

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 sousigné, 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