

Entretien vos contenants ?

Les petits contenants, en contact direct, avec les aliments, seront autant que possible passés au lave-vaisselle ou lavés précautionneusement lors de la vaisselle.

Les bacs de transport seront régulièrement nettoyés à l'eau savonneuse et, au besoin, désinfectés.

Lorsqu'un aliment a coulé ou sali le bac, le nettoyage sera immédiat.

Essayez de toujours utiliser les mêmes bacs pour le même type de produit.

Les sacs réutilisables :

- S'il s'agit d'un sac en tissu : lavage en machine (de préférence à haute température) ;
- S'il s'agit d'autres sacs, les entretenir comme vos bacs de transport.



Service Hygiène et Sécurité
des Denrées Alimentaires



LES EMBALLAGES RÉUTILISABLES

J'apporte mes propres
contenants au magasin



HAINAUT ANALYSES

Service Hygiène et Sécurité des Denrées Alimentaires

55, Boulevard Saintelette 7000 MONS

Tel: 065/40.36.76

Site internet : ha.hainaut.be



Faire ses courses alimentaires avec ses propres récipients: bien sûr!!


Acheter ses aliments en prenant soin de réduire les emballages est une tendance qui prend de l'ampleur.

Diminuer ses déchets, c'est consommer durablement !

La législation n'interdit pas que les consommateurs apportent eux-mêmes un emballage pour emporter leur achat.



OUI mais quel emballage ?

- > Il ne doit entraîner aucun risque ni pour la denrée, ni pour le consommateur ;
- > Il doit être non dégradé et propre (boîte non fissurée, refermable, plastique non abîmé, ...) ;
- > Il doit être approprié : il doit être prévu pour contenir des aliments. On n'emploie pas le sac destiné à contenir les produits de la jardinerie pour transporter sa baguette ;
- > Il doit être muni du logo adéquat s'il est en plastique ;
- >  Il doit être adapté à l'utilisation spécifique qu'on va en faire : pour emporter une préparation chaude, le récipient doit être prévu pour les aliments chauds, si l'aliment doit être réchauffé, prévoir un récipient qui peut être micro-ondable, un récipient en aluminium ne pourra contenir un produit acide,... ;
- > Il doit être autant que possible exempt des étiquettes originales s'il s'agit de réemploi: plus le récipient est lisse et facilement lavable, moins le risque de contamination sera important.

Si ces critères ne sont pas remplis ou s'il estime que la sécurité des aliments n'est pas garantie, le commerçant peut refuser vos emballages.



Qui est responsable ?

Le client qui fournit son propre emballage engage sa responsabilité en terme d'hygiène.

Le commerçant est quant à lui responsable de la propreté et de l'hygiène de son comptoir, de son étalage et de son matériel.

Lorsque l'aliment est déposé dans votre contenant, vous êtes responsable de la qualité des produits emportés.