

# La distribution des denrées alimentaires

aux personnes démunies nous impose des règles d'hygiène rigoureuses.

Ces personnes sont déjà fragilisées de par leur mode de vie, nous ne devons pas rajouter un risque sanitaire par notre négligence.

**La Banque Alimentaire**, partenaire des associations distribuant des produits alimentaires, est soumise aux mêmes règles de santé publique que n'importe quel restaurant, cantine ou industrie agroalimentaire.

A ce titre, les services vétérinaires du département inspectent nos installations au moins une fois par an.

Les obligations sont résumées dans un Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène qui est depuis 2011 la référence des associations d'aide alimentaire (Banque Alimentaire, Restos du cœur, Secours Populaire et Croix rouge).

**La Banque Alimentaire de Loire Atlantique (BA 44)** a mis en place des protocoles très précis pour garantir l'hygiène des denrées fraîches redistribuées:

- Prise et enregistrement pour traçabilité des températures des produits frais de la collecte journalière dans les magasins à grande surface.

- Protocoles de nettoyage et désinfection avec traçabilité des locaux à température dirigée, des bacs et des véhicules de transport des produits de la récolte.

- Sensibilisation et formation des personnels intervenant de la BA44 mais aussi des bénévoles des associations partenaires à l'hygiène et sécurité alimentaire.

- Partenariat avec les services "qualité" de plusieurs grandes surfaces de la distribution pour la gestion des alertes sanitaires.

- Protocole d'alerte des associations en cas de problème sanitaire.

Cette organisation est rendue possible grâce à une équipe de quatre personnes ayant reçues une formation spécifique.