



# Consignes - Etablissement RECEVEUR

## ▪ **N'aggravez 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 très 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 :**

- **Préférentiellement être livrées au service de restauration**
- **Etre conditionnées / protégées**
- Avec **date de fabrication** (sauf produits industriels) + **Date Limite de Consommation**
- Indication d'une **température de consigne de stockage**

## ▪ **A 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** (sauf produits industriels) + **DLC** + **Température de stockage**
- Réceptionner le **Document d'accompagnement DONATEUR**

## ▪ **A 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
- **EXCEPTIONS : Produits stables** à température ambiante
  - **Barres de chocolat, biscuits, thé, 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...**



# Document d'accompagnement DONATEUR

## ■ N'aggravez 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 très sensible.
- Une intoxication alimentaire aggraverait chez eux les symptômes du Covid-19.

⇒ **Le moindre doute doit vous conduire à renoncer à votre don**

***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 : Téléphone mobile : .....
- Prénom NOM : ..... Fonction : .....

## Engagement sur l'honneur du respect des règles de Maîtrise de la Sécurité Sanitaire des Aliments.

- Je soussigné, 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**

Denrées	Date Fabrication	DLC
	...../...../2020	...../...../2020
	...../...../2020	...../...../2020
	...../...../2020	...../...../2020
	...../...../2020	...../...../2020