



Préfecture de la Manche

Direction Départementale de la Protection des Populations de la Manche

Service Sécurité Sanitaire des Aliments

1304, Avenue de Paris

BP 90286

50006 SAINT-LO CEDEX

Tél. : 02.33.72.60.70

Mel :

ddpp@manche.gouv.fr

Points de vigilance concernant le transport des denrées en remise directe au consommateur dans le cadre de la pandémie Covid-19 pour les non-professionnels

Cadre réglementaire :

- Règlement(CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Code rural et de la pêche maritime ;
- Arrêté du 1er juillet 2008 fixant les modalités du contrôle technique des engins de transport de denrées périssables
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;

Situation : En cette période de confinement national, des Mairies ou associations souhaitent proposer un service de livraison à domicile pour les personnes ne pouvant se déplacer. Ces mairies et associations se chargent des courses (en magasin et/ou sur les marchés) et du transport jusqu'au domicile du particulier.

I) Nécessité d'une déclaration

S'agissant d'une activité sur une courte période, les mairies et associations doivent simplement informer la DDPP en adressant un mél à l'adresse suivante : ddpp@manche.gouv.fr en précisant les modalités de fonctionnement envisagées et le nombre de « clients » à servir.

II) Bonnes pratiques d'hygiène

- Séparer les aliments d'un niveau d'hygiène différent : Ainsi les légumes ne doivent être en contact avec les denrées carnées (viandes, poissons, plats cuisinés....) et respecter la chaîne du froid pour les denrées le nécessitant.
- Nettoyage-désinfection des glacières : Le nettoyage-désinfection des glacières doit être réalisé systématiquement avant et après leur utilisation.

- Lavage des mains (gel hydro-alcoolique, savon si possibilité de jerrican ou lingette désinfectante) à minima avant et après chaque dépôt de marchandises chez les « clients ».

III) Transport et livraisons

> Transport

Pour le transport de denrées nécessitant d'être maintenues au froid et en l'absence de véhicule réfrigéré, la réglementation permet l'usage de conteneurs de type glacière sous réserve qu'il n'y ait pas de rupture de charge (pas d'ouverture avant livraison du client). Aussi, cela signifie qu'il faut une glacière par client et ce, pour ne pas briser la chaîne du froid. A ce titre, il convient également que le conteneur dispose d'un thermomètre et de plaques eutectiques ou pains de glace. La distance autorisée pour le transport est alors de 80 kms maximum. D'autre part, les glacières devront être placées dans un véhicule dont l'intérieur est propre et compatible avec le transport des denrées.

Cependant, **dans le cadre très particulier de cette période de confinement**, il peut être admis qu'une glacière soit utilisée pour plusieurs clients à condition que les commandes de chaque client soient séparées physiquement les unes des autres (par exemple, toute la commande d'un client est maintenue dans un sac fermé identifié au nom du client). Afin de maintenir la chaîne du froid, il est indispensable d'ajouter des plaques eutectiques (ou pains de glace) et un thermomètre de type ménager. La durée du transport sera alors limitée à deux heures.

Au titre de la vérification, il est essentiel de contrôler les températures au départ de la livraison et à l'arrivée chez chaque particulier. Une feuille de suivi de ces températures est à mettre en place mentionnant :

- > la date,
- > l'heure de départ des livraisons et la température dans chaque glacière,
- > le nom du client, l'heure et la température relevée lors de chaque dépôt de denrées chez les particuliers.

Les documents devront être conservés pendant toute la durée de l'activité, et jusqu'à un mois après.

Pour rappel, les denrées animales et d'origine animale (viandes, charcuterie, poissons, produits laitiers...) doivent être conservés à une température maximale de +4°C et les produits surgelés à une température de -18°C. Si les températures ne sont pas respectées, il conviendra de prévenir le client d'utiliser les denrées dans les plus brefs délais.

> Livraisons

La livraison doit se dérouler sans contact entre le livreur et le destinataire des denrées, dans les conditions suivantes :

- Le livreur dépose la glacière ouverte devant la porte du domicile du particulier.
- Le livreur prévient le client de son arrivée (en frappant ou en sonnant) ;
- Le livreur part immédiatement ou s'écarte d'une distance de minimum 2 mètres de la porte, avant ouverture de la porte par le client. Celui-ci récupère son sac de denrées et dépose éventuellement l'argent de la livraison à côté de la glacière.

Les **gestes barrières** doivent être mis en application : Se laver systématiquement les mains **avant et après** chaque dépôt de marchandises chez les particuliers, tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir, utiliser un mouchoir à usage unique et le jeter, saluer sans se serrer la main et sans embrassade.

Le 2 avril 2020