LA DISTRIBUTION DES ALIMENTS
EN TOUTE SÉCURITÉ

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION DES ALIMENTS

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

RÉFRIGÉRÉ	CONGELÉ
Entre 0 °C et 4 °C	-18 °C et moins

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

- **Lit de glace**
  (glace concassée, bloc de glace ou sac réfrigérant [« ice pack »])
- **Glacière**
- **Réfrigérateur**
  (à proximité du lieu de distribution)

CONTENANTS RÉCUPÉRÉS

Les contenants récupérés peuvent être réutilisés à condition qu'ils soit sélectionnés judicieusement et qu'ils soient :

- **Lavés à l'eau chaude savonneuse, assainis et rincés**
- **Étiquetés à chaque utilisation**

Nom du produit	**Date du jour**
Nom de l'organisme (qui donne le produit)	**Consignes d'entreposage**

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

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 :

- **Fruits et légumes dont on ne mange pas la pelure**
- **Noix en écale**
- **Produits emballés individuellement, etc.**

SINON

Il convient d'utiliser des sacs à usage alimentaire neufs.
(Salade de chou, biscuits non emballés, bâtonnets de poisson ou de poulet, fondues parmesan, légumes surgelés, etc.)

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) : aliments qui nécessitent un contrôle de la température et, dans certains cas, de la durée de conservation, puisqu'ils sont susceptibles de permettre la croissance de micro-organismes pathogènes et, pour certains d'entre eux, la formation de toxines (ex. : viandes, poissons, produits laitiers, mets préparés, œufs, fruits et légumes coupés ou transformés, germes crus, pâtisseries à la crème pâtissière, mousses, conserves entamées, pâtes alimentaires fraîches ou cuites, etc.).

** Aliments non potentiellement dangereux (ANPD) : aliments qui ne nécessitent pas un contrôle de la température ou de la durée de conservation puisqu'ils ne sont pas susceptibles de permettre la croissance de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines (ex. : 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.).

Votre gouvernement

Québec