

Guide du don de produits alimentaires par un établissement commercial



Étapes du don de produits alimentaires



1. **S'informer** : Découvrez les types de produits alimentaires préparés, non périssables et secs qui peuvent être donnés par les établissements alimentaires.
2. **Réfléchir** : Réfléchissez à l'excédent de produits alimentaires créés par votre entreprise et à la manière d'intégrer le don dans vos activités.
3. **Prendre contact** : Adressez-vous à des organisations acceptant directement les dons de produits alimentaires ou à un service qui peut vous mettre en relation et transporter vos dons pour vous.
4. **Sécurité** : N'oubliez pas de suivre toutes les règles de manipulation afférentes à la sécurité alimentaire.
5. **Avantages** : Le don de produits alimentaires entraîne une protection en matière de responsabilité civile et des incitations fiscales.

1^{ÈRE} ÉTAPE : S'INFORMER :

Don de produits alimentaires préparés

Les dons de produits alimentaires et repas préparés peuvent être effectués **EXCLUSIVEMENT** par les sociétés d'alimentation agréées et inspectées : restaurants, épiceries fines, traiteurs, fabricants de produits alimentaires, cuisines d'hôtel et distributeurs de produits alimentaires, etc. Ne peuvent pas être donnés : produits alimentaires préparés à domicile ; produits ayant été présentés dans un buffet ou un bar à salades, ou servis à un client.

Contrôle de la température

Les produits alimentaires à température contrôlée pour la sécurité (TCS) doivent toujours être maintenus à **41°F (5°C) ou moins pour les produits alimentaires froids ou 135°F (57°C) ou plus pour les produits alimentaires chauds**. Les agents pathogènes peuvent se multiplier dans un produit alimentaire conservé à une température inadéquate, ce qui peut le rendre impropre à la consommation. Tout produit alimentaire congelé donné doit être maintenu congelé. Pour en savoir plus : dchealth.dc.gov/service/food-safety-and-hygiene-inspection-services-division.

À SAVOIR

Contrôle température-temps pour la sécurité (CTS) Les produits alimentaires doivent faire l'objet d'un contrôle température-temps pour empêcher la croissance de micro-organismes et la production de toxines.

Les **agents pathogènes** sont des bactéries, des virus ou d'autres micro-organismes qui peuvent provoquer des maladies.

Durée de conservation : Un produit alimentaire préparé avec contrôle de la température a une durée de conservation de sept jours, à compter de la date de préparation. La date limite de consommation, qui ne peut être au-delà de sept jours, doit figurer sur les produits alimentaires donnés.

Don de denrées alimentaires non périssables et denrées sèches

Un établissement alimentaire agréé et inspecté peut donner des produits alimentaires secs et des denrées non périssables en bon état. Exemple : produits en conserve transformés commercialement, sauces en bocaux, lait de longue conservation, pâtes, riz et céréales emballés, pain, haricots en grains.

Les produits suivants **ne** doivent **JAMAIS** être donnés :

- boîtes de conserve bosselées, gonflées, qui fuient ou qui sont rouillées
- denrées sèches présentant des traces d'humidité
- produits alimentaires dont l'emballage est endommagé ou n'est pas intact
- produits alimentaires présentant des signes de détérioration/décomposition, tels que moisissures ou mauvaise odeur
- produits alimentaires non pasteurisés

Que faire si un produit alimentaire a dépassé sa date limite de péremption, de vente ou de consommation ?

La réglementation fédérale n'exige pas de date de péremption ou de vente sur les produits alimentaires, à l'exception du lait maternisé. Les fabricants de produits alimentaires utilisent ces dates pour aider les consommateurs et les détaillants à déterminer quand les produits alimentaires sont de la meilleure qualité. Selon le ministère américain de l'Agriculture, les dates figurant sur les emballages alimentaires ne sont pas un indicateur de la sécurité alimentaire, à l'exception du lait maternisé.

On peut tout à fait donner un produit alimentaire, comme du pain ou des conserves, dont la date de péremption ou de vente est dépassée, à condition que son emballage ne soit pas endommagé, abîmé, en mauvais état ou troué.

2^E ÉTAPE : S'ORGANISER

Avant de commencer à donner des denrées alimentaires, commencez par établir un plan. Quelques étapes utiles pour le démarrage :

1. Vérifiez l'adhésion de votre équipe.
2. Évaluez le volume et les raisons de votre excédent de stock.
3. Identifiez les produits alimentaires à donner.

3^E ÉTAPE : PRENDRE CONTACT

De nombreuses organisations de la région de Washington sont prêtes à recevoir les dons de produits alimentaires.

- Carte des organisations du DC acceptant les dons de produits alimentaires par le Groupe de travail sur la récupération des produits alimentaires
 - dcfoodrecovery.wordpress.com/donate-rescue/
 - N'oubliez pas de contacter directement chaque organisation avant de déposer des produits.

D'autres organismes peuvent mettre un établissement alimentaire en relation avec une organisation preneuse.

- *Food Rescue US* : foodrescue.us
- Base de données *MEANS* : meansdatabase.com
- Le programme *MealConnect* de *Feeding America* : capitalareafoodbank.org/mealconnect

4^E ÉTAPE : SÉCURITÉ

Protéger les produits alimentaires de la contamination

Les produits alimentaires doivent être stockés et transportés en évitant la contamination croisée. Rappel : pendant le stockage, la préparation, la conservation et la présentation, séparer viandes et fruits de mer non cuits des produits alimentaires prêts à consommer.

Pendant la réfrigération, rangez les produits du haut vers le bas dans l'ordre suivant :

- Aliments prêts à la consommation
- Légumes/fruits non lavés
- Fruits de mer/viandes crus
- Viande hachée crue
- Viande de volaille crue



Conserves, denrées séchées et fruits/légumes entiers doivent être stockés dans un endroit propre et sec, hors sol, sans exposition aux éclaboussures, poussière ou autre contamination.

Allergènes

Certains produits alimentaires peuvent contenir des allergènes, soit un danger potentiel pour les personnes allergiques. Étiqueter les produits alimentaires contenant les éléments suivants :

- Lait
- Œufs
- Blé
- Soja
- Poisson (ex. : bar, sole, cabillaud)
- Crustacés (ex. : crabe, crevettes, homard)
- Arachides
- Autres noix (ex. : amandes, noix, noix de pécan)

À SAVOIR

Par **allergène**, on entend une substance qui provoque une réaction allergique.

Rappel important :

- Se laver les mains soigneusement pendant au moins 20 secondes avec de l'eau chaude savonneuse.
- Conserver les produits alimentaires chauds à la chaleur, et les produits froids au froid.
- Éviter la contamination croisée : séparer les produits alimentaires.
- Ranger les articles à donner dans un endroit désigné à cet effet, sécurisé et protégé.
- Travaillez avec les bénéficiaires pour garantir que les produits alimentaires sont transportés selon les règles sanitaires.

5^E ÉTAPE : AVANTAGES

Protection en matière de responsabilité

La loi fédérale et la loi du DC sur la Récupération des produits alimentaires consommables (*Save Good Food Act*) exonère les donateurs et les organisations bénéficiaires de produits alimentaires de toute responsabilité.

La modification de la loi *Save Good Food* en 2018 a élargi cette protection :

Exonération en responsabilité du donateur :

Un donateur de bonne foi qui donne des produits alimentaires à une organisation caritative ou sans but lucratif authentique, ou directement à une personne aux fins de consommation, est exonéré de responsabilité, sauf en cas de négligence grave ou d'intention délibérée.

Exonération en responsabilité du destinataire :

Une organisation caritative ou à but non lucratif authentique qui reçoit et distribue des produits alimentaires qui ne sont pas censés être impropres à la consommation humaine, gratuitement ou à un prix correspondant au coût de manipulation et de préparation de ces produits alimentaires, est exonérée de responsabilité, sauf en cas de négligence grave ou d'intention délibérée.

Le texte exact de cette exonération en responsabilité figure aux paragraphes 48-301(a-b) du Code officiel du DC.

On trouvera des informations plus détaillées sur l'exonération en responsabilité offerte par la loi fédérale dans « *Food Recovery in the District of Columbia : guide juridique* » publié par les *Food Law and Policy Clinics* de l'École de Droit de Harvard : .

- [Chlpi.org/wp-content/uploads/2013/12/FOOD-RECOVERY_D.C._2019.pdf](http://chlpi.org/wp-content/uploads/2013/12/FOOD-RECOVERY_D.C._2019.pdf)

Mesures d'incitation fiscale

- **Loi fédérale**
 - Les entreprises peuvent bénéficier de déductions fiscales générales ou renforcées. On trouvera un examen plus détaillé des conditions en consultant les ressources ci-après ou en s'adressant à un conseiller fiscal.
 - chlpi.org/wp-content/uploads/2013/12/FOOD-RECOVERY_D.C._2019.pdf
 - nrdc.org/sites/default/files/food-donation-federal-tax-deduction-guide-201803.pdf
- **District**
 - Les entreprises du DC peuvent déduire de leur bénéfice brut imposable dans le DC le montant des contributions ou dons effectués à des organisations caritatives. Plus d'informations : *D.C. Code Ann. §47-1803.03(a)(8)*.

Questions

Dans le contexte des efforts de lutte contre la propagation du coronavirus (COVID-19) et dans un souci de protection de la santé et de la sécurité des habitants et du personnel du DC, nous vous encourageons vivement à envoyer vos questions à l'adresse électronique :

Direction de la Santé du DC :
food.safety@dc.gov
Direction des Travaux publics (DPW) :
zero.waste@dc.gov

L'objet du présent guide est d'encourager le don de produits alimentaires tout en garantissant le respect des règles sanitaires. Il a été préparé dans le cadre d'une collaboration de la Direction de la Santé du DC (services de la Sécurité alimentaire et de l'inspection sanitaire) et de la Direction des Travaux publics du DC (du bureau de Réacheminement des déchets).



Assistance

Linguistique

Si necesita ayuda en Español, por favor llame al (202) 671-0080 para proporcionarle un intérprete **de manera gratuita**.

Nếu quý vị cần giúp đỡ về tiếng Việt, xin gọi (202) 671-0080 để chúng tôi thu xếp có thông dịch viên đến giúp quý vị **miễn phí**. Si vous avez besoin d'aide en Français téléphoner au (202) 671-0080 pour obtenir l'assistance **GRATUITE** d'un interprète. **나^어역^어자^자**

한국어로 언어 지원이 필요하신 경우 (202) 671-0080 로 연락을 주시면 **무료로** 통역이 제공됩니다.

如果您需要用(中文)接受幫助，請電洽(202) 671-0080 將免費向您提供口譯員服務。

免費

如果您需要用(中文)接受幫助，請電洽(202) 671-0080 將免費向您提供口譯員服務。