

CHARTRE DE BONNES PRATIQUES



Les 7 règles d'or en matière de sécurité, d'hygiène, de santé et d'accompagnement

à destination des bénévoles et professionnels de l'aide alimentaire des organismes caritatifs des Pays de la Loire

SECURITE ALIMENTAIRE ET HYGIENE

1. Respecter la réglementation sanitaire en appliquant le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et de distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs (GBPH)* et le décliner selon la structure

Et notamment :

- Veiller à la qualité des produits (aspect, dates, intégrité de l'emballage, étiquetage...)
- Assurer la traçabilité
- Proscrire la distribution de produits à Date Limite de Consommation (DLC) dépassée
- Respecter la chaîne du froid notamment en incitant à l'utilisation de sacs isothermes

ACCUEIL ET ACCOMPAGNEMENT

2. Veiller à adopter une posture d'accueil, d'écoute et d'orientation, lors de la distribution
3. Favoriser les échanges entre les bénévoles et les bénéficiaires

SANTE

4. Profiter du temps de distribution pour susciter le plaisir, l'envie de manger équilibré et la préservation de la santé (fiches recettes, ateliers cuisine, dégustation, etc.)
5. Inviter les bénéficiaires à s'alimenter de façon variée
6. Relayer les messages clés en santé, indiqués dans le guide « Tous à table »**

FORMATION

7. S'engager à mutualiser ses connaissances et ses compétences en matière de sécurité alimentaire, d'hygiène, de santé et de précarité



Signature du Responsable
du Centre de distribution,

