



Politique alimentaire du Carrefour d'Initiatives Populaires de Rivière-du-Loup

Objectif de la politique : Favoriser la récupération alimentaire en respectant la salubrité des aliments.

Principes de base : la loi sur les produits alimentaires stipule que nul ne peut préparer, recevoir, transporter ni faire transporter des produits destinés à la consommation humaine, dont l'innocuité n'est pas assurée et ceci inclut les aliments donnés à des fins philanthropiques ou promotionnelles. De même, les normes contenues dans le Règlement sur les aliments qui concernent la propreté des lieux de préparation ou de détention d'aliments ou l'hygiène des manipulateurs d'aliments s'applique à notre organisme, qui réalise de la récupération alimentaire d'autant plus que la clientèle que nous desservons peut s'avérer vulnérable.

Les aliments suivants ne peuvent être récupérés :

- Les aliments contaminés par de contaminants chimiques ou physiques
- Les aliments provenant de sinistres et pouvant avoir été contaminés
- Les aliments souillés par des organismes nuisibles (rongeurs, insectes,...)
- Les aliments faisant l'objet d'un rappel
- Les aliments préparés provenant d'une cuisine domestique et les restants de table
- Les produits altérés de manière à les rendre impropres à la consommation humaine (moisissures, présence de liquide, mauvaise odeurs,...)
- Les boîtes de conserve bombées, rouillées ou bosselées aux points de fermeture de la boîte
- Les aliments préemballés dont l'emballage est endommagés et/ou non étanche
- Les aliments altérables à la chaleur incluant les fruits et les légumes préparés, parés et prêts à consommer ayant été exposés à des écarts de température (plus de 4 degré Celsius et moins de 60 degré Celsius), par exemple, un reste d'un service de traiteur laissé à température ambiante.
- Les aliments ayant été exposés à la manipulation du public (restants de buffet chauds ou froids, etc.) Cependant, les aliments qui n'ont pas été en contact avec les consommateurs (surplus encore emballé) maintenus à des températures sécuritaires sont récupérables.
- Les produits après que la date « meilleure avant » a été dépassée : préparations pour régimes liquides, substituts de repas, suppléments nutritifs, préparations pour nourrissons.



Les aliments suivants peuvent être récupérés :

- Les aliments qui proviennent d'une source approuvée et reconnue (restaurants, épicerie, supermarchés, boulangeries, boucheries, traiteurs, etc.)
- Les aliments provenant d'un congélateur ou d'un réfrigérateur privé peuvent être récupérés s'ils sont intacts et dans leur emballage d'origine et s'ils répondent aux autres conditions décrites
- Les aliments secs (farine, sel, sucre, graines, pâtes, etc.) non entamés, les fruits et les légumes frais et entiers et les autres aliments non potentiellement dangereux peuvent être récupérés, mais ils doivent être triés.
- Les aliments non périssables dont la date « meilleure avant » a été dépassée peuvent être récupérés en autant que les emballages soient intacts et ne présente pas de signes de détérioration.