



Circulaire relative aux dons alimentaires

Référence	PCCB/S3/1771678	Date	23/03/2023
Version actuelle	1.0	Date de mise en application	Date de publication
Mots clés	Organisations actives dans l'aide alimentaire, organisations de redistribution, durée de conservation, traçabilité, étiquetage, congélation, frigos solidaires, ...		

Rédigé par	Validé par
De Zutter Nathalie, attaché	Jean-François Heymans, Directeur général

1. Objectif

La présente circulaire a pour but de clarifier les différents aspects relatifs à la sécurité alimentaire qui vont de pair avec les dons alimentaires (déterminer si les denrées alimentaires peuvent être données, congélation des denrées alimentaires destinées à être données, transport et réception des denrées alimentaires données, étiquetage des denrées alimentaires données, ...). La présente circulaire clarifie également la traçabilité des denrées alimentaires données et des dons effectués.

En premier lieu, cette circulaire s'inscrit dans le cadre d'une politique de sécurité alimentaire sociale et durable pour l'aide alimentaire et la lutte contre la pauvreté et vise à assurer une protection maximale du consommateur. En effet, tous les consommateurs doivent être protégés de manière égale par les normes de sécurité alimentaire, indépendamment du fait que les denrées alimentaires soient vendues aux consommateurs ou qu'elles soient redistribuées par des organisations de première ligne et des organisations d'appui aux personnes les plus démunies (*'Pas de sécurité alimentaire à deux vitesses'*). De plus, les dons peuvent également contribuer à la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires.

Cette circulaire remplace la circulaire relative aux dispositions applicables aux banques alimentaires et associations caritatives (PCCB/S3/CDP/1092228).

2. Champ d'application

Le présent document s'applique à toutes les denrées alimentaires (préemballées, non préemballées, plats et produits préparés, ...) qui sont données par des opérateurs (par ex. supermarchés, établissements horeca, entreprises du secteur alimentaire, ...) aux organisations de première ligne ou des organisations d'appui et qui sont ensuite redistribuées.

3. Références

3.1 Législation

Arrêté royal du 3 janvier 1975 relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles.

Loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits.

Arrêté royal du 5 décembre 1990 relatif aux produits surgelés¹.

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA.

Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements de la chaîne alimentaire.

Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires².

Arrêté royal du 17 juillet 2014 fixant les dispositions en matière de déclaration de certaines substances ou certains produits provoquant des allergies ou intolérances pour les denrées alimentaires non préemballées.

3.2 Autres³

Circulaire relative aux dates de péremption (PCCB/S3/802859).

Circulaire relative aux informations sur les allergènes (PCCB/S3/1249145).

¹ Cet AR comprend notamment la température légale de conservation des produits surgelés.

² Cet AR comprend notamment les températures légales de conservation des produits à réfrigérer.

³ Les circulaires et les avis du Comité scientifique sont publiés sur le site internet de l'AFSCA : www.afsca.be > Professionnels > Denrées alimentaires > Circulaires ; www.afsca.be > Professionnels > Comité scientifique > Avis

Avis 05-2015 du Comité scientifique : Évaluation des risques de la congélation de denrées alimentaires préemballées à la date limite de consommation (dossier SciCom 2014/28).

Avis 12-2019 du Comité scientifique : Évaluation des risques en cas de prolongation de 2 mois de la période de conservation de denrées alimentaires préemballées congelées à la date limite de consommation (dossier SciCom 2019/02).

Communication de la Commission - Lignes directrices de l'Union sur les dons alimentaires (2017/C 361/01).

Communication de la Commission - Lignes directrices relatives aux plans de maîtrise sanitaire de toutes les activités du commerce de détail alimentaire, y compris les dons alimentaires (2020/C 199/01).

4. Définitions et abréviations

Allergènes : tout ingrédient ou auxiliaire technologique énuméré à l'annexe II du Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, ou dérivé d'une substance ou d'un produit énuméré à l'annexe II provoquant des allergies ou des intolérances, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée.

Bénéficiaires : ils participent à la redistribution des dons alimentaires et peuvent être classés en organisations «de première ligne» et en organisations «d'appui», certaines exerçant les deux fonctions.

Donateurs : il s'agit d'exploitants du secteur alimentaire qui peuvent donner des denrées alimentaires issus de chaque étape de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, à savoir la production primaire, la transformation et la fabrication d'aliments, la vente au détail et la distribution, ainsi que du secteur de l'horeca ou des cuisines de collectivité.

Don alimentaire : processus de redistribution de denrées alimentaires par lequel les denrées alimentaires sont collectées et fournies à des personnes, en particulier à des personnes dans le besoin.

Opérateur : la personne physique, (non salariée,) l'entreprise (comme connue à la Banque Carrefour des entreprises), ou l'association de droit public ou de droit privé, assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution d'un produit.

Organisations de première ligne : elles reçoivent des denrées alimentaires provenant d'organisations «d'appui» et/ou directement d'acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Elles fournissent ensuite ces denrées alimentaires à leurs bénéficiaires sous diverses formes (colis alimentaires, soupes populaires, repas servis dans des restaurants/snack-bars sociaux, ...) ; certaines peuvent également vendre des produits alimentaires aux personnes dans le besoin à un prix subventionné.

Organisations d'appui : elles récupèrent auprès d'acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire des denrées alimentaires qu'elles transportent, entreposent et redistribuent à un réseau

d'organismes de bienfaisance affiliés et qualifiés, y compris les oeuvres caritatives, les restaurants sociaux, les entreprises sociales, ...

Organoleptique : ce qui est ressenti sensoriellement (goût, odorat, vue, ...).

5. Dons alimentaires

5.1 Dentrées alimentaires pouvant être données

Les opérateurs de la chaîne alimentaire ne peuvent s'approvisionner qu'auprès d'autres opérateurs connus de l'AFSCA. Il s'agit d'une exigence légale⁴. Cela signifie que seules des denrées alimentaires provenant d'opérateurs enregistrés, autorisés ou agréés auprès de l'AFSCA peuvent être collectées et distribuées. Ils ne peuvent donc pas s'approvisionner auprès des particuliers (uniquement possible avec les frigos solidaires - voir point 7.1.c).

Seules les denrées alimentaires encore propres à la consommation humaine peuvent être redistribuées/données. A partir du moment où les denrées alimentaires sont considérées comme nuisibles, ces denrées alimentaires ne sont plus adaptées au don. Elles doivent être éliminées de manière sûre et légale (par ex. traitées comme des déchets alimentaires) (« *Pas de sécurité alimentaire à deux vitesses* »). Les denrées alimentaires considérées comme nuisibles sont légalement définies⁵. Cela concerne, entre autres :

- les denrées alimentaires dont l'odeur ou le goût indiquent une détérioration ou une contamination ;
- les denrées alimentaires contenant des micro-organismes pathogènes ou des toxines d'origine microbienne ;
- les denrées alimentaires dont la date limite de consommation sur l'étiquette est absente, dépassée ou modifiée ;
- les denrées alimentaires dans des récipients métalliques dont la boîte est rouillée, dont les parois sont bombées, ... ;
- ...

Il est interdit de distribuer des denrées alimentaires considérées comme nuisibles (vendre, préparer, donner, livrer, ...).

Les types de denrées alimentaires suivants peuvent entrer en ligne de compte pour un don alimentaire :

- a) denrées alimentaires préemballées comportant une date de péremption (DDM ou DLC)

La plupart des denrées alimentaires préemballées sont pourvues d'une date de péremption. La différence entre une date de durabilité minimale (DDM, «à consommer de préférence avant le ... ») et une date limite de consommation (DLC, « à consommer jusqu'au ... ») ainsi que l'utilisation ou la vente des denrées alimentaires après ces dates sont décrites dans la circulaire relative aux dates de péremption⁶.

⁴ Art. 2 de l'AR 16/01/2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA.

⁵ AR 03/01/1975 relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles.

⁶ Une affiche 'Consommer au-delà des dates de péremption' est disponible sur le site internet de l'AFSCA : www.afsca.be > Consommateurs > Vie pratique > Pour vos achats > Dates de péremption.

Pour les dons alimentaires, il faut veiller à ce que la durée de conservation restante soit suffisamment longue afin de permettre une redistribution et une utilisation sûres par le consommateur. À cet égard, il est nécessaire de conclure des accords clairs sur la durée de conservation minimale restante entre le donateur (par ex. un supermarché ou fabricant) et le bénéficiaire (par ex. une organisation de première ligne). La durée de conservation restante de la denrée alimentaire doit être évaluée aussi bien par le donateur au moment du don que par l'organisation de première ligne ou l'organisation d'appui au moment de la réception de la denrée alimentaire. Les denrées alimentaires qui présentent un risque pour les consommateurs ne peuvent pas être données et peuvent être refusées par les organisations lors de la réception ou de la collecte.

Dans certains cas, les denrées alimentaires dont la DDM est dépassée peuvent encore être redistribuées aux consommateurs sans risque pour leur santé. Une liste non exhaustive de denrées alimentaires est reprise en annexe (voir point 8) et peut être utilisée comme ligne directrice pour évaluer la durée de conservation des denrées alimentaires, une fois que la DDM est dépassée.

Il faut vérifier que la denrée alimentaire ne présente pas d'irrégularité et qu'elle est toujours propre à la consommation humaine. Les contrôles aléatoires suivants peuvent à cet égard être effectués :

- effectuer un contrôle organoleptique (odeur, goût, aspect tel que la couleur, ...) et une vérification de e.a. l'absence de moisissures et de rancissement des denrées alimentaires ;
- vérifier l'intégrité/intégralité de l'emballage (conditionnement) (par ex. aucun dégât, l'emballage n'a pas été ouvert, aucune condensation présente sur l'emballage, ...) ;
- vérifier que les conditions de conservation (par ex. entreposage au sec) et la chaîne du froid (par ex. congélation à -18°C) ont été respectées ;
- vérifier que la denrée alimentaire n'est pas ou n'a pas été exposée à d'autres risques significatifs pour la sécurité alimentaire ou la santé.

Il est interdit de modifier la DDM telle qu'elle figure sur l'étiquetage d'origine. La DDM doit toujours rester visible. Le donateur, le bénéficiaire ou le consommateur peuvent ainsi se prononcer sur le don et/ou la consommation des denrées alimentaires.

Le don des denrées alimentaires dont la DDM est dépassée se fait sous sa propre responsabilité. Cela signifie que, par exemple, un opérateur (comme un producteur ou un supermarché) qui fait un don à une organisation d'appui ou une organisation de première ligne, une organisation d'appui qui redistribue à une organisation de première ligne, une organisation de première ligne qui redistribue aux consommateurs, ... porte la responsabilité de son maillon de la chaîne : de la réception des denrées alimentaires dont la DDM est dépassée (les denrées alimentaires sur lesquelles les personnes ont des doutes peuvent être refusées à la réception ou éliminées par la suite) jusqu'au don (on ne peut donner que des denrées alimentaires jugées encore adaptées – voir points d'attention ci-dessus). Le consommateur, quant à lui, est responsable de l'évaluation des risques liés à la consommation de denrées alimentaires dont la DDM est dépassée.

Les denrées alimentaires dont la DLC est dépassée ne peuvent en aucun cas encore être distribuées, transformées ou consommées (sauf si elles ont été congelées dans le temps – voir point 5.2) ! Ce sont des denrées alimentaires qui sont très périssables d'un point de vue microbiologique (par ex. viandes fraîches, poisson frais, denrées alimentaires réfrigérées prêtes à être consommées, ...). Après cette date, ces denrées alimentaires peuvent constituer un risque pour la santé des consommateurs et peuvent être nocives. Le don de denrées alimentaires avec une DLC dépassée est dès lors interdit.

Il est interdit de modifier la DLC telle qu'elle figure sur l'étiquetage d'origine. La DLC doit toujours rester visible.

- b) denrées alimentaires préemballées sur lesquelles aucune date ne doit être apposée (par ex. fruits et légumes frais entiers, vin et autres boissons avec un volume d'alcool égal ou supérieur à 10%, certains produits de boulangerie, vinaigre, sel de cuisine, sucre à l'état solide, confiserie et chewing-gums - voir liste complète dans RE 1169/2011)

Les denrées alimentaires relevant de point b) doivent être manipulées et entreposées de manière appropriée et doivent être contrôlées (notamment par le biais d'une évaluation organoleptique) afin de garantir qu'elles sont toujours propres à la consommation humaine.

- c) denrées alimentaires non préemballées⁷ comme les fruits et légumes frais ainsi que les denrées alimentaires qui doivent éventuellement être pourvues d'un conditionnement ou d'un emballage final avant d'être données, telles que les viandes fraîches, le poisson frais et les produits de boulangerie.

Les denrées alimentaires relevant de point c) doivent être manipulées et entreposées de manière appropriée et doivent être contrôlées (contrôles de date de péremption, température, caractéristiques organoleptiques, ...) afin de garantir qu'elles sont toujours propres à la consommation humaine.

- d) plats et produits préparés du secteur de l'horeca ou des cuisines de collectivité

Les plats et produits préparés peuvent être donnés par le secteur de l'horeca ou des cuisines de collectivité aux organisations de première ligne ou organisations d'appui (bénéficiaires) qui les proposera rapidement (éventuellement après réchauffage) pour une consommation sur place (par ex. restaurant social, centre d'accueil hivernal ou abri de nuit pour sans-abris, ...).

Le secteur de l'horeca ou des cuisines de collectivité doit répondre au moins aux conditions suivantes :

- Le responsable de l'établissement horeca ou de l'établissement de restauration collective s'assure que les plats et produits préparés n'ont à aucun moment quitté la cuisine ou local de stockage avant que les dons ne soient effectués. Les denrées alimentaires provenant de buffets (en self-service ou non) ne peuvent jamais être données pour des raisons d'hygiène (sauf s'il s'agit des denrées alimentaires préemballées qui n'ont pas quitté le buffet et y ont été maintenus à la bonne température à tout moment). Les denrées alimentaires (préemballées ou non) qui se sont retrouvées dans les assiettes des consommateurs ne peuvent jamais être données.
- La durée de conservation des plats préparés est déterminée par le donateur (secteur de l'horeca ou des cuisines de collectivité). Les plats et produits préparés ne sont donnés que si la durée de conservation est encore suffisamment longue pour que les plats et produits puissent encore être redistribués aux personnes les plus démunies (ou peuvent encore être congelés à temps (voir point 5.2)). Pour cela, des accords doivent être conclus entre le donateur et le bénéficiaire.
- Les plats et produits préparés sont conservés et transportés dans des récipients appropriés à cet effet.
- Si l'opérateur du secteur de l'horeca ou des cuisines de collectivité souhaite d'abord refroidir des plats et produits préparés avant de les donner, les denrées alimentaires doivent être refroidies en dessous de 10°C dans les 2 heures, et aux températures légales fixées pour les

⁷ Denrées alimentaires non préemballées : denrées alimentaires qui sont emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur, ou denrées alimentaires qui sont préemballées en vue de leur vente immédiate (RE 1169/2011).

denrées alimentaires réfrigérées dans un délai maximum de 24h. Le processus de refroidissement ne peut pas avoir lieu pendant le transport.

- La chaîne du froid ou du chaud est respectée à tout moment (par ex. lors du transport, lors de l'entreposage, durant la distribution, ...) :
 - Chaîne du froid : la température de conservation mentionnée sur l'étiquette ou les températures légalement fixées pour les denrées alimentaires réfrigérées ;
 - Chaîne du chaud : des plats et produits chauds qui sont gardés au chaud afin de pouvoir les proposer rapidement au consommateur (par ex. dans un restaurant social) doivent être conservés à une température d'au moins 60°C (par ex. dans un conteneur isotherme) ;

e) Œufs

Une DDM figure sur les œufs de classe A (à savoir les « œufs de table »). Cette date est fixée à 28 jours après la date de ponte. Les œufs ne peuvent être vendus dans un commerce de détail aux consommateurs qu'au plus tard 28 jours après la date de ponte. Les œufs datant de plus de 28 jours peuvent être donnés, à condition que l'organisation de première ligne ou l'organisation d'appui transforme les œufs (par le biais du traitement thermique nécessaire pour garantir la sécurité : chauffés à cœur, par ex. les œufs durs, l'utilisation d'œufs dans des gâteaux/pâtisseries encore cuits pendant la préparation, ...) avant de les proposer aux consommateurs.

Vérification des denrées alimentaires qui conviennent aux dons, si elles se composent de plusieurs unités :

Parfois, les denrées alimentaires se composent de plusieurs unités, dont certaines qui ne sont plus propres à la consommation humaine (par ex. un filet d'oranges dont une orange est moisie, un emballage de plusieurs pots de yaourt dont un qui a déjà été ouvert, une boîte d'œufs comprenant un œuf cassé, ...). Lorsqu'il s'avère après examen des denrées alimentaires par l'opérateur (par ex. caractéristiques organoleptiques, conditions de stockage et de transport, ...) que les autres unités sont sûres, celles-ci peuvent encore être données. Un filet d'oranges peut par exemple être ouvert afin de séparer le fruit moisi des fruits qui sont propres à la consommation humaine. Cette vérification doit être effectuée par le donateur ou par le bénéficiaire du don (des accords clairs doivent être conclus entre les deux parties).

5.2 Congélation et conservation des denrées alimentaires congelées

Pour les organisations de première ligne et les organisations d'appui, il n'est pas toujours possible de redistribuer avant la fin de leur durée de conservation les denrées alimentaires à conserver au frais entre autres (par ex. charcuterie, viandes fraîches, poisson frais, ...). Pour les donateurs (par ex. supermarché, ...), il n'est pas toujours possible d'organiser les dons avant la fin de la durée de conservation. C'est pourquoi, les denrées alimentaires peuvent être congelées sous certaines conditions. La congélation de denrées alimentaires destinées à être données peut être effectuée par les donateurs ou par les organisations de première ligne et les organisations d'appui. Les donateurs doivent faire une distinction claire entre les denrées alimentaires destinées à être données et celles destinées au circuit classique (par ex. dans un(e) autre (zone du) congélateur, dans une boîte scellée (voir point 5.4.4) sur laquelle il est précisé que les denrées sont destinées aux organisations de première ligne ou organisations d'appui, dans une autre pièce, ...).

Vous trouverez ci-dessous une énumération de quelques conditions minimales auxquelles il faut satisfaire pour la congélation des denrées alimentaires :

- Aucune denrée alimentaire (par ex. viande ou fruits de mer) qui a déjà été congelée et décongelée ne peut être à nouveau congelée.
- La congélation a lieu sans délai/le plus tôt possible et au plus tard le jour de péremption (DLC).
- Les denrées alimentaires doivent atteindre le plus rapidement possible une température à cœur de -18°C ou plus froide. C'est pourquoi, la congélation doit avoir lieu dans des installations appropriées ayant une capacité suffisante. Il convient d'éviter l'empilement des denrées alimentaires et les denrées alimentaires ayant de gros volumes afin de permettre une bonne circulation de l'air dans le congélateur. Cela permet en effet de congeler les denrées alimentaires à cœur le plus rapidement possible. Une fois que les denrées alimentaires ont atteint une température à cœur de -18°C , elles peuvent alors être empilées davantage.
- Les denrées alimentaires congelées doivent toujours être conservées à -18°C ou à une température plus froide. Une brève fluctuation à la hausse sous certaines conditions (comme lors du transport, ... à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé) est autorisée mais ne peut pas être de plus de 3°C .
- Les denrées alimentaires doivent être emballées dans des récipients appropriés.
- Les denrées alimentaires sont conservées au congélateur pendant au moins 48h avant d'être redistribuées au consommateur (pour être sûr d'avoir une température à cœur de -18°C).
- Les denrées alimentaires congelées sont distribuées le plus rapidement possible. Lignes directrices concernant la durée de conservation de produits congelés le jour de la DLC :
 - 4 mois pour la viande d'ongulés et la viande de volaille,
 - 2 mois pour le poisson, les denrées alimentaires prêtes à la consommation et les autres denrées alimentaires.
- Etiquetage : voir point 5.4.4.

5.3 Transport et réception des denrées alimentaires

5.3.1 Transport

Durant la collecte et le transport des denrées alimentaires, la chaîne du froid (les denrées alimentaires réfrigérées, les denrées alimentaires congelées en fonction du don, ainsi que les denrées alimentaires surgelées⁸) ne doit jamais être interrompue. Cela signifie que la durée de collecte et de transport des denrées alimentaires doit être réduite au maximum, en particulier à des températures extérieures élevées. Il est absolument recommandé d'utiliser des véhicules frigorifiques. Si aucun véhicule frigorifique n'est disponible, les denrées alimentaires doivent au moins être placées dans une glacière équipée d'éléments réfrigérants fonctionnant correctement. La décongélation des denrées alimentaires doit toujours être effectuée de manière contrôlée et ne peut donc pas avoir lieu pendant le transport.

Lors de la collecte et du transport des denrées alimentaires, la chaîne du chaud (par ex. don de repas chauds par le secteur de l'horeca et des cuisines de collectivité à un restaurant social dans, par ex. un conteneur isotherme) ne doit jamais être interrompue. Cela signifie que la température légale des denrées alimentaires doit également être d'au moins 60°C pendant le transport (par ex. en veillant à ce que la température soit supérieure d'environ 10 degrés au début du transport).

⁸ AR du 5/12/1990 relatif aux produits surgelés.

5.3.2 Réception

Contrôle à l'entrée de la température :

Lorsque l'organisation de première ligne ou l'organisation d'appui reçoit des denrées alimentaires, la température des denrées alimentaires doit être contrôlée de manière aléatoire. Dans ce contexte, la température de conservation figurant sur l'étiquette ou les prescriptions légales en matière de température s'appliquent.

Si les denrées alimentaires ne respectent pas les prescriptions en matière de température ou si des denrées alimentaires congelées présentent des signes de décongélation, les denrées alimentaires doivent alors :

- être refusées à la réception, ou
- être directement transformées (par ex. préparation avec étape de chauffage) si cela peut se faire sans risque pour la santé, ou
- être détruites de manière appropriée.

Après réception, les denrées alimentaires congelées qui présentent à l'arrivée des signes de décongélation ne peuvent en aucun cas être à nouveau congelées. Les denrées alimentaires peuvent également ne pas être décongelées davantage et ensuite stockées pendant un certain temps dans le réfrigérateur. Les produits décongelés doivent être consommés immédiatement (voir point 5.4.4).

Suite du contrôle à l'entrée :

Les organisations de première ligne et les organisations d'appui doivent réaliser de manière aléatoire un contrôle d'entrée des denrées alimentaires afin d'évaluer - dans la mesure du possible - l'hygiène, la sécurité et la qualité de toutes les denrées alimentaires reçues : état de l'emballage, propriétés organoleptiques, date de péremption, date de congélation (dans le cas où les denrées alimentaires ont été congelées avant la fin de leur durée de conservation afin d'être données (voir point 5.4.4)), hygiène du transporteur et des moyens de le transport, ...

S'il y a des raisons de supposer que des denrées alimentaires sont devenues impropres à la consommation, elles ne peuvent alors en aucun cas encore être données, utilisées ou distribuées. Elles doivent être éliminées de manière sûre et légale (par ex. traités comme des déchets alimentaires ou sous-produits animaux).

5.4 Étiquetage

Tout consommateur a le droit de recevoir des informations correctes sur les denrées alimentaires qu'il consomme (*'Pas de sécurité alimentaire à deux vitesses'*). L'absence de certaines indications dans l'étiquetage, comme les informations sur les allergènes, peut constituer un réel danger pour les personnes sensibles.

5.4.1 Denrées alimentaires préemballées⁹

La législation prescrit que les denrées alimentaires préemballées destinées en l'état au consommateur doivent être pourvues de certaines mentions obligatoires¹⁰. Ces mentions peuvent figurer sur

⁹ Denrée alimentaire préemballée : unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités (= établissements, tels que restaurants, où sont préparées des denrées alimentaires prêtes à être consommées par le consommateur final), constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou seulement partiellement, mais en tout cas de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification. Les denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate ne relèvent pas des denrées alimentaires préemballées (RE 1169/2011).

¹⁰ Art. 9 du RE 1169/2011 + Fiche Quick Start 'Étiquette d'une denrée alimentaire préemballée' (www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Guides > Fiches Quick Start)

l'emballage ou sur une étiquette apposée sur celui-ci et doivent être bien visibles, clairement lisibles et indélébiles¹¹.

Les mentions obligatoires doivent au minimum être libellées dans la (les) langue(s) de la région linguistique¹² où le produit est redistribué au consommateur.

Pour s'assurer que le consommateur dispose de toutes les informations d'étiquetage obligatoires, les informations correctes devront être transmises tout au long de la chaîne.

Lorsque des denrées alimentaires préemballées sont redistribuées à une organisation d'appui ou à une organisation de première ligne qui, éventuellement après préparation ou transformation, les proposera rapidement à la consommation sur place (par ex. restaurant social, centre d'accueil hivernal ou abri de nuit pour sans-abris, ...), toutes les mentions obligatoires doivent être présentes sur l'emballage, sur une étiquette qui y est apposée ou sur un document qui accompagnera à tout moment les denrées alimentaires.

Toutes les informations obligatoires doivent être formulées dans la (les) langue(s) de la région linguistique où les denrées alimentaires sont redistribuées.

5.4.1.1 Denrées alimentaires préemballées sans l'étiquetage requis

Il est possible que les denrées alimentaires préemballées soient données à des organisations d'appui sans l'étiquetage requis (par ex. des mentions manquantes ou incorrectes, des mentions qui ne sont pas rédigées dans la langue légalement requise, ...). Dans ce cas, l'opérateur responsable de fournir les informations sur la denrée alimentaire (par ex. le producteur ou l'importateur) devra transmettre toutes les informations nécessaires à l'organisation d'appui afin qu'elle puisse à son tour transmettre toutes les informations au consommateur ou aux organisations de première ligne. Les organisations de première ligne peuvent alors à leur tour fournir les informations nécessaires sur la denrée alimentaire au consommateur.

Pour s'assurer que les consommateurs ont accès à toutes les informations d'étiquetage obligatoires, ces informations doivent parvenir au consommateur de 2 manières (cumulatives) :

- a) Au moment où le consommateur doit faire son choix, toutes les informations alimentaires obligatoires doivent être disponibles par écrit dans un endroit clairement visible pour le consommateur (par ex. sur un écriteau ou une affiche) à proximité immédiate de la denrée alimentaire en question.
- b) Des feuillets doivent également être rédigés et doivent en tout temps accompagner les denrées alimentaires sans étiquetage requis : du moment où les denrées alimentaires en question quittent l'organisation d'appui (vers les organisations de première ligne ou directement aux consommateurs) jusqu'au domicile du consommateur. Il doit y avoir un lien clair entre le feuillet et la denrée alimentaire (par ex. au moyen d'une photo ou d'une identification claire telle que la dénomination et la marque). Ce feuillet doit contenir au moins les informations suivantes :
 - o les allergènes (Règlement FIC 1169/2011, annexe II),
 - o la date de péremption (« à consommer de préférence avant le » ou « à consommer jusqu'au »),
 - o les conditions d'utilisation (par ex. « chauffer avant consommation »),
 - o les conditions de conservation / la température de conservation (par ex. « à conserver au réfrigérateur à max. 4°C », ...).

¹¹ Art. 13 du RE 1196/2011

¹² Art. 8 de la loi de 24/01/1977

Bien que le feuillet ne doive contenir que des informations limitées (voir ci-dessus), il est recommandé d'y inclure autant d'informations que possible ou de transmettre autant d'informations que possible au consommateur d'une autre manière (par ex. des copies de fiches techniques, des copies de l'étiquette du même produit sur le marché belge, ...) afin qu'il puisse utiliser la denrée alimentaire de manière sûre.

Toutes les informations obligatoires (sur les feuillets, écriteaux, ...) doivent être rédigées dans la (les) langue(s) de la région linguistique où les denrées alimentaires sont redistribuées au consommateur. Dans le cas de denrées alimentaires données sans l'étiquetage requis (par ex. allergènes non libellés, erreurs dans la liste des ingrédients, ...), il doit être clair pour le consommateur qu'il ne doit pas se fier à l'étiquette de la denrée alimentaire mais doit se fier aux informations corrigées sur le feuillet ou autre (par ex. en barrant la mauvaise étiquette).

Attention, les denrées alimentaires préemballées sans étiquetage requis ne peuvent être données qu'aux organisations d'appui (telles que définies au point 4) qui ont une connaissance suffisante des exigences d'étiquetage et ont également la capacité suffisante pour préparer les feuillets (b) et les affiches (a).

Les denrées alimentaires préemballées sans étiquetage requis ne peuvent jamais être données directement aux organisations de première ligne.

Les informations correctes sur les denrées alimentaires doivent toujours parvenir au consommateur !

La figure 1 clarifie l'assouplissement ci-dessus pour les denrées alimentaires préemballées données aux organisations d'appui sans l'étiquetage requis.

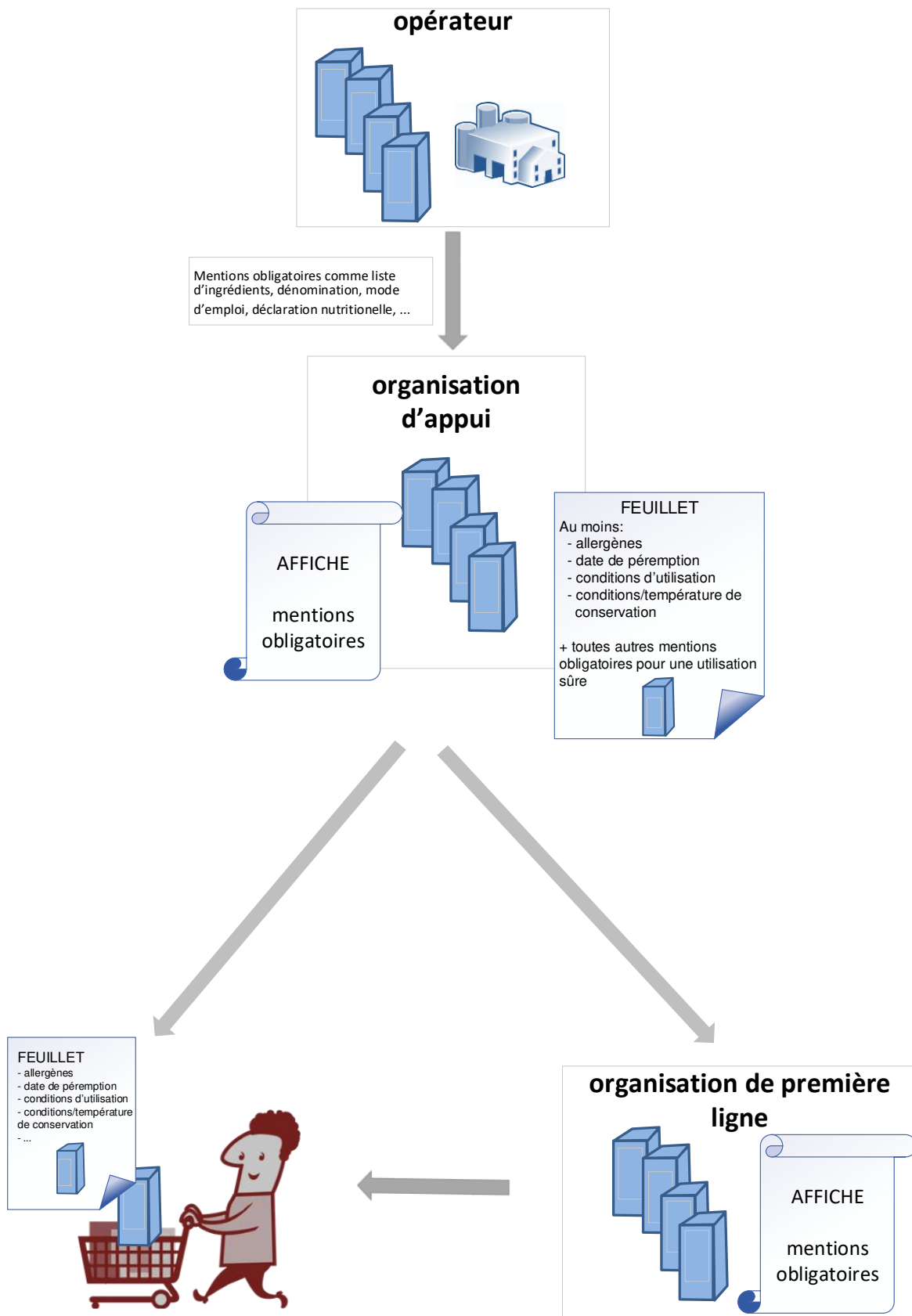


Figure 1 : Organigramme qui clarifie la manière dont les informations d'étiquetage minimales obligatoires doivent être transmises dans la chaîne concernant les dons de denrées alimentaires préemballées sans l'étiquetage requis.

5.4.2 Denrées alimentaires non préemballées¹³

Le consommateur doit au minimum recevoir les informations relatives aux allergènes. Il peut obtenir ces informations de manière écrite ou orale. Des éclaircissements sur ces deux méthodes sont apportés dans la circulaire relative aux informations sur les allergènes. Dans certains cas, d'autres indications comme une date de péremption ou une date d'emballage seront également requises. Davantage d'informations sur l'étiquetage des denrées alimentaires non préemballées sont disponibles sur le site internet de l'AFSCA : www.afsca.be > Professionnels > Denrées alimentaires > Étiquetage des denrées alimentaires > Denrées alimentaires préemballées en vue de leur vente immédiate / fournies en faibles quantités. Par ailleurs, il est conseillé de fournir au consommateur des informations suffisantes pour permettre une utilisation sûre et appropriée de la denrée alimentaire (par ex. la température de conservation ou le cas échéant un mode d'emploi).

Les informations doivent être communiquées par le donateur (par ex. un supermarché, un boulanger, ...) par écrit (sur l'emballage, sur une étiquette apposée sur celui-ci ou dans des documents qui accompagneront à tout moment les denrées alimentaires) au bénéficiaire (par ex. l'organisation de première ligne), afin que ce dernier soit en mesure de fournir les informations alimentaires obligatoires au consommateur (au moins des informations sur les allergènes).

Les informations doivent être formulées dans la (les) langue(s) de la région linguistique où les denrées alimentaires sont redistribuées au consommateur.

5.4.3 Plats et produits préparés

Lorsqu'un consommateur va prendre un repas dans une organisation d'appui ou une organisation de première ligne qui propose des denrées alimentaires à consommer immédiatement sur place, ce consommateur devrait au moins pouvoir obtenir des informations sur les allergènes. Cette information peut être donnée au consommateur par écrit ou verbalement (voir circulaire relative aux informations sur les allergènes).

Sur des plats et produits préparés uniquement conditionnés par le secteur de l'horeca et des cuisines de collectivité dans le but d'être donnés à une organisation de première ligne ou à une organisation d'appui, qui les proposera rapidement (éventuellement après réchauffage) pour une consommation sur place (par ex. restaurant social, centre d'accueil hivernal ou abri de nuit pour sans-abris, ...), il suffit que le donateur (l'établissement horeca ou la cuisine de collectivité) indique les informations relatives aux allergènes ainsi que la date de péremption (« à consommer de préférence avant le » ou « à consommer jusqu'au »), par écrit (sur l'emballage, sur une étiquette apposée sur celui-ci ou dans des documents qui accompagneront à tout moment les denrées alimentaires). Bien sûr, le donateur peut fournir plus d'informations au bénéficiaire pour garantir une utilisation sûre de la denrée alimentaire (par ex. conditions particulières de conservation ou d'utilisation).

Les informations doivent être formulées dans la (les) langue(s) de la région linguistique où les denrées alimentaires sont redistribuées au consommateur.

5.4.4 Denrées alimentaires congelées

Lorsque les denrées alimentaires sont congelées avant d'être données, les mentions suivantes doivent au minimum être apposées en plus des mentions obligatoires spécifiques aux denrées alimentaires préemballées :

- la date de congélation : « produit congelé le (date) »

¹³ Denrées alimentaires non préemballées : denrées alimentaires qui sont emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur, ou denrées alimentaires qui sont préemballées en vue de leur vente immédiate (RE 1169/2011).

- la mention « à consommer immédiatement après décongélation, après éventuellement avoir réchauffé le produit »
- (optionnel) une nouvelle DDM (« à consommer de préférence avant le ») qui vient remplacer la date de péremption initiale de l'aliment, sans que cela puisse induire le consommateur en erreur. Il est de la responsabilité de l'opérateur qui congèle le produit de fixer une date de péremption qui n'induit pas de risque pour la sécurité alimentaire. Directives concernant la durée de conservation de produits congelés le jour de la DLC : voir point 5.2.

Les mentions décrites ci-dessus doivent être apposées par la personne qui congèle les denrées alimentaires. Elles peuvent être apposées sur l'emballage ou sur une étiquette fixée à celui-ci de telle façon à ne pas pouvoir être retirée ni à pouvoir se détacher (par ex. en cas de condensation). Lorsque ces mentions sont apposées, les mentions de l'étiquette initiale doivent rester visibles et lisibles.

Cependant, pour faciliter les dons des supermarchés, par exemple, les denrées alimentaires à donner peuvent être collectées et congelées par jour dans une boîte scellée (par ex. avec du ruban adhésif). Toutes les denrées alimentaires dans une boîte sont congelées le même jour. Au moins les indications ci-dessus doivent être mentionnées sur cette boîte. Si cette méthode est choisie, l'organisation de première ligne ou l'organisation d'appui elle-même devra apposer les mentions nécessaires ci-dessus sur chaque emballage individuel de manière à ce qu'elles ne puissent pas être enlevées (par ex. le marqueur ne peut pas s'estomper) et ne puissent pas se détacher (par ex. l'autocollant/l'étiquette ne peut pas se détacher à cause de la condensation). Chaque consommateur a droit aux informations d'étiquetage minimales ci-dessus !

Si les denrées alimentaires congelées sont données à une organisation de première ligne ou à une organisation d'appui qui, après préparation ou transformation, les proposera rapidement à la consommation sur place (par ex. restaurant social, centre d'accueil hivernal ou abri de nuit pour sans-abris, ...), ces informations pourront alors aussi être fournies dans un document qui accompagnera à tout moment les denrées alimentaires.

Ces mentions doivent être formulées dans la (les) langue(s) de la région linguistique où les denrées alimentaires congelées sont redistribuées au consommateur ou au restaurant social, par exemple.

6. Traçabilité

Une traçabilité est indispensable afin de pouvoir prendre rapidement et efficacement les actions nécessaires en cas de risque pour la sécurité alimentaire. La législation comporte des dispositions détaillées à ce sujet. Le développement d'un système de traçabilité requiert les efforts nécessaires de la part des entreprises.

Afin d'encourager les dons, la législation¹⁴ prévoit qu'une forme plus souple de traçabilité peut être appliquée en cas de dons sans toutefois déroger aux exigences en matière de sécurité alimentaire :

- En cas de livraisons à des organisations de première ligne ou à des organisations d'appui, la liste des unités d'établissement des organisations de première ligne et organisations d'appui auxquelles on livre, est suffisante en guise d'enregistrement des produits sortants.

¹⁴ Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

- Dans le cas des organisations de première ligne et des organisations d'appui, la liste des unités d'établissement dont proviennent les produits, est suffisante en guise d'enregistrement des produits entrants.

Les listes ci-dessus doivent être mises à jour régulièrement et conservées pendant au moins deux ans après le dernier don.

Cette traçabilité assouplie pour les denrées alimentaires données a comme conséquence qu'il y a peu de données présentes dans le registre OUT du donateur. En cas de retrait du marché ou de rappel de produit, les donateurs doivent également en informer toutes les organisations de première ligne et organisations d'appui figurant sur leur liste. Les organisations de première ligne et les organisations d'appui devront à leur tour informer les organisations de première ligne fournies et les consommateurs en cas de rappel. Moins il y a de données dans le registre OUT, plus la communication devra être large, avec pour résultat que plus de produits que nécessaire devront être rappelés. L'inclusion d'une identification du produit (par ex. date de péremption, numéro de lot, ...) dans les registres permet un retrait ou un rappel plus limité.

7. Frigos solidaires

Un frigo solidaire, aussi appelé frigo partagé, constitue une forme d'aide alimentaire. Il s'agit d'une initiative caritative visant à fournir des denrées alimentaires aux personnes les plus démunies. Le principe est simple : une personne physique, une association ou un groupe de particuliers met un frigo à disposition dans un lieu accessible au public. Tout un chacun peut retirer des denrées alimentaires de ce frigo (par ex. un sandwich, une brique de lait, une soupe faite maison, ...).

Selon que le gestionnaire du frigo solidaire doit être connu de l'AFSCA ou non, il existe des restrictions sur qui peut approvisionner le frigo solidaire (voir ci-dessous).

7.1 Le gestionnaire du frigo solidaire

Chaque frigo solidaire doit être géré par une personne qui en assume la responsabilité et qui veille au bon fonctionnement du frigo. Trois cas se présentent :

- a) Le gestionnaire du frigo solidaire est un opérateur actif dans la chaîne alimentaire

Les opérateurs de la chaîne alimentaire ne peuvent s'approvisionner qu'auprès d'autres opérateurs connus de l'AFSCA. Il s'agit d'une exigence légale. Cela signifie que les organisations de première ligne et organisations d'appui ne peuvent pas s'approvisionner en denrées alimentaires issues de dons de particuliers. De même, les frigos solidaires mis à disposition par un opérateur connu de l'AFSCA ne peuvent être approvisionnés que par d'autres opérateurs.

Dans ce cas, l'organisation de première ligne assume la responsabilité de tous les aspects relatifs à la législation alimentaire (bonnes pratiques d'hygiène, traçabilité, ...). L'organisation de première ligne doit afficher son autorisation AFSCA sur le frigo, à un endroit bien visible pour le consommateur.

- b) Le gestionnaire du frigo s'approvisionne auprès d'opérateurs

Si le gestionnaire du frigo est un (groupe de) particulier(s), qui envisage d'approvisionner activement le frigo solidaire en denrées alimentaires collectées auprès des opérateurs (par ex. boulangeries, boucheries, établissements horeca, supermarchés, ...), il doit se faire connaître auprès de l'AFSCA. Il

est alors responsable du frigo solidaire et doit se conformer à toutes les exigences décrites au point a) ci-dessus.

Il existe ici une exception, à savoir lorsque le gestionnaire approvisionne le frigo solidaire moins de 5 fois par an (pour une durée totale de 10 jours) avec des produits issus d'autres opérateurs. Dans ce cas le gestionnaire relèvera de la situation c) décrite ci-dessous.

c) Le frigo solidaire est approvisionné par d'autres particuliers

Si le gestionnaire du frigo solidaire est un (groupe de) particulier(s) et qu'il ne relève pas des situations a) et b) décrites ci-dessus, alors il ne doit pas être connu auprès de l'AFSCA. Cependant, le gérant reste responsable du frigo solidaire. Tout un chacun peut approvisionner le frigo.

Sur ces frigos solidaires (cas c), il doit être clairement affiché que le frigo n'est pas soumis au contrôle de l'AFSCA et que la consommation de la denrée alimentaire provenant de ce frigo se fait au propre risque du consommateur. Ce message doit être affiché à un endroit clairement visible du consommateur.

7.2 Lignes directrices pour une bonne gestion du frigo solidaire

Chaque frigo solidaire doit avoir un gestionnaire responsable de son bon fonctionnement. Vous trouverez ci-dessous des lignes directrices à respecter au moins quand le responsable du frigo solidaire doit être connu de l'AFSCA (cas (a) et (b)). Tout gestionnaire d'un frigo solidaire devra au minimum :

- veiller à ce que le frigo solidaire ne contienne pas de denrées alimentaires impropres à la consommation humaine (par ex. DLC dépassée, légumes moisissés, fruits pourris, ...). Le frigo solidaire ne peut pas être utilisé pour laisser des denrées alimentaires périmées/avariées (« *Pas de sécurité alimentaire à deux vitesses* ») ;
- veiller à ce que la chaîne du froid soit toujours respectée ;
- mettre un thermomètre dans le frigo solidaire (si possible, le thermomètre - qui indique la température intérieure du frigo solidaire - peut être lu à l'extérieur du frigo solidaire) ;
- afficher des instructions sur le frigo solidaire à l'attention du consommateur qui retire des denrées alimentaires du frigo (par ex. courte durée de conservation des plats et produits préparés ; ne pas prendre des denrées alimentaires si la température du frigo dépasse x °C, ...)
- afficher des instructions sur le frigo solidaire à l'attention des personnes qui le remplissent (par ex. le fait que les denrées alimentaires préemballées¹⁵ doivent être étiquetées¹⁶ (il est ici très important que les allergènes soient spécifiés, ainsi qu'une date de péremption), des consignes au sujet des denrées alimentaires à risque à ne pas déposer dans le frigo solidaire, le fait que les récipients doivent convenir pour un usage alimentaire, ...)
- veiller à ce que les denrées alimentaires préparées soient au minimum pourvues des informations nécessaires suivantes au niveau de l'étiquetage (sur l'emballage ou sur une étiquette apposée sur celui-ci), ces informations devant être clairement lisibles et au moins rédigées dans la (les) langue(s) de la région linguistique où se situe le frigo solidaire :
 - les allergènes,
 - la date de production et la date de péremption,
 - les conditions d'utilisation (par ex. « chauffer à cœur », « ne pas congeler » s'il s'agit d'une denrée alimentaire déjà décongelée, ...),

¹⁵ Il va par ailleurs de soi que des produits préemballés provenant de la grande distribution placés dans ces frigos solidaires doivent être complètement et correctement étiquetés.

¹⁶ Pour information : www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Guides > Fiches Quick Start > Étiquette d'une denrée alimentaire préemballée

- les conditions de conservation / la température de conservation (par ex. « à conserver au réfrigérateur à max. 4°C », ...).

Si la denrée alimentaire préparée se trouve dans un emballage qui rend difficile l'identification de la denrée alimentaire (par ex. dans un emballage opaque), il peut également être utile de fournir une identification du produit (par ex. sauce bolognaise).

Il est recommandé aux gestionnaires de frigos solidaires repris sous le cas c) de suivre également les lignes directrices ci-dessus.

Les particuliers qui souhaitent approvisionner les frigos solidaires (cas (c)) peuvent trouver des conseils sur le site de l'AFSCA : www.afsca.be > Consommateurs > Vie pratique > Autres > Frigos communautaires.

8. Annexe

Liste non exhaustive de denrées alimentaires à utiliser comme ligne directrice pour évaluer la durée de conservation des denrées alimentaires une fois leur DDM dépassée.

Dans cette liste, les denrées alimentaires sont classées en quatre catégories, depuis les denrées alimentaires à très longue conservation jusqu'à celles à conservation de courte durée. La dernière colonne comporte une estimation de la durée pendant laquelle la denrée alimentaire pourra encore être redistribuée au consommateur via les organisations de première ligne et organisations d'appui après dépassement de la DDM. Cette durée est toutefois purement indicative, une évaluation devant toujours être réalisée au cas par cas.

Les conditions de conservation (principalement la température), telles que mentionnées sur l'étiquette, doivent toujours être respectées, en particulier pour les denrées alimentaires qui doivent respecter la chaîne du froid			
Denrée alimentaire	Description	Caractéristiques d'un produit avarié	Directives en matière de conservation
Durée de conservation très longue			
Sel, sucre, farine		Pas de pourrissement si conservé au sec. Goût de moisi possible après une très longue période.	Jusqu'à 1 an (voire plus) après la DDM, à condition que les caractéristiques spécifiques de l'aliment soient conservées et qu'aucune altération de l'aliment ou de l'emballage ne soit visible
Pâtes sèches	Nouilles, macaronis, spaghettis...	Également faire attention au durcissement, à l'absorption d'humidité, à la présence d'insectes, de mites, au rancissement, aux moisissures, ...	
Couscous, semoule			
Café, thé			
Riz			
Poudre instantanée (pauvre en graisse)	Café, mélange d'épices, pudding		
Eau (en bouteilles), boissons rafraîchissantes et boissons UHT (par ex. lait, jus de fruit)		Dégradation du goût, altération de la couleur (cf. brunissement enzymatique), réactions d'oxydation, eau : formation d'algues	
Conserves (boîte en métal/bocal en verre)	Légumes, fruits, soupe, viande, poisson, crème à café, confiture...	Oxydation de la boîte/couvercles. Formation de gaz (attention, les conserves qui gonflent peuvent être dangereuses pour la santé), altération de la couleur ou de l'odeur	
Sirop, mélasse, miel		Saccharification	
Friandises (dures)	Sucettes, bonbons acidulés		
Produits surgelés		Dessèchement, rancissement des	

		graisses	Respecter la température des produits surgelés (-18°C ou moins)	
Durée de conservation longue				
Biscuits secs		Goût de moisi, perte de goût, altération du goût, dessèchement, changement de texture, présence de mites et d'insectes	Jusqu'à 2 mois (voire plus) après la DDM, à condition que les caractéristiques spécifiques de l'aliment soient conservées et qu'aucune altération de l'aliment ou de l'emballage ne soit visible	
Muesli, céréales pour petit-déjeuner, cornflakes				
Garniture pour le pain (beurre de cacahuètes, vermicelles de chocolat, pâtes à tartiner)				
Chips, biscuits salés, cacahuètes				
Huile, graisse pour friture				
Poudre instantanée (riche en graisses)	Soupe, lait en poudre			
Margarine				
Fromages à pâte dure	Par ex. Emmental, Parmesan			
Friandises (molles)	Avec fourrage, chocolat, réglisse			
Sauces	Par ex. sauce pour frites, mayonnaise, ketchup...			
Lait stérilisé en bouteille et produits laitiers		Altération ou perte du goût		
Durée de conservation limitée				
Pain, pain précuit		Goût de moisi, moisissures, rancissement des graisses, présence d'insectes	Pour des produits avec une DLC : Ne JAMAIS accepter ou redistribuer ce type de produits après la DLC. Le consommateur doit encore pouvoir utiliser l'aliment au plus tard le jour de la DLC. Une chaîne du froid ininterrompue est primordiale (stockage, transport, distribution) ; si la chaîne du froid n'est pas garantie, ces produits ne peuvent PAS être redistribués ! Pour des produits avec une DDM : Respecter la DDM ; des exceptions sont possibles, mais à bien évaluer ! Le pain frais peut être congelé, et doit de préférence être consommé dans les 2 à 3 semaines	
Fromages à pâte molle	Ces aliments sont parfois pourvus d'une date limite de consommation (DLC).			
Beurre				
Yaourt				
Desserts lactés				
Gâteau, biscuits fourrés, biscuits mous		Croissance bactérienne (formation éventuelle de moisissures) et pourrissement		
Semi-conserves (hareng, moules, ...)	Conservation au réfrigérateur	Fermentation		
Durée de conservation courte				
Viande fraîche, poulet, poisson, charcuteries	Ces aliments sont souvent pourvus d'une date limite de consommation (DLC) et doivent presque toujours être réfrigérés (à moins de 7°C). Dans certains cas, le produit doit	Croissance bactérienne (formation éventuelle de moisissures) et pourrissement		Pour des produits avec une DLC : Ne JAMAIS accepter ou redistribuer ce type de produits après la DLC. Le consommateur doit encore pouvoir utiliser l'aliment au plus tard le jour de la DLC. Une chaîne du froid ininterrompue est primordiale (stockage, transport, distribution) ; si la chaîne du froid n'est pas garantie,
Pâtisseries				
Plats réfrigérés, salades				
Jus de fruit fraîchement pressé				
Œufs				
Fruits et légumes frais				

coupés	même être réfrigéré à une t° inférieure à 4°C (par ex. poisson)		ces produits ne peuvent PAS être redistribués ! Pour des produits avec une DDM : Respecter la DDM ; des exceptions sont possibles, mais à bien évaluer !
--------	---	--	---

9. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Date de mise en application	Motif et portée de la révision
1.0	Date de publication	Version originale