant le transport, ne déposez pas des aliments contenant des allergènes sur d'autres produits.
- Assurez-vous que le véhicule soit propre, sans odeur et sans insecte.
- Nettoyez régulièrement tous les véhicules de transport.
- N'utilisez pas de véhicule utilisé pour le transport de poubelles.
- Ne laissez pas le produit à l'extérieur, sans supervision.
- Gardez les produits chimiques à l'écart des aliments.

Réception des produits

Veillez à inspecter toutes les livraisons et tous les dons. Utilisez uniquement des aliments dont la provenance est fiable.

- Vérifiez l'état général des véhicules de livraison.
- Recherchez les signes d'insectes ou de nuisibles.
- Vérifiez la condition des produits.

- Vérifiez la température des produits froids.
 - Les produits réfrigérés doivent être reçus à une température de 41 degrés Fahrenheit (5 degrés Celsius) ou moins.
 - Les produits congelés doivent être reçus complètement gelés, à une température de 0 degré Fahrenheit (-18 degrés Celsius) ou moins.
 - Les fruits et légumes frais coupés ou la salade en vrac doivent être reçus à une température de 41 degrés Fahrenheit (5 degrés Celsius) ou moins.
- N'acceptez pas ni ne distribuez aucuns produits faits maison car vous ne connaissez pas les conditions dans lesquelles ils ont été préparés.

Premier périmé, premier sorti (PPPS)

La mise en œuvre d'un système d'inventaire des stocks de denrées est l'un des moyens les plus simples de prévenir les problèmes de sécurité sanitaire des aliments.

- Vérifiez toutes les dates codées (voir la section sur l'inspection des produits pour en savoir plus sur ces dates) au moment de la réception du produit et assurez-vous que votre inventaire est organisé d'une manière permettant la sortie en premier du premier produit à être périmé.
- Dated et étiquetez tous les produits emboîtés au moment de la réception/l'inspection pour identifier facilement la date à laquelle le produit devrait être distribué.
- Examinez régulièrement les stocks pour veiller à ce que les produits ne soient pas distribués au-delà d'une date sûre et acceptable. Reportez-vous au document intitulé *Food Keeper Guide* (Guide de conservation des aliments) pour en savoir plus sur la durée de conservation des produits au-delà des dates codées.

Vidéo trois :

Inspection des produits et rappels de produits alimentaires

Dans ce segment, nous allons aborder les moyens sûrs d'inspecter les produits et la démarche à adopter en cas de rappel de produits alimentaires.

Dates codées

Il existe trois types courants de dates codées sur les produits alimentaires et la plupart des produits peuvent être consommés en toute sécurité au-delà de ces dates. Reportez-vous au document intitulé *Food Keeper Guide* (Guide de conservation des aliments) pour en savoir plus sur la durée de conservation des produits au-delà des dates imprimées (dates codées).

Certains produits présentent également une date d'emballage ou de fabrication qui est utilisée par les fabricants pour effectuer un suivi des rappels. Il est important de noter que les aliments pour bébés et les préparations pour nourrissons ne peuvent pas être distribués au-delà de leur date codée imprimée.

- *Date limite de vente (Sell-by Date)* : indique la date durant laquelle un magasin peut mettre le produit en vente.
- *Date limite de consommation (Use by)* : la dernière date recommandée pour assurer la qualité maximale du produit.
- *Meilleur avant le ou À consommer avant le (Best-by or best if used by)* : date recommandée pour assurer la meilleure saveur ou qualité.

Inspection des produits

Il est impératif d'inspecter tout produit, quelle qu'en soit la provenance, qu'il s'agisse de la banque alimentaire, de détaillants ou de dons individuels.

Vous trouverez ci-après quelques exemples de cas où l'agence doit se débarrasser des produits.

Signes indiquant lorsqu'il faut jeter des produits en conserve :

- Des bosses importantes au niveau du serti, du rebord supérieur ou inférieur
- Des bosses profondes sur les côtés qui empêchent d'empiler les boîtes
- Des boîtes de conserve bombées ou gonflées
- De la rouille ou de la poussière dont on ne peut pas se débarrasser

- Des boîtes de conserve sans étiquette ou des étiquettes illisibles
- Des boîtes de conserve percées
- Des signes visibles de fuite
- De la moisissure ou des taches d'eau
- Des dates au-delà de la date sûre acceptable

Signes indiquant lorsqu'il faut jeter des produits emballés dans un carton ou un sac :

- Des signes d'insectes ou de nuisibles, tels que des excréments, des traces de dents de rongeurs, des œufs ou des trous
- Des cartons et des sacs qui ne sont pas scellés
- Un emballage intérieur qui est arraché, déchiré ou qui n'est pas scellé
- Une absence d'étiquette ou des étiquettes illisibles
- De la moisissure ou des taches d'eau
- Des dates au-delà de la date sûre acceptable

Signes indiquant lorsqu'il faut jeter des produits en bocaux ou en bouteille :

- Des couvercles/capuchons cassés, enflés, cabossés, rouillés ou qui ne sont pas scellés (les produits présentant un sceau intérieur intact peuvent être conservés)
- Des signes de fuite
- Des bocaux ou bouteilles cassés
- Une absence d'étiquette ou des étiquettes illisibles
- De la moisissure ou des taches d'eau
- Des dates au-delà de la date sûre acceptable
- Des objets étrangers ou de la moisissure à l'intérieur du récipient
- De la moisissure ou des saletés sous le couvercle
- Des signes d'insectes ou de nuisibles, tels que des excréments, des traces de dents de rongeurs, des œufs ou des trous
- Une décoloration du produit
- Une séparation inhabituelle du produit

Signes indiquant lorsqu'il faut jeter des fruits et légumes frais :

- Des produits très abîmés
- De la moisissure, de la pourriture ou de mauvaises odeurs
- Une peau abîmée
- Des fruits et légumes frais coupés et de la salade en vrac conservés à une température supérieure à 41 degrés Fahrenheit (5 degrés Celsius)
- Des signes d'insectes ou de nuisibles, tels que des excréments, des œufs ou des insectes morts

Signes indiquant lorsqu'il faut jeter de la viande congelée :

- Un emballage troué ou déchiré
- De mauvaises odeurs
- Une viande de couleur verdâtre
- Des dates au-delà de la date sûre acceptable (se reporter au document intitulé *Food Keeper Guide* pour en savoir plus)

Rappels de produits alimentaires

- Consultez régulièrement les sites Internet de l'USDA et de la FDA pour savoir quels produits font l'objet d'un rappel.
- Service d'inspection et de sécurité alimentaire de l'USDA - <https://www.fsis.usda.gov/recalls>
- Rappels, retraits du marché et alertes de sécurité de la FDA - <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts>
- Examinez vos stocks pour vérifier si le produit faisant l'objet d'un rappel est ou était en stock.
- Si un produit faisant l'objet d'un rappel se trouve dans votre inventaire, suivez les directives d'élimination associées au rappel.
- Contactez les usagers pour les avertir du rappel.
- Maintenez un dossier de tous les rappels pendant au moins six mois pour faciliter les contrôles de dons et de collecte de denrées alimentaires.

Vidéo quatre :

Stockage sûr des denrées alimentaires

Dans cette vidéo, nous allons aborder le stockage sûr des denrées alimentaires. Ceci comprend des lignes directrices générales relatives au stockage d'aliments secs et d'aliments froids.

Lignes directrices générales relatives au stockage d'aliments secs

Pour assurer que les aliments soient manipulés en toute sûreté, les meilleures pratiques sont indiquées ci-après.

- Stockez toujours les aliments dans les endroits réservés à cet effet.
- Utilisez uniquement des récipients réservés au stockage des aliments.
- Stockez les aliments à 15 centimètres du sol et à une certaine distance des murs.
- Stockez les aliments dans un endroit frais et sec, protégé du gel.
- Stockez les grains et les céréales de façon à les protéger des rongeurs et des insectes.
- Recherchez régulièrement la présence de signes de rongeurs ou d'insectes et inscrivez-les sur un journal.
- Nettoyez régulièrement les espaces de stockage.
- Utilisez un déshumidificateur en cas d'odeur de moisi ou de condensation.
- Stockez toujours les produits chimiques à l'écart des produits alimentaires et ne les placez jamais sur une étagère au-dessus d'aliments.
- Ne stockez pas d'aliments à proximité d'appareils producteurs de chaleur, de conduites d'eau non isolées, chauffe-eau, fours, événements de chauffage par air pulsé, chaudières, etc.
- Ne stockez pas les aliments en les exposant directement aux rayons du soleil.
- Veillez à ce que les espaces réservés au stockage des aliments soient fermés à clé ou que l'accès soit limité aux bénévoles et membres du personnel autorisés.
- Examinez régulièrement les produits pour vérifier la présence de signes de détérioration ou dommages.

- Appliquez le principe du « Premier périmé, premier sorti » (PPPS).
- Ne stockez jamais d'aliments dans un lieu de résidence.
- Tous les espaces de stockage doivent être approuvés au préalable et contrôlés par la banque alimentaire Good Shepherd avant que des aliments puissent y être entreposés.

Lignes directrices générales relatives au stockage d'aliments froids

Pour assurer que les aliments soient manipulés en toute sûreté, les meilleures pratiques sont indiquées ci-après.

- Stockez les produits réfrigérés à une température de 41 degrés Fahrenheit (5 degrés Celsius) ou moins (y compris les fruits et légumes frais coupés et la salade en vrac).
- Assurez-vous que les produits froids ne soient pas conservés à une température située dans la zone de danger, c'est-à-dire entre 41 et 135 degrés Fahrenheit (4-57 degrés Celsius).
- Assurez-vous que les produits congelés restent complètement gelés, à une température de 0 degré Fahrenheit (-18 degrés Celsius) ou moins.
- Ne décongelez pas la viande congelée, car les utilisateurs pourraient la congeler de nouveau, sans savoir qu'elle a été auparavant décongelée.
- Gardez un thermomètre dans chaque unité de stockage frigorifique.
- Enregistrez les températures sur un journal des températures aussi souvent que possible et conservez ces registres pendant au moins deux ans.
- Nettoyez, désinfectez et dégivrez régulièrement les unités de stockage frigorifique.
- Placez toujours les aliments prêts à consommer au-dessus des aliments crus dans le réfrigérateur.
- Placez toujours les allergènes en-dessous des aliments prêts à consommer dans le réfrigérateur.
- Utilisez des glacières et des isolants thermiques pendant la distribution pour les aliments nécessitant un stockage frigorifique s'il n'est pas possible de les distribuer directement à l'aide d'un réfrigérateur ou d'un congélateur.
- Veillez à assurer une bonne ventilation dans les réfrigérateurs et les congélateurs. Évitez de bloquer les événements d'aération ou de trop remplir les unités.

- Maintenez un contrôle de l'inventaire dans toutes les unités de stockage frigorifique pour appliquer le principe de Premier périmé, premier sorti (PPPS).
- Ne stockez jamais d'aliments dans un lieu de résidence.
- Tous les espaces de stockage doivent être approuvés au préalable et contrôlés par la banque alimentaire Good Shepherd avant que des aliments puissent y être entreposés.

Conclusion

Outre cette formation sur la sécurité sanitaire des aliments, veillez à respecter toutes les exigences locales, de l'État et fédérales de santé et de sécurité applicables concernant un traitement approprié des dons de produits et d'aliments.

Merci d'avoir bien voulu regarder les quatre vidéos relatives à la formation sur la sécurité sanitaire des aliments de la banque alimentaire Good Shepherd du Maine.

Vous allez maintenant passer un test d'évaluation des connaissances et vous devez obtenir au minimum un score de 70 % de réponses correctes pour recevoir votre certificat d'achèvement. Cette attestation vous sera transmise par courriel à l'adresse électronique indiquée sur l'évaluation.

Merci encore de votre attention et de votre engagement envers la sécurité sanitaire des aliments.

Coordonnées

Consultez notre site Internet pour trouver les coordonnées du représentant pour votre communauté. www.gsfb.org/partner-agency/#contact-staff

CENTRE DE DISTRIBUTION DE AUBURN

3121 Hotel Road

P.O. Box 1807 Auburn, ME 04211 Tél : (207) 782-3554 Fax : (207) 782-9893

CENTRE DE DISTRIBUTION DE HAMPDEN

11 Penobscot Meadow Dr. Hampden, ME 04444

WWW.FEEDINGMAINE.ORG