

La distribution des aliments en toute sécurité

La distribution doit se faire de manière à éviter la contamination et à empêcher la multiplication de microorganismes dans les aliments potentiellement dangereux (APD)* et périssables

Températures de conservation des aliments

Chaque aliment doit être maintenu à la bonne température de conservation pour toute la durée de la distribution.

Conserver les aliments réfrigérés, entre 0 °C et 4 °C et les aliments congelés à -18 °C ou moins.

Pour respecter cette règle, quelques possibilités s'offrent à vous :



- 1- Utilisation d'un lit de glace, de glace concassée ou d'un bloc ou sac réfrigérant (« ice pack »).



- 2- L'utilisation d'une glacière.



- 3- L'utilisation d'un réfrigérateur à proximité du lieu de distribution (si le réfrigérateur ne se trouve pas à proximité, servez-vous d'un chariot à roulettes pour le transporter).



Garder réfrigéré

Contenants récupérés

Les contenants récupérés peuvent être réutilisés à condition qu'ils soient sélectionnés judicieusement et préalablement lavés à l'eau chaude savonneuse, assainis et rincés.



Étiqueter chaque contenant récupéré que vous employez en indiquant le nom de l'organisme, la date du jour et le nom de l'aliment qu'il contient.

Les contenants de verre doivent également être étiquetés si l'aliment qu'ils renferment n'est pas reconnaissable.



Sacs récupérés

Les sacs récupérés peuvent être réutilisés seulement si l'on ne consomme pas directement l'aliment qu'ils contiennent, c'est-à-dire :

- les fruits et les légumes dont on ne mange pas la pelure;
- les noix en écales;
- les produits emballés individuellement, etc.

Sinon, il convient d'utiliser des sacs à usage alimentaire.



Exemples : salade de chou.



biscuits en vrac



bâtonnets de poisson ou de poulet, fondues parmesan, légumes surgelés, etc.



baguettes de pain.

Les contenants d'aliments non potentiellement dangereux (ANPD)** qui ont été ouverts doivent être emballés de nouveau avant de procéder à la distribution.



* Aliments potentiellement dangereux (APD) : viandes, poissons, lait, crème, crème sûre, fromage, beurre, mets préparés, œufs, fruits et légumes coupés ou transformés, germes crus, pâtisseries avec crème pâtissière, mousses, conserves entamées, pâtes alimentaires fraîches ou cuites, etc.

** Aliments non potentiellement dangereux (ANPD) : yogourts, marinades, vinaigrettes, mayonnaises commerciales, confitures, farine, riz, lait en poudre, pains, muffins, brioches, conserves, viandes et poissons salés ou séchés, fruits et légumes entiers, etc.

La manipulation sécuritaire des aliments, ça me concerne!



L'hygiène et la salubrité en contexte d'aide alimentaire

Québec

Une réalisation de :
 • Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
 • Agence de la santé et des services sociaux de la Capitale-Nationale