	Service Restauration			Référence : <i>MO 7L.4-e</i>
	Mise à disposition des restes alimentaires des restaurants pour la Ligue de Défense des Animaux (LDA)			
Créé le : 09/04/2010	Version n° 1 du 09/04/2010	Appliqué le : 09/04/2010	A réviser le : 09/04/2011	page(s) : 1/4
Processus de rattachement	P3 – Processus support			
Sous processus de rattachement	SP3.4 – Gestion de la logistique, restauration			
Procédure de rattachement	PRO 7L.4 – Distribution des denrées alimentaires			

Objet du mode opératoire	Mise à disposition des restes alimentaires des restaurants pour la Ligue de Défense des Animaux (LDA)
Services destinataires	Le responsable en qualité Le responsable des restaurants La Ligue de Défense des Animaux (LDA)
Fonctions concernées	

Documents de référence :

- La procédure de distribution des denrées alimentaires (PRO 7L.4)

- Le service restauration, dans le cadre du Plan de Maîtrise Sanitaire a reçu un agrément de la Direction des Services Vétérinaires. Cet agrément permet de mettre à disposition des restes alimentaires.

Définition :

- Restes alimentaires : produits entamés, produits remis en température et non consommés. Produits stockés sous le régime du froid ou dans des locaux à température ambiante. Ces restes peuvent être cédés à des animaux de rente ou d'élevage, mais ceux-ci ne devront pas être destinés à la consommation humaine.

Description des opérations :

1. ASSOCIATION OU ORGANISME CONCERNE


- Refuges pour animaux qui peuvent être en fin de vie ou destinés à l'adoption (exemple Ligue de Défense des Animaux LDA de la Sarthe)

2. RESTES ALIMENTAIRES RECUPERABLES AUPRES DU SERVICE RESTAURATION

Lieu : Le restaurant du personnel (site Le Mans)

Nature : PRODUITS DONNÉS (**SANS SAUCE**)

- Hors d'oeuvre
- Viandes et poissons
- Légumes et féculents
- Fromages déconditionnés et tranchés
- Laitages maison
- Fruits abîmés ou trop mûrs

	Service Restauration			Référence : MO 7L.4-e
	Mise à disposition des restes alimentaires des restaurants pour la Ligue de Défense des Animaux (LDA)			
Créé le : 09/04/2010	Version n° 1 du 09/04/2010	Appliqué le : 09/04/2010	A réviser le : 09/04/2011	page(s) : 2/4
Processus de rattachement	P3 – Processus support			
Sous processus de rattachement	SP3.4 – Gestion de la logistique, restauration			
Procédure de rattachement	PRO 7L.4 – Distribution des denrées alimentaires			

3. ORGANISATION DE LA RECUPERATION DES RESTES ALIMENTAIRES

3.1. Par l'association

Fréquence de passage : 3 fois par semaine

Horaire : entre 15 h 00 et 16 h 30

***Moyens matériel et humain**

- Moyen de transport : véhicule utilitaire de l'association LDA
- Moyen de collecte : double jeu de conteneur alimentaire identifiés à la LDA et double jeu de contenants rigides blancs avec couvercle identifiés à la LDA
- Moyen humain : 1 personne

***Hygiène et sécurité**

- Lavage du conteneur LDA (int et ext) et du contenant rigide blanc LDA servant au prélèvement des restes alimentaires, avant chaque arrivée sur le CH Le Mans
- Le personnel sera informé des règles d'hygiène pour l'accès à la cuisine centrale, il lui sera remis le « Livret d'accueil » du service restauration qui intègre les procédures d'hygiène

***Acheminement des restes alimentaires vers le quai de chargement**

Le véhicule de l'association se mettra proche du quai sur le bâtiment Claude Monet. Le conteneur LDA, rempli des restes alimentaires, sera prélevé dans la chambre froide "départ chariots" de la cuisine centrale par le personnel de l'association LDA.

En échange, l'association déposera en laverie du restaurant un ou des conteneurs et contenants rigides vides et propres (transfert vide/plein)

3.2. Par le service restauration

***Moyens matériel et humain**


- Moyen de collecte : sacs poubelle et contenants rigides blancs LDA mis à disposition par l'association LDA au service restauration
- Moyen humain : personnel du restaurant du personnel

***Hygiène et sécurité :**

- Le lavage des conteneurs et contenants de la LDA sera refait en laverie du Restaurant du personnel

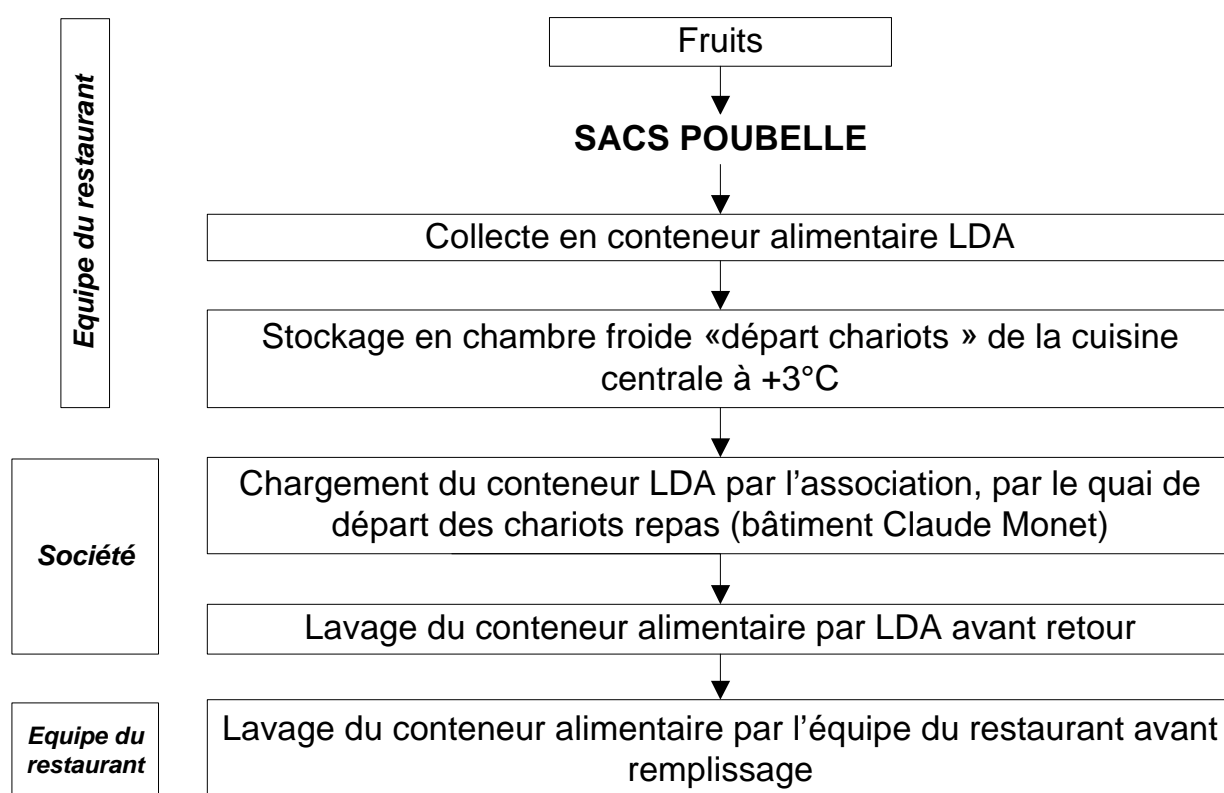
Une feuille d'émergement sera mise à disposition de l'association LDA sur le lieu de collecte, et devra être émergée par la personne qui retire les restes alimentaires.


Nom	Jour	Emergement	Observations éventuelles	(Sur place)

	Service Restauration			Référence : MO 7L.4-e
	Mise à disposition des restes alimentaires des restaurants pour la Ligue de Défense des Animaux (LDA)			
Créé le : 09/04/2010	Version n° 1 du 09/04/2010	Appliqué le : 09/04/2010	A réviser le : 09/04/2011	page(s) : 3/4
Processus de rattachement	P3 – Processus support			
Sous processus de rattachement	SP3.4 – Gestion de la logistique, restauration			
Procédure de rattachement	PRO 7L.4 – Distribution des denrées alimentaires			

a) Recueil des restes alimentaires "secs"

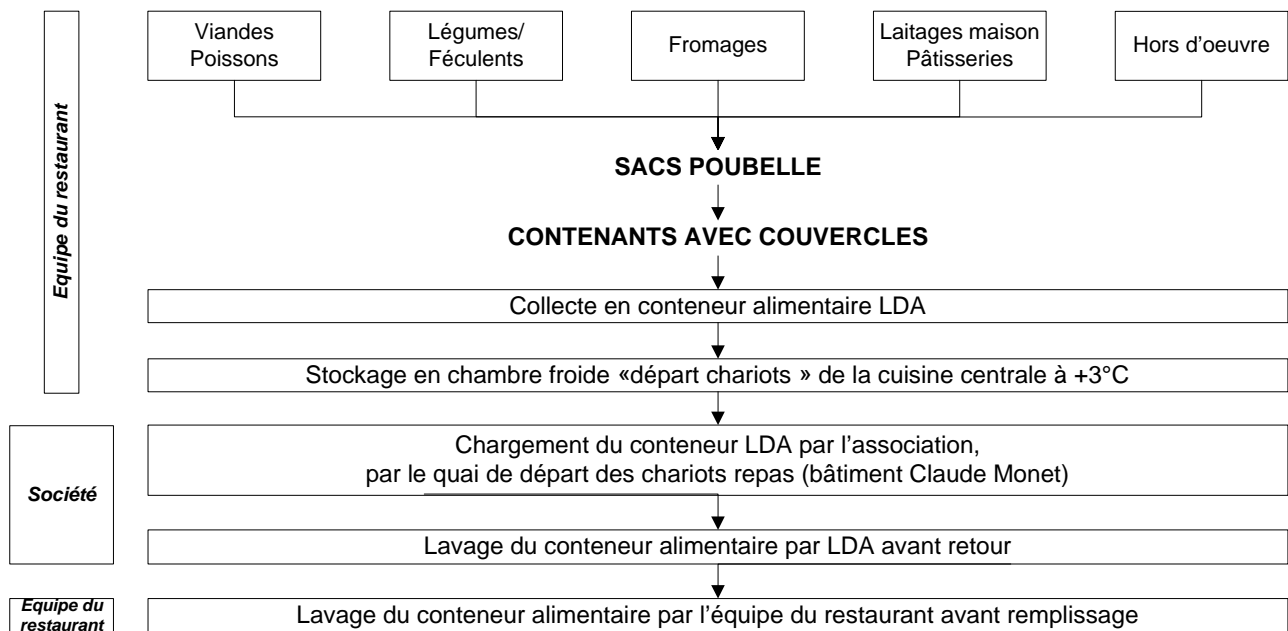
Les restes sont recueillis dans des sacs poubelles.



	Service Restauration			Référence : <i>MO 7L.4-e</i>
	Mise à disposition des restes alimentaires des restaurants pour la Ligue de Défense des Animaux (LDA)			
Créé le : 09/04/2010	Version n° 1 du 09/04/2010	Appliqué le : 09/04/2010	A réviser le : 09/04/2011	page(s) : 4/4
Processus de rattachement	P3 – Processus support			
Sous processus de rattachement	SP3.4 – Gestion de la logistique, restauration			
Procédure de rattachement	PRO 7L.4 – Distribution des denrées alimentaires			

b) Recueil des restes alimentaires « humides » au restaurant du personnel

Les restes sont recueillis dans des sacs poubelles puis collectés dans des contenants rigides LDA (bacs, conteneurs, poubelles) avec couvercle.



Rédigé par : Responsable en qualité	Le : 09/12/2010	Visa :
Validé par : Responsable des restaurants	Le : 09/12/2010	Visa :
Vérifié par : Responsable en qualité	Le : 09/12/2010	Visa :
Approuvé par : Responsable du service restauration	Le : 09/12/2010	Visa :