

LIGNES DIRECTRICES PROPOSÉES

pour

LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

DANS LES BANQUES ALIMENTAIRES

Première Édition
Préparé par le Comité
Fédéral/Provincial/Territorial
des politiques sur l'innocuité des aliments
le 6 octobre 1999

AVANT-PROPOS

Le présent document, intitulé *Lignes directrices proposées pour la salubrité des aliments dans les banques alimentaires*, est une version révisée d'un rapport produit en Saskatchewan en 1992 et soumis au comité fédéral-provincial-territorial sur les politiques liées à la salubrité des aliments (FPTCFSP). Le rapport original a été entièrement remanié et révisé par le comité et ensuite soumis à l'examen d'administrateurs de banques alimentaires et d'agents d'hygiène du milieu à l'échelle du pays et tous les paliers de gouvernement.

La première préoccupation de toutes les parties intéressées est de fournir des aliments de qualité à l'ensemble de la communauté. Les lignes directrices pourront servir d'outil de référence pour les banques alimentaires existantes et futures. Tous ceux qui ont participé à la rédaction des lignes directrices ont souligné l'importance de produire un document pour guider le fonctionnement des banques alimentaires.

Le fonctionnement des banques alimentaires est différent des autres établissements de restauration parce qu'elles dépendent principalement de dons de nourriture, ce qui soulève des enjeux particuliers :

- La diversité des sources d'approvisionnement d'aliments
- Le lieu d'origine des aliments est parfois inconnu.
- La durée d'entreposage et les conditions d'entreposage sont parfois inconnus.
- En raison du roulement constant des employés et des bénévoles, il est plus difficile d'assurer la formation du personnel.

Les lignes directrices se veulent un outil visant à assurer le bon fonctionnement des banques alimentaires.

Note : Comme les règlements municipaux et provinciaux visant les aliments varient d'une province à l'autre, les banques alimentaires doivent s'assurer de respecter les règlements en matière de sécurité et de santé en vigueur dans leurs localités.

Pour information :

Anne-Marie St-Laurent

Secrétariat CFPTPIA

Santé Canada

(613) 957-1829

anne-marie_st-laurent@hc-sc.gc.ca

Table des matières

A.	Introduction	2
B.	Définitions	2
C.	Application des lignes directrices	3
D.	Principes généraux et pratiques recommandées	3
	1. Construction et entretien des installations	3
	2. Équipement, matériel et ustensiles	4
	3. Principes d'hygiène	5
	4. Mesures de protection contre la contamination	5
	5. Étiquetage des aliments	6
	6. Aliments récupérables	6
	7. Installations sanitaires et contrôle sanitaire	7
	8. Déchets de cuisine	7
	9. Contrôle des insectes, des rongeurs et des animaux	7
	10. Véhicules	8
	11. Formation du personnel et des bénévoles	8
	12. Renseignements à l'intention du public et de la clientèle	9
E.	Catégories d'aliments	9
	Catégorie 1 Aliments non périssables	9
	Précautions :	9
	Catégorie 2 Aliments périssables à faibles risques	10
	Précautions :	10
	Catégorie 3 Aliments potentiellement dangereux	11
	Précautions :	11
	Catégorie 4 Aliments à risques élevés	12
	Précautions :	13
F.	Aliments moisiss	14
G.	Aliments de catégories spéciales	14

ANNEXES

I	Défauts d'emballage	15
II	Examen des aliments en conserves	19
III	Durées d'entreposage recommandées	22
IV	Représentants des administrations locales	24

A. Introduction

Les dernières années ont vu un accroissement du nombre de banques alimentaires, dont l'objet est de fournir une quantité suffisante d'aliments nutritifs à ceux et celles qui n'ont pas les moyens d'en acheter. La faim chez les enfants est un problème particulièrement préoccupant, car la sous-alimentation affecte directement leur croissance physique et leur potentiel d'apprentissage. Il est également reconnu que la faim entraîne de graves conséquences sur le plan social.

Bien qu'il soit de première importance de nourrir ceux qui ont faim, il est tout aussi important d'assurer que la nourriture qui est remise aux personnes démunies soit comestible. Par ailleurs, la réglementation en matière de santé publique interdit la remise ou la vente de nourriture insalubre au public. Malheureusement, l'objectif d'offrir la nourriture la plus salubre possible va quelquefois à l'encontre de l'objectif de distribuer autant de nourriture que possible. Il faut évidemment atteindre un certain équilibre. Les lignes directrices qui suivent visent à aider les banques alimentaires à trouver cet équilibre, sans compromettre les pratiques acceptables en matière de manipulation et de distribution des aliments.

B. Définitions

« **Banque alimentaire** ». Organisme sans but lucratif qui a pour vocation unique de nourrir des personnes démunies grâce à des dons alimentaires. L'organisme reçoit des aliments, les entrepose, les emballe ou les emballe de nouveau, puis les distribue à des gens, qui les consommeront ailleurs. Il ne s'occupe pas de préparer ni de servir des repas.

« **Autorité locale** ». Administration locale compétente, telle qu'un bureau de santé, un service de santé régional, un service municipal, ou une agence ou ministère provincial chargé de réglementer les activités des établissements alimentaires d'une localité.

« **Transformation** ». Processus consistant à préparer les aliments à être consommés, notamment en les lavant, rinçant, décongelant, chauffant, coupant, cuisant, fumant, salant, mettant en conserve, congelant, pasteurisant ou en retransformant des aliments déjà transformés.

« **Soupe populaire** ». Organisme sans but lucratif qui fonctionne dans l'intention exclusive de nourrir les personnes affamées, et qui reçoit, détient et transforme des aliments qui seront servis ou consommés sur les lieux.

C. Application des lignes directrices

Les lignes directrices s'appliquent aux banques alimentaires, et non aux soupes populaires et autres endroits du genre où l'on transforme les aliments pour consommation sur les lieux.

Certaines banques alimentaires offrent des ateliers et des séances de formation sur place pour enseigner aux clients comment préparer des mets nutritifs et bon marché. Les organismes de santé appuient en général ces initiatives novatrices qui encouragent l'autosuffisance. Bien que les lignes directrices ne s'appliquent pas à ce volet de l'exploitation des banques alimentaires, il est recommandé d'entrer en contact avec les autorités locales lors de la planification de ces programmes. Celles-ci feront des recommandations quant aux installations, au matériel et aux équipements exigés et elles peuvent dispenser des directives pour la manipulation sécuritaire des denrées alimentaires.

D. Principes généraux et pratiques recommandées

Les banques alimentaires devraient respecter les principes généraux et pratiques recommandées suivants, quelles que soient les catégories d'aliments manipulés (voir section E) :

1. Construction et entretien des installations

En cas d'ouverture d'une nouvelle banque alimentaire, l'immeuble proposé devrait être examiné par les autorités locales, qui pourront déterminer si l'immeuble est convenable et recommander des améliorations dans le but d'assurer la manipulation convenable des denrées alimentaires.

- Les planchers, murs et plafonds devraient être lavables et bien entretenus.
- Les cabinets d'aisance et les aires de lavage de mains devraient être adéquatement éclairés, de même que les endroits où les aliments et les ingrédients sont examinés, triés ou entreposés et les endroits où les ustensiles sont nettoyés. Les appareils d'éclairage devraient être recouverts afin d'éviter la chute d'éclats de verre dans les aliments déballés.
- Les banques alimentaires devraient être convenablement ventilées, afin de prévenir la formation de condensation d'eau, qui pourrait dégoutter sur des aliments et dans les aires de préparation des aliments.
- Les denrées alimentaires ne devraient pas être entreposés en-dessous de tuyaux de plomberie ou d'autres tuyauteries susceptibles de fuir ou de produire de la

condensation d'eau qui pourrait tomber sur les aliments ou dans les aires de préparation des aliments.

- Toutes les denrées alimentaires devraient être entreposées sur des tablettes ou des palettes placées à une hauteur d'au moins 15 cm (6 po), afin d'éviter la contamination.
- Les banques alimentaires devraient être approvisionnées d'eau potable chaude et froide pour le nettoyage et pour le lavage de mains.

2. Équipement, matériel et ustensiles

L'équipement, le matériel et les ustensiles destinés à la préparation d'aliments devraient être non toxiques, inoxydables, ainsi que durs et lisses afin d'être faciles d'entretien. On devrait installer l'équipement et le matériel dans des endroits où ils seront faciles à nettoyer et à entretenir.

Les ustensiles et les surfaces alimentaires devraient subir un nettoyage complet et être désinfectés lorsque nécessaire. Le nettoyage complet se fait d'abord au moyen d'un lavage à l'eau chaude propre avec un détergent efficace. Les ustensiles et les surfaces doivent ensuite être rincés à l'eau chaude propre pour enlever toute trace de détergent et de saleté, ainsi que les particules de nourriture, puis désinfectés. Pour ce faire, il faut plonger les ustensiles dans une solution désinfectante et appliquer du désinfectant sur les comptoirs et les gros appareils à l'aide d'une bouteille munie d'un vaporisateur.

Le produit désinfectant recommandé pour laver la vaisselle à la main et pour désinfecter les surfaces alimentaires est le suivant :

15 ml (1 / 2 once ou une cuiller à table) d'eau de Javel concentrée dans 4 litres (un gallon) d'eau (ou proportion équivalente à la quantité d'eau) font une solution désinfectante concentrée à 100 milligrammes par litre.

Les autorités locales pourront fournir des renseignements supplémentaires sur différentes méthodes de désinfection et d'autres préparations de solutions désinfectantes.

- Le matériel, l'équipement et les ustensiles devraient être séchés à l'air après désinfection.
- Les autres équipements et les surfaces de travail doivent être nettoyés autant de fois qu'il est nécessaire, mais toujours avant et après qu'ils entrent en contact direct avec des aliments.
- Le matériel, l'équipement et les ustensiles devraient être manipulés de façon à éviter toute contamination.

- Les articles uniservice (assiettes de papier, ustensiles de plastique jetables, etc.) ne devraient être utilisés qu'une fois.
- Le matériel utilisé pour emballer les aliments doit être conçu à cet effet.

3. Principes d'hygiène

Tous les employés et les bénévoles qui manipulent la nourriture (p. ex., le emballage) devraient :

- Maintenir un haut degré d'hygiène personnelle;
- Porter des vêtements propres et se couvrir les cheveux convenablement;
- Se laver à fond les mains et les parties dénudées des bras dans un lavabo facile d'accès avant de commencer le travail, après avoir été aux toilettes et autant de fois qu'il est nécessaire, notamment après avoir mangé, fumé une cigarette ou manipulé de la viande ou de la volaille crue;
- Ne pas manger de nourriture, consommer des boissons ou utiliser des produits du tabac à proximité des surfaces alimentaires ou des aires de lavage du matériel, de l'équipement et des ustensiles.

Toute personne atteinte d'une maladie transmissible par les aliments doit s'abstenir de travailler dans une banque alimentaire. Les administrateurs de banques alimentaires doivent se montrer particulièrement vigilants à l'égard des personnes présentant les symptômes suivants : diarrhée, vomissements, jaunisse, plaies ou furoncles infectés.

4. Mesures de protection contre la contamination

Les denrées alimentaires devraient être protégées en tout temps contre la contamination de nature physique, chimique et microbiologique. Tous les aliments potentiellement dangereux (voir section E) devraient être entreposés à une température sécuritaire, soit moins de 4 °C (40 °F) ou plus de 60 °C (140 °F), selon le cas.

On devrait entreposer et manipuler les aliments cuits ou prêts à manger dans un endroit situé à l'écart de légumes ou viandes crus, afin de prévenir tout risque de contamination.

Les températures d'entreposage suivantes doivent être maintenues pour assurer la qualité des aliments potentiellement dangereux :

- **Température de réfrigération exigée** **4 °C (40 °F) ou moins**
- **Température de congélation exigée** **-18 °C (0 °F) ou moins**

Les aliments potentiellement dangereux ne doivent pas demeurer dans la « zone dangereuse » (entre 4°C et 60 °C) pendant plus de deux heures. Sinon, il faudra jeter ces aliments à la poubelle.

Les poisons et les substances toxiques doivent être clairement identifiés et elles doivent être manipulées de manière à ne pas contaminer les aliments et de ne pas constituer un danger pour les employés ou les bénévoles. Il faut prendre soin de remballer les détergents dans un endroit situé à l'écart des aliments.

Lorsqu'on emballe des détergents dans d'autres contenants, il faut mettre sur ceux-ci, et non sur les couvercles, une étiquette indiquant clairement la nature du contenu, afin d'éviter que l'on confonde des détergents avec des aliments.

5. Étiquetage des aliments

Il faut absolument mettre sur des aliments remballés des étiquettes indiquant la composition de ceux-ci, en raison du nombre grandissant de personnes souffrant d'hypersensibilités ou d'allergies alimentaires. Il est surtout crucial de mettre ces étiquettes lorsque les produits remballés contiennent des noix, des traces de noix ou toute autre substance allergène.

Dans les cas de produits dotés d'une date de péremption, celle-ci doit également paraître sur le nouvel emballage.

6. Aliments récupérables

Avant de recueillir des aliments, il faudrait consulter les autorités locales ou Santé Canada afin de déterminer si les produits sont encore récupérables. Les aliments devraient être recueillis selon un protocole acceptable.

Il faut examiner soigneusement les aliments congelés afin de déterminer s'ils ont commencé à fondre ou s'ils ont été congelés de nouveau.

Les aliments récupérables devraient être entreposés convenablement et tenus à l'écart des denrées impropres à la consommation humaine afin d'éviter la contamination des aliments qui sont disponibles pour distribution.

Les aliments provenant de sinistres (inondations, incendies, dommages causés par la fumée, panne de courant, etc.) pourraient avoir été contaminés. Il ne devraient pas être acceptés, car il est parfois difficile de déceler la contamination à l'œil nu.

7. Installations sanitaires et contrôle sanitaire

Les installations des banques alimentaires devraient comporter des salles de toilette convenables, un lavabo équipé de robinets d'eau froide et d'eau chaude potables, un distributeur de savon liquide et un distributeur d'essuie-mains à usage unique ou d'un sèche-mains électrique. Les salles de toilette devraient être bien ventilées, grâce à un évent ou à une fenêtre que l'on peut ouvrir. Les salles et les appareils sanitaires devraient toujours être bien entretenus et propres.

8. Déchets de cuisine

Tous les déchets et les aliments impropres de cuisine devraient être gardés dans des contenants étanches, non absorbants munis de couvercles étanches lorsqu'ils sont entreposés ou non utilisés. Les banques alimentaires devraient disposer d'aires de nettoyage convenables, et les salles d'entreposage des déchets devraient être nettoyées à fond suite à l'enlèvement des déchets.

Il faut se débarrasser régulièrement des déchets, de manière à éviter la contamination des denrées alimentaires et des aires de manutention des aliments. Les conteneurs et les salles devraient comporter des dispositifs de protection contre la présence d'insectes, de rongeurs et d'autres animaux nuisibles.

Les poubelles et les salles d'entreposage de déchets devraient être situées à l'écart des produits alimentaires qui seront distribués.

9. Contrôle des insectes, des rongeurs et des animaux

Il faut prendre des mesures efficaces pour empêcher la présence de rongeurs, d'insectes, d'animaux nuisibles et d'autres animaux dans la banque alimentaire. On ne peut accepter dans les locaux que les animaux-guides et les autres types d'animaux destinés à aider les personnes handicapées.

Seuls les pesticides dont l'usage est permis dans les services d'alimentation devraient être utilisés dans les parties de la banque alimentaire où des aliments sont manipulés.

Tous les aliments doivent être protégés avant l'application de pesticides. Il ne faut pas laisser des contenants d'aliments ouverts pendant la vaporisation de produits chimiques. L'équipement et le matériel doivent être recouverts lors de l'application de ces produits.

Tout équipement ayant été éclaboussé par des produits chimiques, directement ou indirectement, doit être nettoyé avant son utilisation.

Les produits chimiques devraient être utilisés de manière à ne pas contaminer la nourriture ou les surfaces alimentaires, et devraient toujours être utilisés par des personnes qualifiées.

10. Véhicules

Les véhicules utilisés pour le transport des aliments doivent être gardés dans un état propre afin de ne pas contaminer la nourriture. Il faut couvrir et protéger les aliments pendant le transport de ceux-ci. Utiliser des contenants et des emballages propres pour le transport des aliments (p. ex., placer les aliments en conserve dans des boîtes de carton). Assurer le maintien d'une température adéquate durant le transport. Ne pas transporter des aliments dans le véhicule servant au transport de déchets ou d'autres choses qui pourraient contaminer les aliments. Si cela s'avère nécessaire, nettoyer le véhicule à fond avant le transport des aliments.

Lorsqu'on transporte des aliments potentiellement dangereux, il faut veiller à ce qu'ils n'aient pas été soumis à des températures excessives. Ces aliments doivent être conservés en tout temps à la température appropriée (4 °C ou moins s'ils sont réfrigérés, ou 18 °C ou moins s'ils sont congelés) (voir section 4).

11. Formation du personnel et des bénévoles

Il est très important de former le personnel adéquatement afin de diminuer le risque de distribuer des aliments insalubres, notamment les personnes responsables de déterminer si les aliments peuvent être distribués, ceux qui manipulent les aliments potentiellement dangereux et ceux qui remballent des aliments.

L'agent de formation devraient être un travailleur expérimenté de la banque alimentaire, de la restauration ou de la vente au détail qui connaît les problèmes liés à la salubrité des aliments, ou encore un représentant des autorités locales. Les services régionaux de santé peuvent également fournir des renseignements sur des sujets d'intérêt, comme l'examen des boîtes de conserve avariées (voir l'annexe pour les détails sur l'examen des aliments en conserve).

Le gestionnaire de la banque alimentaire, les employés permanents et les bénévoles les plus impliqués sont encouragés de suivre une séance de formation sur la manipulation des aliments. Contactez votre unité sanitaire locale pour en connaître davantage sur la disponibilité de ces séances de formation dans votre région (ou encore des représentants provinciaux responsables de ces séances)..

12. Renseignements à l'intention du public et de la clientèle

Les banques alimentaires doivent être en mesure de renseigner le public quant aux types d'aliments qui devraient être donnés aux banques alimentaires (les aliments préemballés, les boîtes de conserve de source commerciale, les fruits et légumes frais, la viande et les autres aliments de source commerciale, etc.). Il est également essentiel de donner aux clients des renseignements sur la sécurité alimentaire, surtout si le panier de provisions contient des aliments à risque (p. ex. : aliments potentiellement dangereux).

E. Catégories d'aliments

Afin de réduire le risque de distribuer des aliments insalubres, l'administrateur de la banque alimentaire devra déterminer si des dons d'aliments devraient être acceptés ou non. Les quatre catégories d'aliments décrites dans les paragraphes qui suivent aideront à déterminer le degré de risque associé à chaque type d'aliments et à définir les précautions à prendre dans chaque cas. Le degré de risque est le moins élevé pour les aliments de la catégorie 1, et le niveau de risque augmente progressivement jusqu'à la catégorie 4.

Catégorie 1. Les aliments non périssables

Cette catégorie comprend les aliments non périssables (les aliments qui n'ont pas besoin d'être réfrigérés), y compris les aliments préemballés, les boîtes de conserve et les marchandises sèches comme la farine, le sucre, les pâtes alimentaires, le pain et les pâtisseries (celles qui ne sont pas fourrées à la crème ou à la viande).

Précautions :

- La grande préoccupation en rapport aux aliments de cette catégorie est l'identification des boîtes de conserve avariées dont le contenu pourrait être non comestible. Les boîtes de conserve doivent être exemptes de traces de corrosion, de trous ou de bosses, surtout sur les bords et les sertis. Il faut jeter à la poubelle les boîtes qui fuient ou qui sont bombées. Il est important de bien former les employés afin qu'ils soient capables de déterminer si des boîtes de conserve endommagées présentent des risques (se référer à l'article 11 des principes généraux).
- Les produits alimentaires en vrac qui sont emballés en petites portions doivent comporter un étiquetage adéquat (se référer à l'article 5 des principes généraux).

LIGNES DIRECTRICES POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS **DANS LES BANQUES ALIMENTAIRES**

Première Édition - le 6 octobre 1999

- Certaines dates de péremption sont établies pour des raisons de sécurité, d'autres indiquent les dates de meilleure consommation. En général, les aliments potentiellement dangereux (catégorie 3) qui ont atteint leur date de péremption ne devraient pas être consommés, tandis que des aliments non périssables, comme les céréales et les pâtes alimentaires, doivent être évalués avec soin. En cas de doute, il est plus prudent de jeter les aliments périmés, ou à tout le moins consulter le fabricant ou le service local avant de prendre une décision.
- Les grands producteurs d'aliments mettent habituellement un numéro de téléphone sans frais à la disposition des consommateurs, où il est possible d'obtenir des renseignements détaillés sur les aliments périmés. Ceci est d'autant plus important pour les aliments pour nourrissons et les suppléments nutritionnels pour adultes, car ces aliments ne doivent pas être consommés après la date de péremption.

Contacts : Gerber 1-800-443-7237
 Heinz 1-800-268-6641

- Les aliments pour nourrissons devraient toujours être dans des contenants intacts. En cas de doute au sujet de contenants de nourriture pour enfants, contacter le service d'inspection des aliments.
- Les contenants, y compris les bouteilles et les bocaux, comportant une capsule, un couvercle dévissable ou un onglet devraient être jetés à la poubelle s'ils ont été mouillés par des inondations, de l'eau d'égout ou de l'eau utilisée pour combattre un incendie. Il faut aussi jeter à la poubelle les bocaux dont le scellé est brisé ou le couvercle est bombé.

NOTE: Les aliments mis en conserve de façon artisanale, surtout la viande, le poisson, les légumes et les plats combinés (antipasto, par exemple) devraient être refusés en raison du risque de botulisme.

Catégorie 2. Les aliments périssables à faibles risques

Cette catégorie comprend les aliments périssables à faibles risques comme les fruits et légumes frais non coupés.

Précautions :

- Il est important d'avoir des installations de réfrigération adéquates pour les aliments périssables.
- Il est important d'aménager des installations adéquates pour l'entreposage des déchets et les évacuer souvent. Les fruits et légumes en état de décomposition peuvent occasionner des problèmes d'odeurs et de mouches s'ils ne sont pas évacués rapidement. Les déchets

de cuisine devraient être remisés dans des contenants munis de couvercles et être évacués souvent.

NOTE: Il est important de réfrigérer (à une température de 4 °C/40°F, ou moins) tous les fruits et légumes qui ont été tranchés ou dont on a retiré la pelure.

Catégorie 3. Les aliments potentiellement dangereux

Cette catégorie comprend tous les aliments potentiellement dangereux (produits laitiers, œufs et produits à base d'œufs, produits du tofu, viande, produits carnés et volaille) qui proviennent d'une usine de transformation, d'un détaillant ou d'un établissement de restauration agréé. Consultez les autorités locales pour déterminer les aliments de catégorie trois qui peuvent être distribués en guise de don dans votre localité.

Précautions :

- Il faut absolument que les aliments périssables soient entreposés à une température de 4 °C (40 °F) ou moins avant d'être expédiés à la banque alimentaire et lors de l'entreposage par celle-ci. Il faut disposer de thermomètres précis pour vérifier la température des aliments reçus par la banque alimentaire et pendant qu'ils sont entreposés dans les installations de celle-ci.
- Le lait et les produits laitiers, y compris la crème et les produits dérivés, la crème glacée, les desserts congelés, le yogourt et les produits similaires doivent être pasteurisés, entreposés et distribués dans leurs contenants d'origine, toujours scellés. La crème glacée partiellement ramollie peut être acceptée si elle est pasteurisée et si elle est toujours dans son contenant d'origine, scellé.
- La viande et les produits à base de viande doivent être entreposés et distribués dans leurs contenants d'origine. Ils devraient provenir d'une source d'approvisionnement approuvée. Si la banque reçoit de gros morceaux de viande (qui doivent être découpés), elle doit faire appel à un établissement commercial agréé qui se spécialise dans la transformation et le conditionnement de la viande. Sinon, la banque doit les transformer elle-même dans une salle qui a été approuvée par les autorités locales. Cette salle doit être équipée des outils nécessaires, à savoir des appareils en acier inoxydable, de grands éviers où l'on peut laver, rincer et désinfecter les produits, ainsi qu'un lavabo dans lequel on peut se laver les mains.
- La volaille et les produits à base de volaille : S'il est nécessaire de découper la volaille en petites portions, il faut prendre les mêmes précautions que pour la manipulation et la transformation de la viande et des produits carnés. Il faut porter une attention particulière aux activités de transformation de la volaille en raison du risque de salmonelle. Il faut laver, rincer et désinfecter l'équipement, le matériel, les ustensiles et les surfaces

alimentaires. La volaille et les produits de volaille doivent provenir d'une source d'approvisionnement approuvée par les autorités locales.

NOTE : Consultez les autorités locales afin de se renseigner sur les exigences en matière de manipulation de produits carnés et de volaille, qui sont applicables à votre banque alimentaire.

- La viande et la volaille doivent être préparées adéquatement et elles doivent être entreposées et transportées à la température indiquée.
- La transformation et le conditionnement d'aliments crus ne doivent être effectués que dans une salle de la banque alimentaire qui est située à l'écart des aliments prêts à manger, afin de prévenir tout risque de contamination croisée. Demandez aux autorités locales d'examiner et d'approuver l'endroit qui sera utilisé à cette fin.
- Les produits alimentaires doivent être remballés dans un matériel qui ne renferme pas de substances susceptibles de les contaminer. Il faut utiliser du produit d'emballage neuf pour tous les produits qui peuvent être consommés sans être lavés, y compris les fruits, les salades, le pain et les pâtisseries.
- Si vous utilisez une machine à emballer sous vide, il faut prendre des précautions supplémentaires. Les aliments potentiellement dangereux qui sont conditionnés à l'aide de ces machines doivent être réfrigérés ou congelés, selon le cas. Les autorités locales peuvent fournir des détails supplémentaires sur les exigences d'entreposage de ces aliments.
- Il est très important d'assurer la formation adéquate du personnel responsable de la transformation supplémentaire des aliments (p. ex. : la marche à suivre pour découper la viande et la volaille et la façon de manipuler du fromage moisi). Les ateliers de formation sur la manipulation des aliments devraient être conçus et animés en collaboration avec les unités sanitaires et autres organismes pertinents.
- Les œufs et les produits à base d'œufs doivent être réfrigérés. Les œufs fêlés doivent être jetés à la poubelle.

Catégorie 4. Les aliments à risques élevés

Cette catégorie comprend les aliments qui ont été transformés de manière artisanale (à domicile) et tous les aliments qui ont été retirés de leur emballage et utilisés en partie. Ces aliments sont considérés à risques élevés d'une part parce qu'on ne connaît pas les conditions de transformation et d'entreposage des aliments transformés de manière artisanale et d'autre part on ne sait pas si les aliments retirés de leur emballage ont été contaminés. Le gestionnaire de la banque alimentaire qui doit décider de distribuer ou non

ces types d'aliments doit être conscient des risques élevés que posent ces aliments. Dans certaines régions, il arrive que le problème de la faim soit si sérieux que les gestionnaires de banques alimentaires se sentent obligés d'utiliser les aliments de cette catégorie afin de combattre la sous-alimentation. Dans cette situation, les précautions suivantes doivent être respectées.

Précautions :

- Les aliments mis en conserve de manière artisanale (confitures, gelées et autres aliments à haute teneur de sucre) sont acceptables et peuvent être distribués si le produit est bien étiqueté et scellé dans un contenant convenable.

Les produits suivants ne doivent pas être acceptés :

- Les produits laitiers non pasteurisés;
 - Les légumes mis en conserve de manière artisanale;
 - Les produits combinés (p. ex., un antipasto comprenant de la viande ou du poisson) mis en conserve de manière artisanale.
 - Les aliments qui ne sont pas dans leur emballage d'origine.
-
- Il arrive que le contenu entier d'un congélateur soit donné à une banque alimentaire, (p. ex., par les héritiers suite au décès d'une personne). Il faut faire preuve de prudence dans de telles circonstances. Si un client de la banque alimentaire est en mesure de comprendre les risques associés aux aliments de source inconnue et s'il s'engage à prendre toutes les précautions qui s'imposent (c.-à-d., le besoin de tout cuire à cœur), le gestionnaire de la banque peut décider de lui remettre les aliments en question. Il ne faut pas distribuer les aliments qui donnent l'impression d'avoir été dégelés et ensuite congelés à nouveau ou les aliments qui sont impossibles à identifier. Les autorités locales peuvent vous fournir des conseils qui vous permettront de déterminer si les aliments sont convenables.
 - *Il ne faut jamais distribuer des légumes, de la viande ou du poisson mis en conserve de manière artisanale aux clients de la banque alimentaire.*
 - Les aliments qui ont été retirés de leur emballage et utilisés en partie peuvent poser des risques sérieux, quelle que soit leur origine. Il faut faire preuve de bon jugement en décidant s'il faut distribuer ou non ces aliments. Les contenants grand format de marchandises sèches (farine, sucre, sel, céréales, etc.) peuvent être remballés si le produit est jugé acceptable. Le remballage est un élément important du fonctionnement d'une banque alimentaire. Les activités de remballage devraient se dérouler dans des locaux acceptables, et les personnes affectées au remballage devraient obtenir de la formation au sujet de l'assainissement et de la manipulation des aliments.

F. Les aliments moisiss

Certaines moisissures contiennent des mycotoxines qui, même en petites quantités, peuvent avoir des effets très néfastes sur la santé.

La moisissure est composée de deux parties : le corps, qui se trouve à la surface de l'aliment et qui produit les spores (les graines) et qui donne à la moisissure sa couleur ; les racines, qui pénètrent dans l'aliment et où se produisent les toxines. Les toxines ne sont pas nécessairement éliminées lors de la cuisson. En raison de ceci, les aliments suivants devraient être jetés s'ils présentent des signes de moisissure :

- Les fromages à pâte molle (le Brie, par exemple)
- La crème sûre, le yogourt et le fromage cottage
- Le bacon, les saucisses fumées et les viandes froides en tranches
- Les tourtières
- Le jambon en conserve ouvert
- La plupart des restes de table
- Le pain, les petits-pains mollets, les gâteaux, la farine, les pâtisseries
- Les arachides et le beurre d'arachide
- Le jus, les baies
- Les confitures, les gelées, le sirop
- Les concombres, les tomates, les épinards, la laitue et les autres légumes à feuilles alimentaires
- Les bananes, les pêches et les melons
- Le maïs en épis

Certains aliments de nature plus solide peuvent être récupérés en les parant à au moins un pouce de l'étendue de la moisissure. Ces aliments comprennent :

- Les fromages à pâte dure (Cheddar, Suisse)
- Les poivrons, les carottes, les choux
- Les brocolis, les choux-fleurs, les choux de Bruxelles, les oignons
- Les pommes de terre, les navets, les courgettes zucchini
- Les pommes et les poires

G. Les aliments de catégories spéciales

LIGNES DIRECTRICES POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS
DANS LES BANQUES ALIMENTAIRES

Première Édition - le 6 octobre 1999

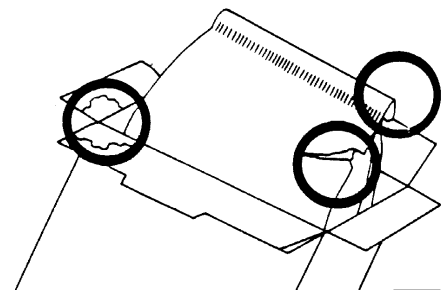
Dans l'avenir, des programmes novateurs seront peut-être mis en place pour permettre le don de tous types d'aliments aux banques alimentaires. Le cas échéant, de nouvelles directives devront être développées par les autorités pertinentes et viendront s'ajouter à la présente liste.

ANNEXE I

Défauts d'emballage

Lignes directrices pour l'évaluation des contenants alimentaires Boîtes et emballages secs

BOITES AVEC SACHET INTÉRIEUR



1. Vérifiez la présence de contaminants sur la boîte.

2. Examinez le sachet intérieur -

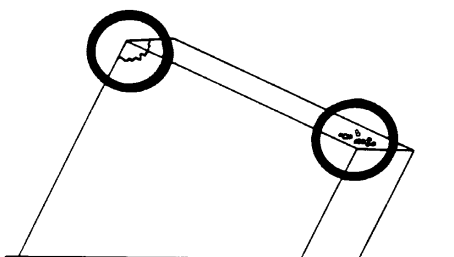
Rejetez le produit si le sachet :

- est déchiré, a des fuites ou est contaminé;
- a des scelllements comportant des imperfections ou de fuites
- contient de la moisissure ou des corps étrangers.

POUR PRÉSERVER DES SACHETS INTÉRIEURS INTACTS PROVENANTS DE BOITES ENDOMMAGÉES

Placez le sachet intérieur dans un contenant en plastique et apposez une étiquette sur le contenant.

BOITES SANS SACHET INTÉRIEUR

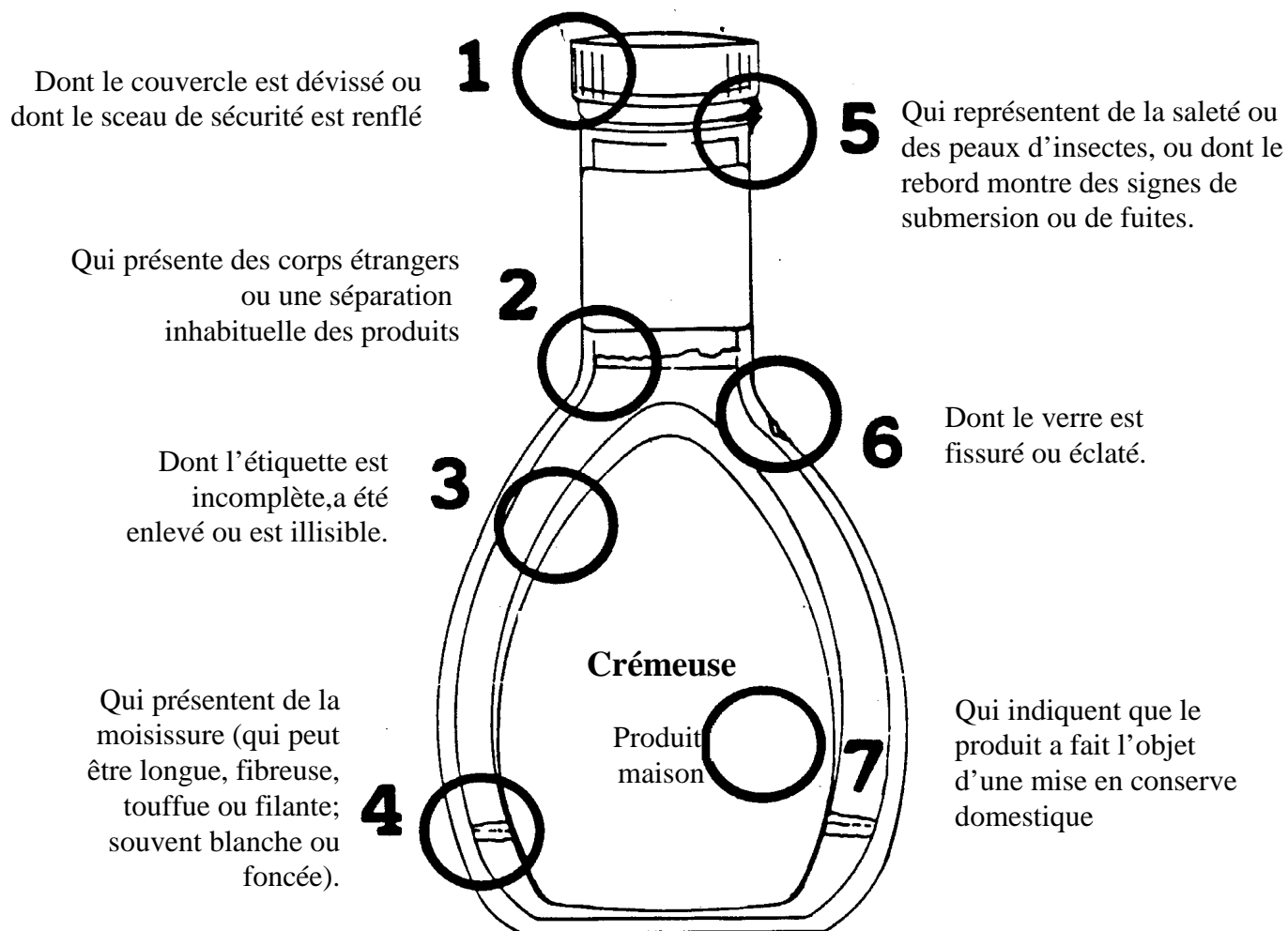


1. Si la boîte est ouverte, ne l'utilisez pas.
2. Vérifiez la présence de contaminants sur la boîte.
3. Vérifiez s'il y a des insectes ou des restes d'insectes, des toiles d'araignée, des fragments ou du mouvement dans la boîte.

EN CAS DE DOUTE, REJETEZ LE PRODUIT

Lignes directrices pour l'évaluation des contenants alimentaires en verre

REJETEZ LES CONTENANTS :



EN CAS DE DOUTE, REJETEZ LE PRODUIT

Lignes directrices pour l'évaluation des contenants alimentaires - Sacs

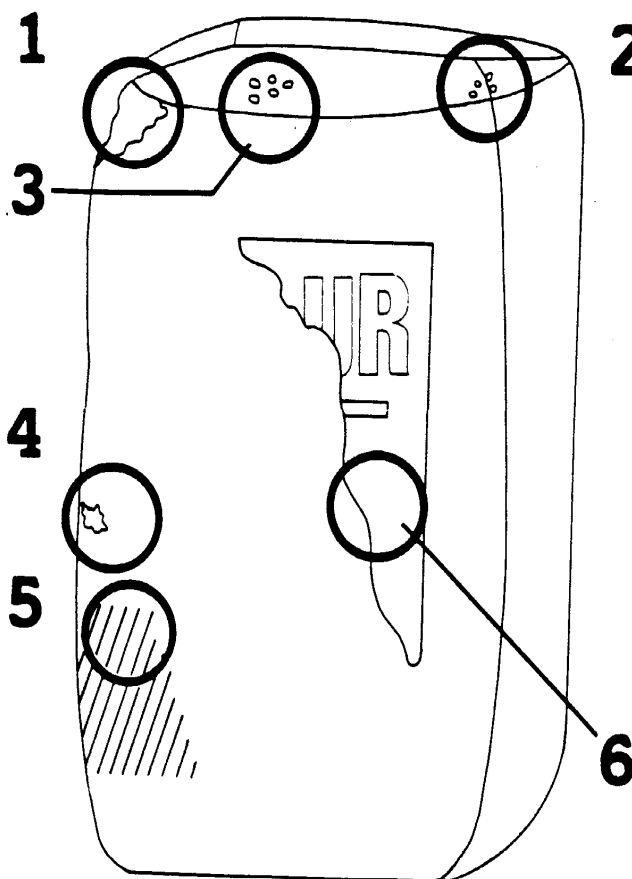
JETEZ LES SACS:

1 Qui présentent des déchirures, des perforations ou des trous.

3 Qui présentent des excréments ou des taches d'urine provenant de rongeurs (servez-vous d'une lumière noire).

4 Qui présente des marques de dents laissées par des rongeurs.

5 Qui présentent des coulisses ou des taches provenant de source inconnue ou de tout contaminant.



2 Qui présentent des signes d'altération causée par des insectes.

Vérifiez attentivement la présence :

- d'insectes dans les joints;
- de trous creusés par des insectes;
- de mouvement ou de taches dans le produit;
- de restes ou de fragments d'insectes au fond du contenant.

6 Dont l'étiquette a été enlevée ou est illisible.

EN CAS DE DOUTE, REJETEZ LE PRODUIT

ANNEXE II

Examen des aliments en conserves

Défauts graves - Boîtes de conserve



Bosse au point de
rencontre de la paroi
latéral et de l'extrémité



Bosse profonde ou
bosse sur le joint



Renflement



Taches de rouille
ou fuites

**Les boîtes de conserve présentant l'un ou
l'autre de ces défauts
peuvent constituer un danger
*Rejetez-les!***



Défauts graves - Bocaux



**Opercule fraîcheur ou
emballage de sécurité
enlevé ou brisé**



**Saleté sous le
couvercle**



**Couvercle croche, indicateur de
vide soulevé ou autre signe
montrant que le couvercle a été
enlevé**



**Bocal présentant des fuites,
des fissures ou des éclats,
ou produit décoloré**

**Les bocaux présentant l'un ou l'autre de ces
défauts peuvent constituer un danger.**

Rejetez-les!



ANNEXE III

Durées de conservation recommandées

Les gens se demandent souvent combien de temps les aliments se conservent. Il n'y a pas de réponse absolue. La durée de conservation dépend de plusieurs facteurs, dont la nature et la qualité des aliments à l'origine, les méthodes de transformation et de préparation, la température d'entreposage ainsi que le nombre et le type de bactéries présentes avant et après la transformation. Dans la mesure du possible, il faut suivre les recommandations du fabricant, c'est-à-dire consommer les aliments avant la date de péremption indiquée sur l'étiquette. Autrement, il y a lieu de suivre les lignes directrices suivantes.

Durées de conservation maximales recommandées pour les aliments réfrigérés (0-4°C)	
Aliments	Période de conservation (en jours)
Viande hachée	2 - 3
Rôtis/steaks	3 - 5
Bacon/saucisses fumées	6 - 7
Volaille	2 - 3
Poissons/crustacés	1 - 2
Blancs/jaunes d'oeuf	1 - 2
Viandes froides	3 - 5
Restes de viande cuite/sauce	1 - 2
Farce	1 - 2

Durées de conservation maximales recommandées pour les aliments congelés (-18°C)	
Aliments	Période de conservation (en mois)
Rôtis/steaks	3
Bacon/saucisses fumées	6
Volaille	6
Abattis	3
Poissons gras (saumon, maquereau)	3
Crustacés	3
Autres poissons	6
Restes de viande/sauce	3
Plats combinés précuits	6
Pâte à pain contenant de la levure	1
Pâte à gâteau	4

LIGNES DIRECTRICES POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS
DANS LES BANQUES ALIMENTAIRES

Première Édition - le 6 octobre 1999

Durées de conservation maximales recommandées pour les marchandises sèches (à température ambiante)	
Aliments	Période de conservation (en mois)
Levure sèche	18
Lait en poudre	4
Aliments en conserve	12
Céréales	8
Épices	24
Haricots séchés	24
Fruits séchés	8
Confitures/gelées	12
Noix	12
Marinades	12
Farine	12

ANNEXE IV

Représentants des administration locales

**LIGNES DIRECTRICES POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS
DANS LES BANQUES ALIMENTAIRES**

Première Édition - le 6 octobre 1999
