



DIRECTIVE PROVISOIRE RELATIVE AUX LIVRAISONS À DOMICILE DE L'ÉPICERIE À PARTIR DE MAGASINS PHYSIQUES ET SITES EN LIGNE

DATE : Le 29 mars 2020

Les services de livraison à domicile de l'épicerie par voie classique et/ou par voie postale ou électronique sont des options pour permettre aux acheteurs d'avoir un accès pratique aux produits alimentaires sans se rendre physiquement dans une épicerie. Bien que ces options soient pratiques pour l'acheteur, il est essentiel que les aliments expédiés ou livrés suivent un processus précis visant à protéger les aliments contre toute nocivité ou contamination pendant le transport. Les produits manipulés incorrectement peuvent être altérés ou provoquer une maladie d'origine alimentaire (intoxication alimentaire) s'ils sont consommés. Les principaux transporteurs (p. ex., UPS, FedEx, USPS) ou les autres (p. ex., employés de magasin, employés de livraison contractuelle, services de livraison sous contrat comme UberEats, Instacart) qui fournissent une livraison en personne doivent se conformer aux exigences décrites dans le présent document :

Pré-expédition/stockage :

Les aliments commandés et conservés avant expédition ou livraison doivent être entreposés de manière sanitaire et conformément aux exigences du fabricant. Les articles de longue conservation peuvent être stockés à température ambiante. Les articles réfrigérés et congelés doivent être maintenus à 5 °C (41 °F) ou moins ou pour maintenir le produit dans un état de congélation. Le stockage et la manutention doivent être effectués pour éviter la contamination par des sources environnementales et idéalement les produits doivent être entreposés dans une salle de stockage ou une salle dédiée à la tenue des commandes des clients. Si vous retenez les services d'un professionnel et/ou d'une entreprise de livraison, assurez-vous que les produits sont stockés de manière appropriée avant d'être collectés.

Contrôle de la température pendant le transport :

Tous les aliments qui nécessitent une réfrigération doivent être maintenus à une température de 5 °C (41 °F) ou moins et les articles congelés doivent être manipulés de manière à rester solidement congelés. La façon la plus efficace de ne pas rompre la chaîne du froid est d'utiliser des conteneurs d'expédition isolés ou des glacières spécialement conçus pour l'entreposage au froid et d'inclure un liquide de refroidissement approprié. Les blocs de glace aideront à garantir le maintien de la bonne température tout au long du processus de livraison. Si des aliments chauds sont livrés, la température des aliments pendant la livraison doit être maintenue à 57 °F (135 °F) ou plus à l'aide de contenants isolés conçus pour maintenir la température des aliments chauds.

Contrôle de la température pour les livraisons depuis des sites en ligne :

L'expédition par la poste, par Internet ou par un transporteur public peut nécessiter l'utilisation de boîtes spécialement conçues pour être non facilement endommageables et pour assurer des températures appropriées pendant le transport. Pour vérifier que les conteneurs d'expédition utilisés maintiendront les températures requises tout au long du transport, demandez des copies des études de validation au fournisseur de conteneurs. Envisagez également d'utiliser un indicateur temps-température avec changement de couleur ou un intégrateur temps-température qui donnera une indication visuelle ou une alerte à l'expéditeur que le conteneur a dépassé la température requise. Utilisez les autocollants suivants à l'extérieur des récipients contenant des aliments périssables ou surgelés : « Conserver au réfrigérateur » ou « Conserver au congélateur ».



Transport sanitaire :

Les conteneurs utilisés pour la livraison des aliments doivent être réservés à cet usage et doivent être propres et entretenus de manière sanitaire afin de ne pas altérer ou contaminer les aliments. Les véhicules ne doivent pas être utilisés à d'autres fins lorsqu'ils sont utilisés à des fins de livraison d'aliments. Les articles non alimentaires tels que les produits chimiques, les outils ou les pneus de rechange doivent être stockés à l'écart des aliments présents dans les véhicules de livraison. Les itinéraires de livraison doivent être planifiés pour gérer au mieux les déplacements afin d'éviter des délais de livraison prolongés qui peuvent affecter la température des produits, même dans les glacières.

Fournir des informations sous forme de brochure, de courrier électronique ou d'autocollant pour rappeler au client les bonnes pratiques de manipulation des aliments : [Nettoyez, séparez, cuisinez, refroidissez.](#)

Séparation :

Les aliments crus, tels que les viandes, les œufs ou les poissons doivent être emballés et expédiés de manière à ne pas contaminer les autres aliments, en particulier les aliments frais qui seront consommés sans autre cuisson. Des sacs, des boîtes et/ou des glacières séparés sont le moyen le plus efficace de satisfaire à cette exigence. Ne placez jamais d'aliments crus ou « à cuire » sur des aliments « prêts à consommer », quel que soit leur emballage.

Livraison :

Prévoyez les livraisons lorsque les clients sont chez eux pour recevoir le produit. Évitez de laisser des aliments sans surveillance sur le pas de la porte où ils peuvent être soumis à une température excessive ou être autrement altérés par des parasites, des animaux de compagnie ou autres. Idéalement, pour une livraison locale, prévoyez un moment de livraison qui soit convenable pour le vendeur et le client. Pour les livraisons expédiées, déterminez une heure et une date de livraison prévues afin que le client puisse prendre des dispositions pour recevoir le produit.