

Rhysa

Responsable Hygiène Sécurité Alimentaire

Tâche ingrate, parfois mal comprise mais ô combien nécessaire

Une mission :

Garantir la sécurité alimentaire pour « Georges » (diminutif du bénéficiaire), pour le président de la BA, pour le réseau des BA, pour les autorités.

Garant de la mise en place, du suivi, et de l'évolution de la maîtrise et de la sécurité sanitaire des denrées réceptionnées, stockées et distribuées en respect du GBPH.

Ses principaux domaines de compétences : le froid, la traçabilité et enregistrements, les dates et étiquetages, l'hygiène, les alertes sanitaires.

En dehors de son rôle au sein de la BA, il est l'interlocuteur compétent pour vous, associations, pour toutes questions d'hygiène et sécurité alimentaire.

En 2016

- Une auto évaluation sur les bonnes pratiques d'hygiène et sécurité alimentaire a été réalisée. Celle-ci a mis en évidence que globalement nous respectons les règles avec néanmoins des manquements dans la traçabilité de nos actions quotidiennes.

Nous réalisons mais ne traçons pas et au regard de l'administration, ne nous trompons pas : pas de passe-droit ou de connivences.

Les produits et denrées que nous recevons chaque jour débutent une nouvelle vie à partir du moment où nous les acceptons. Respecter la sécurité alimentaire est une obligation et un devoir vis-à-vis de « Georges ».

- Pour vous aider à respecter la chaîne du froid à réception du frais, des caissons isothermes avec plaques eutectiques sont mis à votre disposition à prix coûtant.
- 3 formations TASA (Tous Acteurs Sécurité Alimentaire) ont été réalisées pour les bénévoles des associations et de la banque Alimentaire (25 pers)
- 2 tests de dégustations sur des produits FEAD ont été effectués dans nos locaux sur 4 des 26 produits FEAD proposés. Les résultats de l'ensemble des tests nationaux nous sont parvenus et nous vous les feront suivre.

Pour 2017

- Réviser le PMS (Plan de maîtrise Sanitaire) et ses notes associées.
- Faire du respect de la chaîne du froid un enjeu fort par un suivi et traçabilité depuis la prise en charge des denrées.
- Proposer aux associations un outil d'autoévaluation sur la maîtrise de la sécurité alimentaire au sein de leur association.
- Impliquer les associations pour les tests de dégustation, pourquoi pas au travers du camion cuisine ?
- Accentuer la visite des associations en liaison avec les CAR.