Lignes directrices sur la sécurité alimentaire (2015)

BC Centre for Disease Control
An agency of the Provincial Health Services Authority

1. Dons de l'industrie alimentaire
2. Organismes de distribution alimentaire offrant un programme d'épicerie ou de repas

Lorraine McIntyre, spécialiste de la sécurité alimentaire
Services de santé environnementale
Centre de contrôle des maladies de la Colombie-Britannique (BCCDC)

lorraine.mcintyre@bccdc.ca
604-707-2458

Qu’est-ce que la sécurité alimentaire?

Selon l’Organisation mondiale de la Santé (OMS), la sécurité alimentaire est assurée « *lorsque tous les êtres humains ont accès à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de mener une vie saine et active ainsi que de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires.* »

La sécurité alimentaire communautaire

Selon Hamm et Bellows, la sécurité alimentaire communautaire se définit comme « *une situation où tous les habitants d’une communauté ont accès à une alimentation sécuritaire, culturellement acceptable et adéquate sur le plan nutritif grâce à un système alimentaire qui maximise l’autonomie de la communauté, la justice sociale et un processus décisionnel démocratique.* »

1.7 million

Canadian households experienced food insecurity

This amounts to nearly **one** in **eight** households

4 million

individuals, including

1.15 million children

Household food insecurity

MARGINAL FOOD INSECURITY
Worry about running out of food and/or limit food selection because of lack of money for food.

MODERATE FOOD INSECURITY
Compromise in quality and/or quantity of food due to a lack of money for food.

SEVERE FOOD INSECURITY
Miss meals, reduce food intake and at the most extreme go day(s) without food.

Data Source: Statistics Canada, CCHS, 2007, 2008, 2011 and 2012.

Pourquoi l'insécurité alimentaire est-elle une question de santé publique?

Chez les enfants, une alimentation inadéquate peut nuire :

- à l'aptitude à l'apprentissage,
- au développement physique,
- à la santé mentale,
- au développement cognitif,
- au rendement scolaire.

Ceux qui vivent dans l'insécurité alimentaire sont exposés à plus de risques liés à l'alimentation.

Problèmes sociaux et de santé mentale :

- Mauvaise santé fonctionnelle
- Activité restreinte
- Dépression
- Détresse

Chronologie des lignes directrices (LD)

LD sur les dons provenant de l'industrie alimentaire (nouveau)

- The Food Bank (Vancouver) et Metro Vancouver (juil. 2013)
- Sondage auprès de l'industrie (mai 2014)
- 1re version (juil. 2014)
- Examen par les intervenants, phase 1 (fév. 2015) n = 13
- Examen par les intervenants, phase 2 (avr. 2015) n = 51
- Publication sur le site du BCCDC (juil. 2015)
- Mise en forme pour l'industrie (à venir)

LD sur les organismes de distribution alimentaire (dernière mise à jour : 2008)

- Examen interne (été 2014)
- Examen par des intervenants clés (automne 2014) n = 3
- Examen par un nombre restreint d'intervenants (janv. 2015, étiré jusqu'à avr. 2015) n = 12
- Publication sur le site du BCCDC (juin à juil. 2015)

Participation et processus

Faits et échéances

Rétroaction et participation

Stratégie pour l’industrie

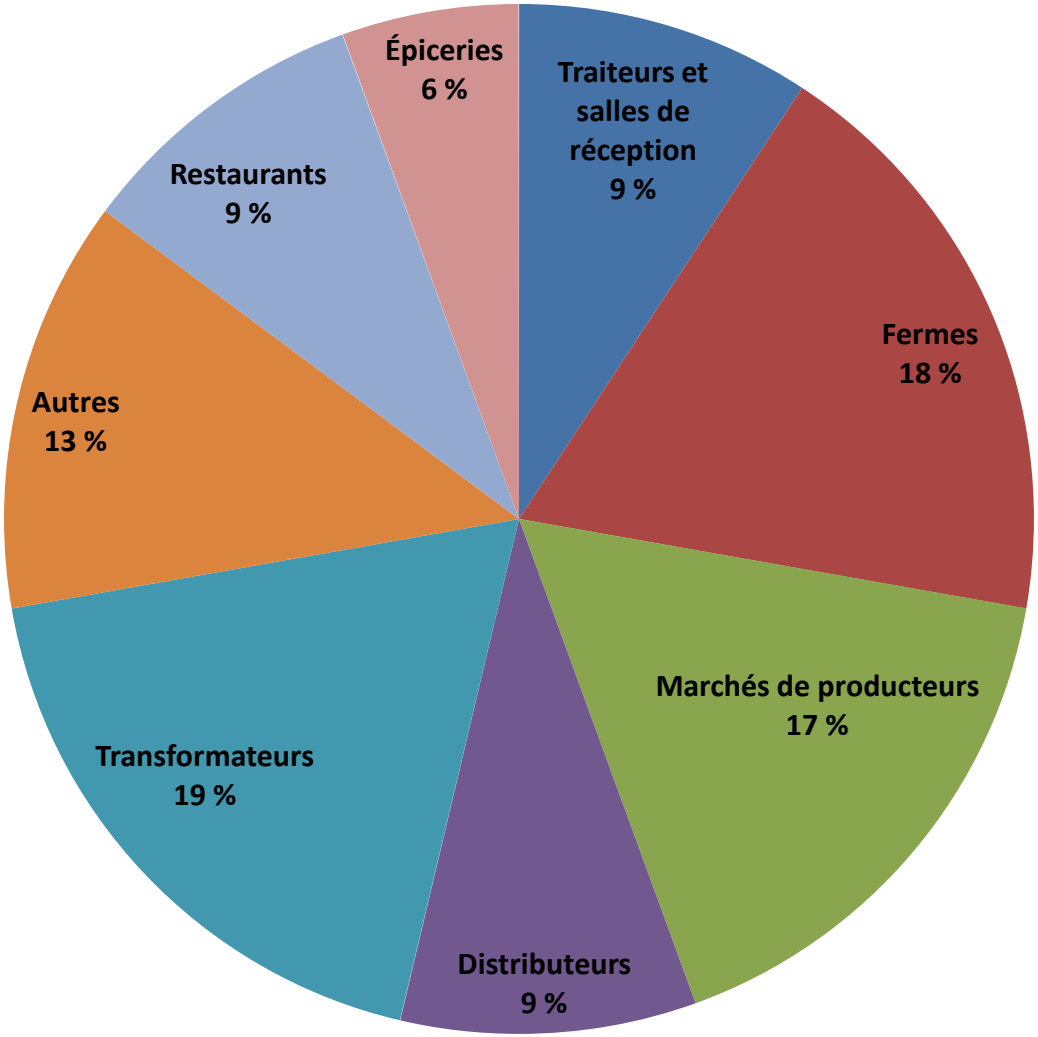
- Solliciter la participation de l’industrie dès le début
  - Prendre connaissance de leurs préoccupations et de leurs besoins pour le don de nourriture
    - Analyse à l’aide de sondages
    - Consultation
- Représentants de l’industrie
  - Recommandations par les pairs
  - Élimination des obstacles perçus

Sondage auprès de l'industrie : *Give and Get Fresh!*

À propos du sondage

- S'est déroulé du 17 mars au 25 avril 2014
  - Publicité et distribution : courriel et bulletin électronique envoyés à plusieurs associations
  - Mesure incitative : tirage de cartes-cadeaux Tim Hortons
- 54 réponses

Catégories d'intervenants ayant répondu



Avez-vous une politique écrite sur le don de nourriture aux banques alimentaires, aux organismes de bienfaisance, etc.?

« Non » ou « Je ne sais pas »

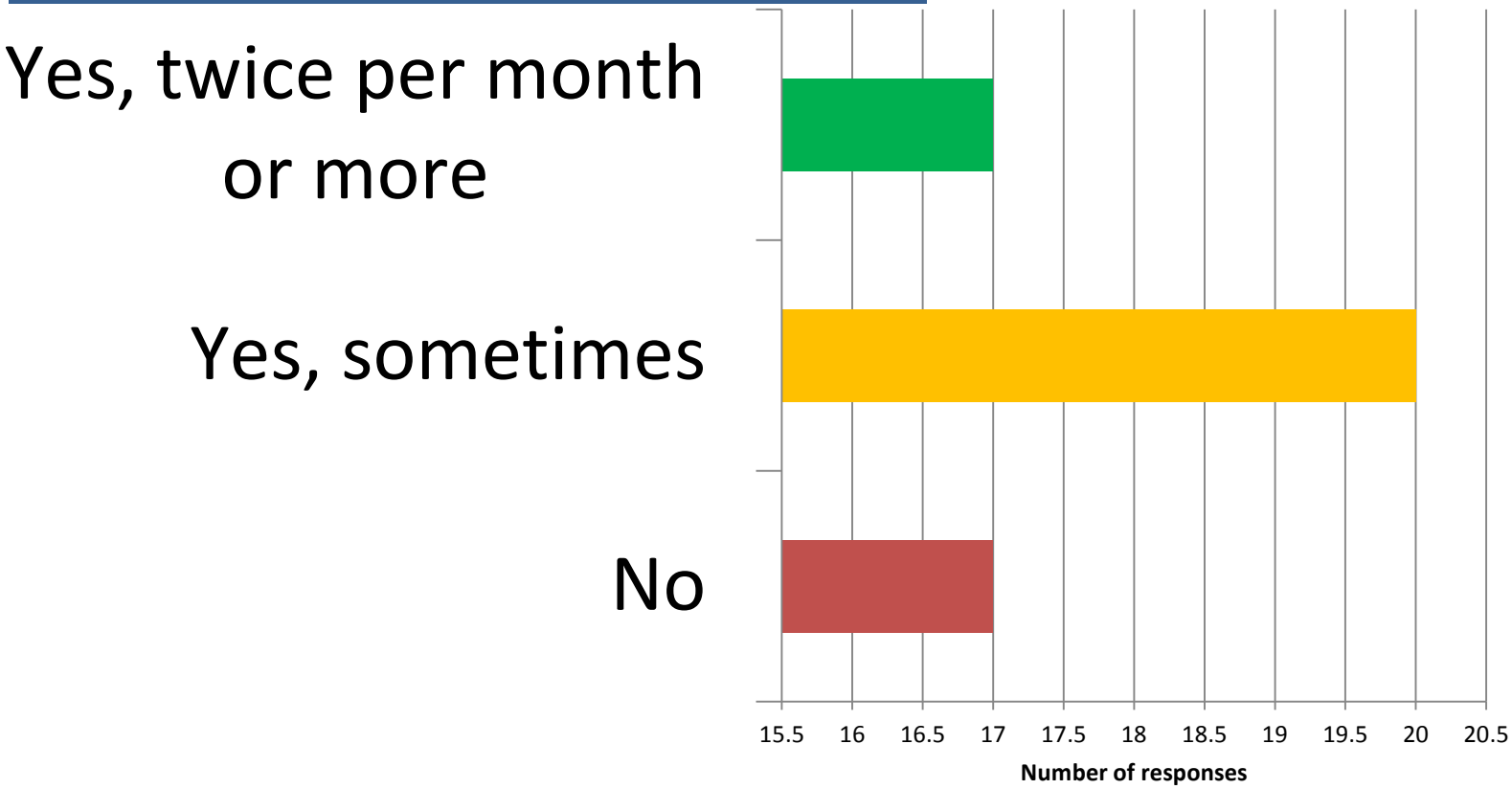
94 %

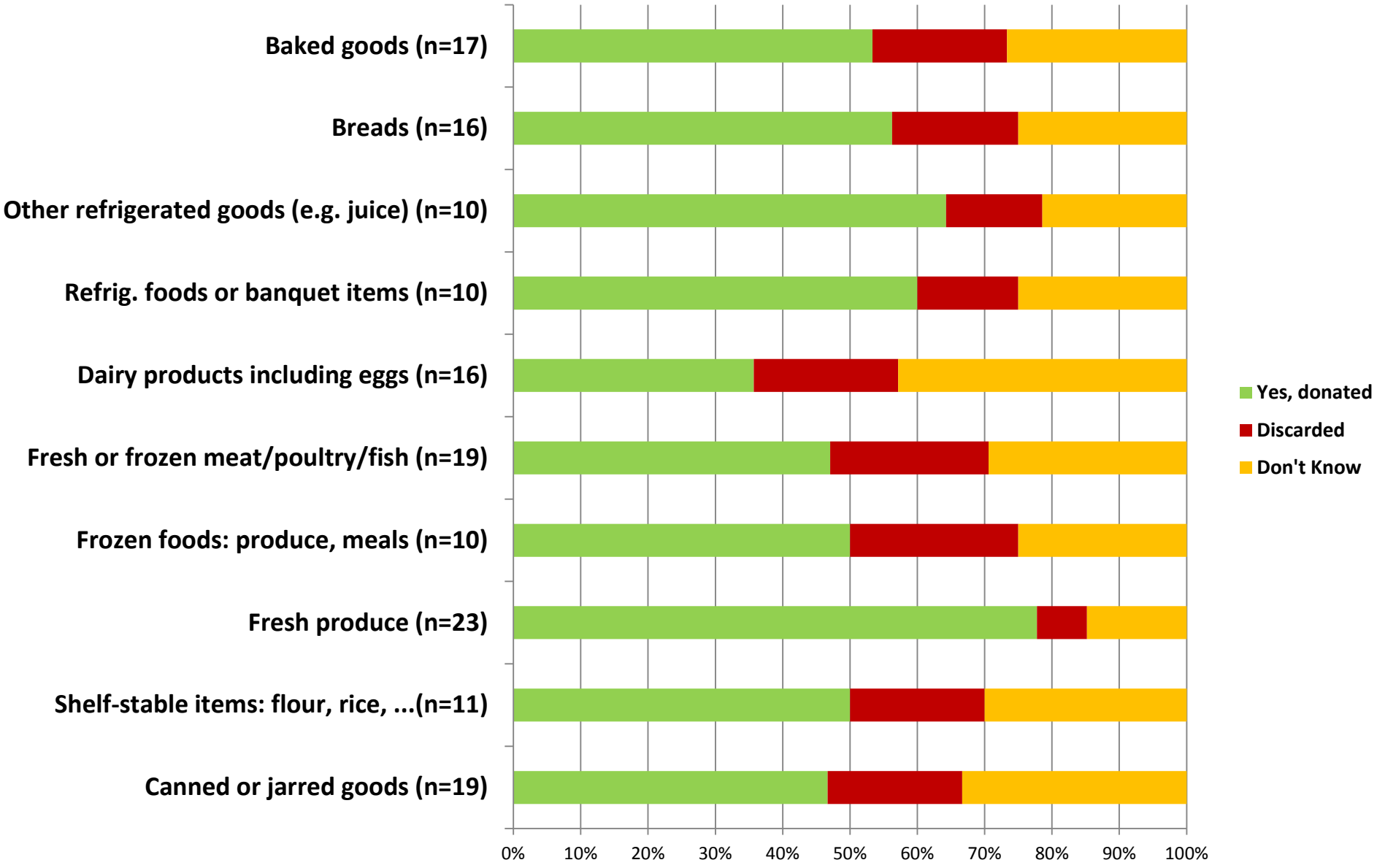
Des lignes directrices sur les dons de l'industrie alimentaire seraient-elles utiles pour votre organisation?

« Oui » ou « Je ne sais pas »

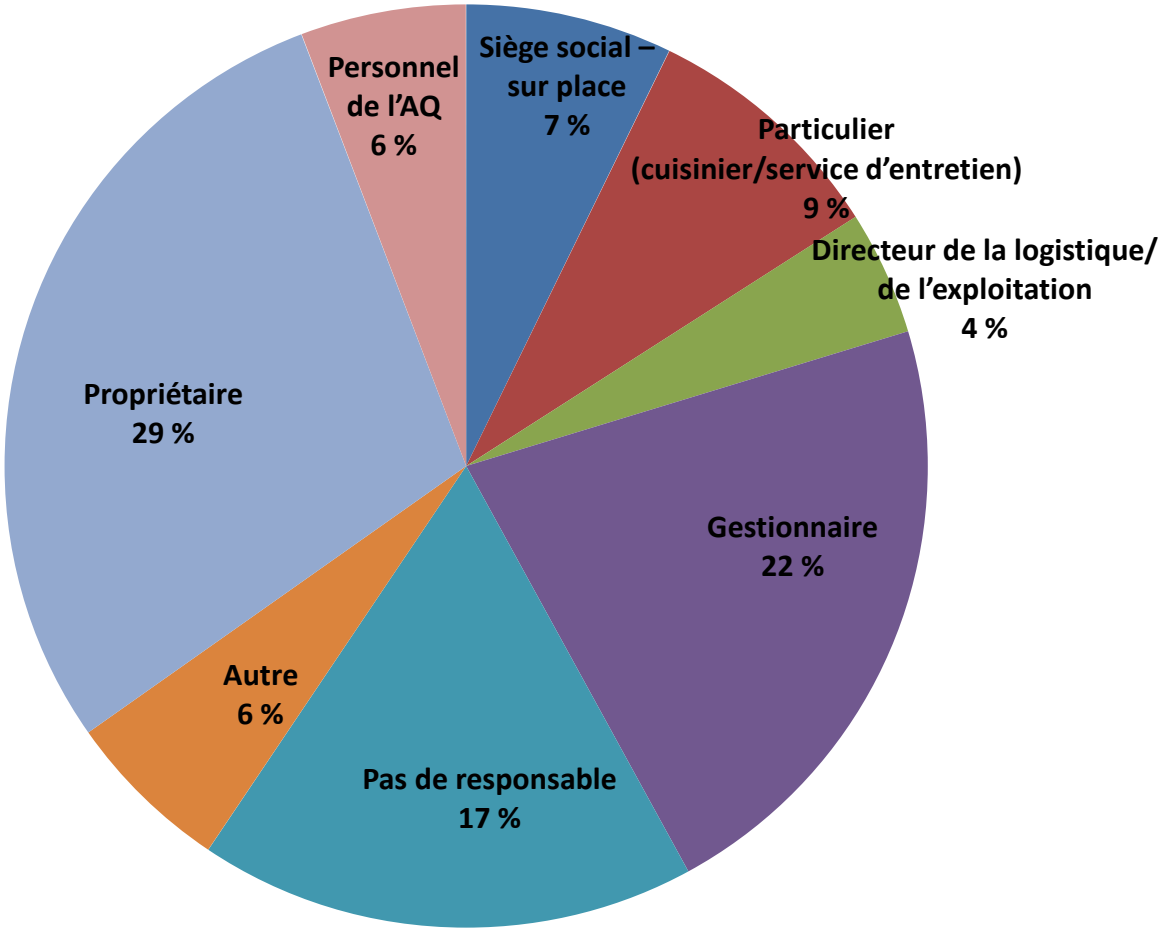
92 %

Faites-vous des dons de nourriture?

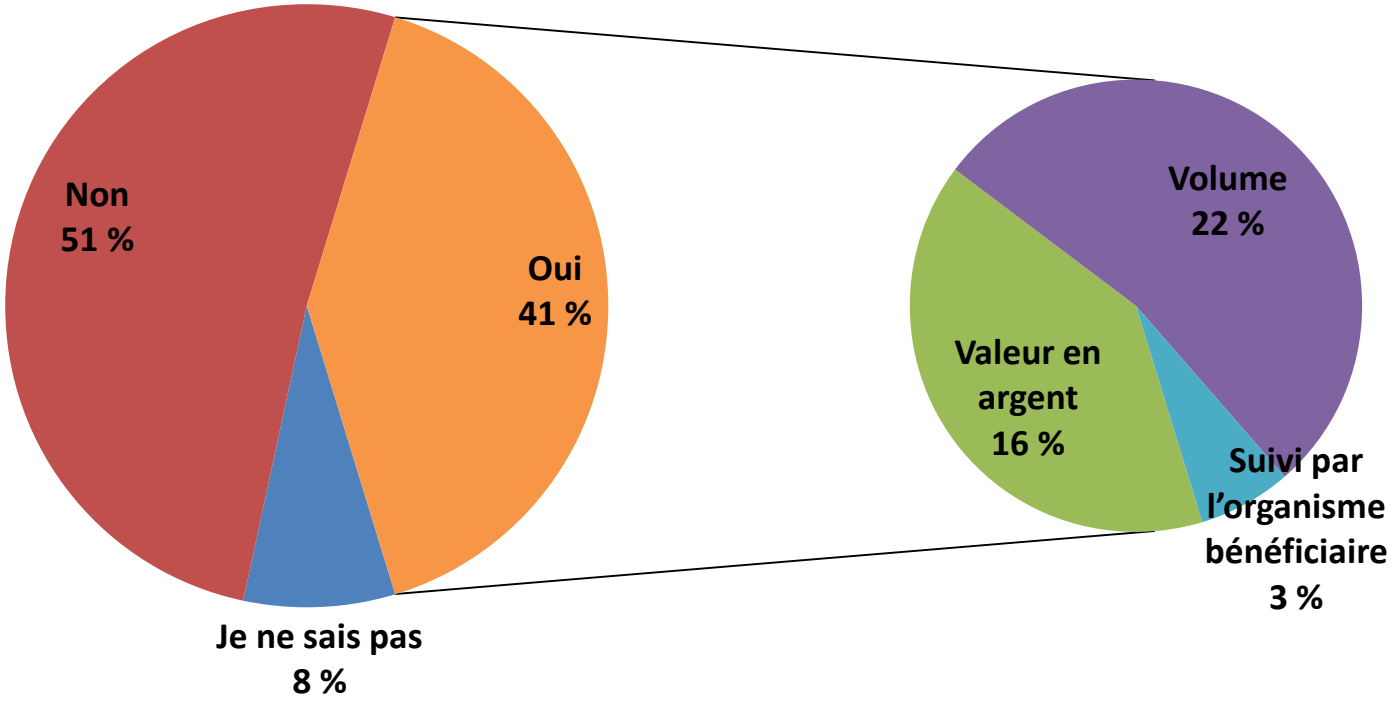



Baked goods (n=17)
Breads (n=16)
Other refrigerated goods (e.g. juice) (n=10)
Refrig. foods or banquet items (n=10)
Dairy products including eggs (n=16)
Fresh or frozen meat/poultry/fish (n=19)
Frozen foods: produce, meals (n=10)
Fresh produce (n=23)
Shelf-stable items: flour, rice, ...(n=11)
Canned or jarred goods (n=19)
0%
10%
20%
30%
40%
50%
60%
70%
80%
90%
100%
Yes, donated
Discarded
Don't Know

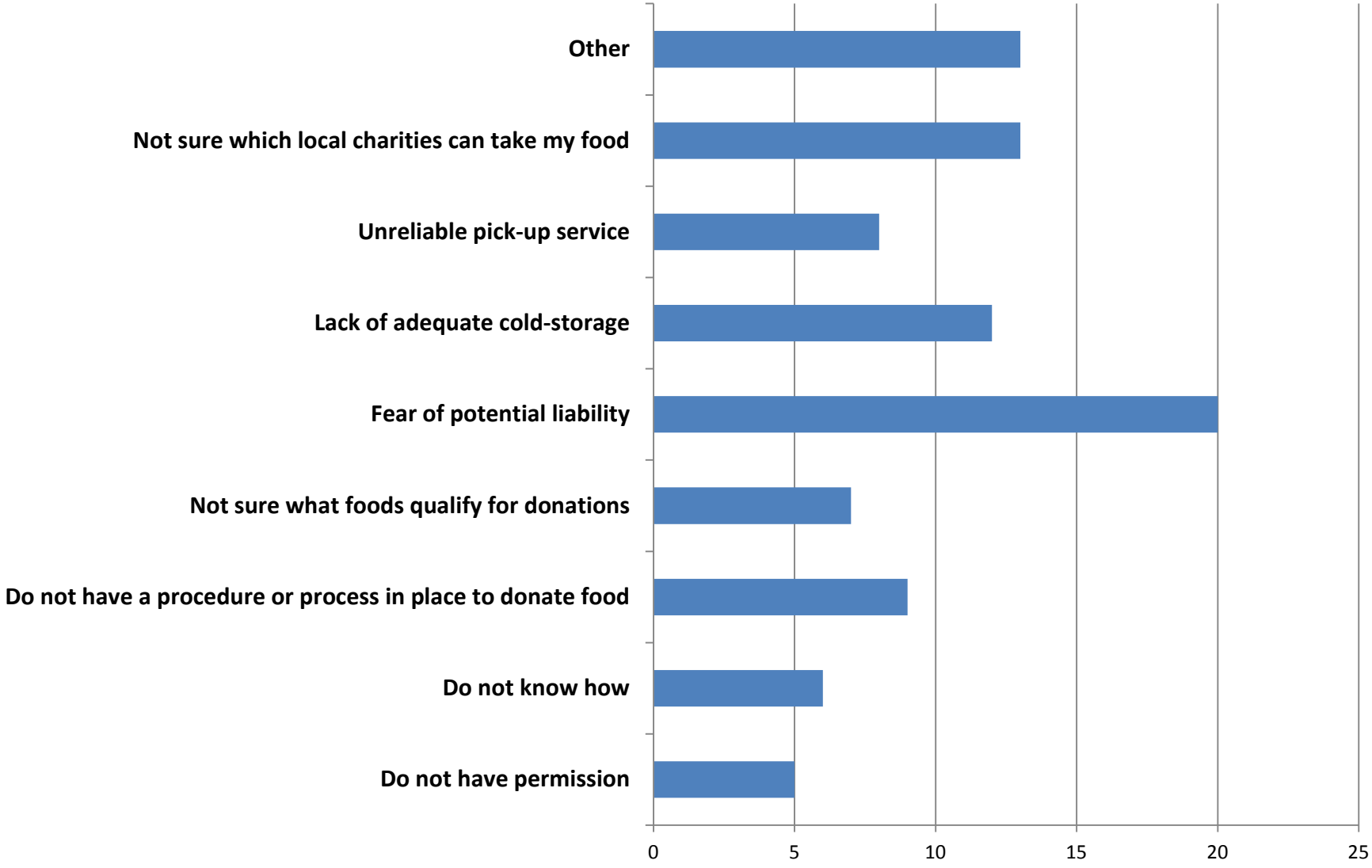
Qui est responsable des politiques et des pratiques en matière de don de nourriture, ainsi que du suivi et des rapports?



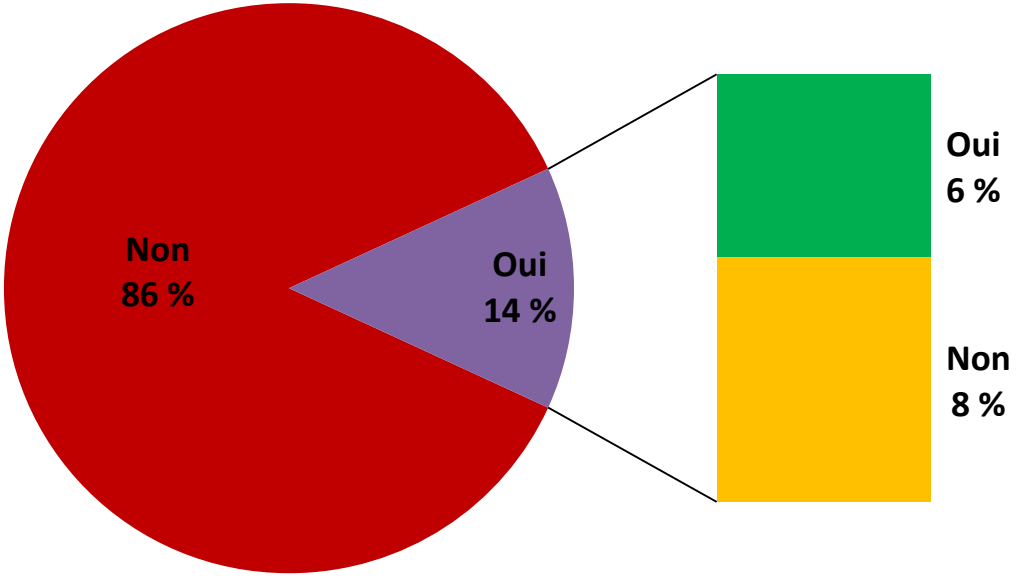
Est-ce que votre organisation fait le suivi de ses dons de nourriture?



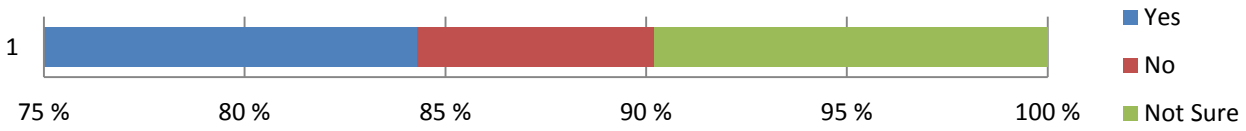
Quels obstacles empêchent votre organisation de faire des dons de nourriture?



Avez-vous entendu parler de la *Food Donor Encouragement Act*?
Si oui, saviez-vous que cette loi avait été réécrite en langage clair?



Savez-vous comment déterminer quels aliments peuvent être donnés?



quantity
logistics
corporate social responsibility
thresholds
liability
food safety
food recovery hierarchy
dignity
nutrition
environmental social and economic impacts
capacity for receiving
delivery
sorting
quality control
donor-receiver relations
matching needs

Phase 2 :

- 51 personnes représentant 48 organisations :
  - industrie (n = 26), organismes de distribution alimentaire (n = 9) et secteur gouvernemental (n = 16)
- 23 personnes ont répondu, 23 % provenant de l'industrie (n = 6), 56 % des organismes de distribution (n = 5) et 75 % du secteur gouvernemental (n = 12)

Lignes directrices sur les dons provenant de l'industrie alimentaire

Le document *Executive Summary and Rationale* est le premier de la publication en trois volets *Industry Food Guidelines.*

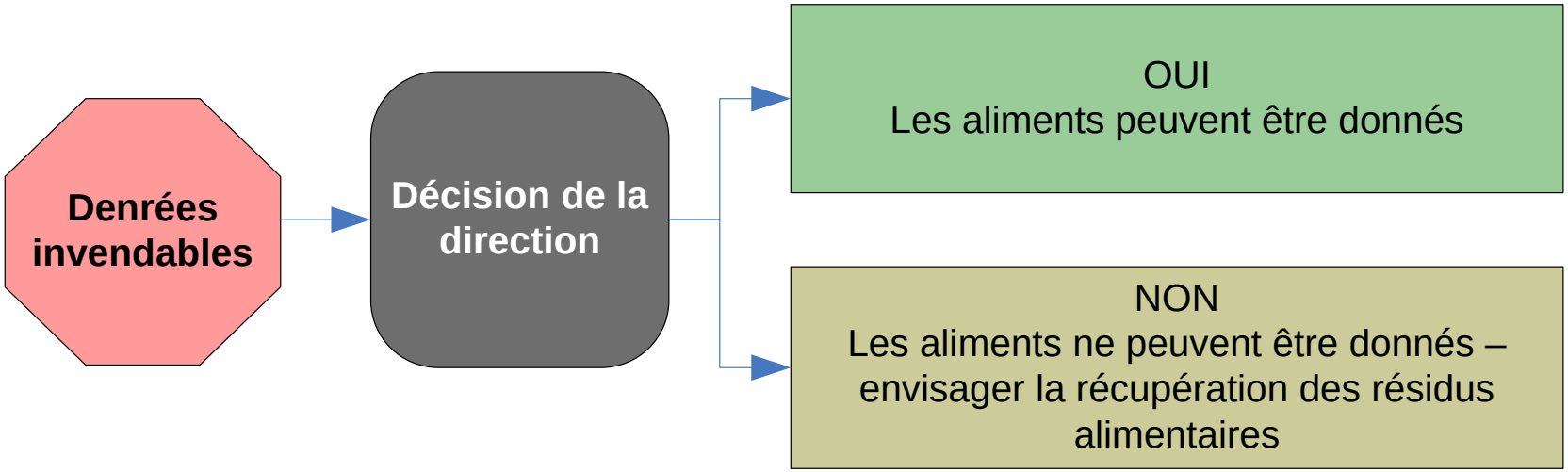
Executive Summary & Rationale présente le sommaire des trois volets et de l'information générale sur le don de nourriture et les questions entourant la responsabilité.	*Starting and managing a food donation program – in 3 steps* est un guide pratique sur le démarrage et la gestion d'un programme de dons de nourriture.	*Processor, Caterer/Restaurant, and Retailer Specific Information* présente des conseils et des outils décisionnels propres aux différents types d'entreprises.

http://www.bccdc.ca/foodhealth/FoodSecurity/default.htm

Avantages majeurs à se doter d'un programme de dons de nourriture

1. Engage with community
2. Reduce environmental impact
3. Improve corporate social responsibility
4. Attract dedicated staff
5. Maximize financial benefits

Démarrer et gérer un programme de dons de nourriture en trois étapes



Étape 1

- Déterminer si les aliments peuvent être donnés

Étape 2

- Déterminer le type d'organisme bénéficiaire

Étape 3

- Consigner les dons et faire un suivi

Lois du « bon samaritain »

Au Canada, presque toutes les provinces et tous les territoires ont des lois semblables à la *Food Donor Encouragement Act*. Pour en obtenir une liste complète, consultez le site Web de Banques alimentaires Canada.

Au Canada, jamais un acteur de l'industrie ou un particulier n'a été tenu responsable de problèmes liés à des aliments donnés dans une décision judiciaire.

Le don de nourriture : une réussite pour Daiya

Daiya donne à divers organismes de distribution. Depuis 2013, elle a :

- donné **49 000 kg de denrées**;
- contribué à la préparation de **1,5 million de repas** servis dans les écoles, les cuisines collectives et les résidences pour personnes âgées;
- réduit son empreinte carbone en empêchant 49 000 kg d'**aliments sains et salubres de se retrouver au site d'enfouissement**;
- **a économisé 8 000 $** de frais d'élimination des déchets;
- **a permis aux organismes de distribution de se concentrer** sur leurs programmes et d'autres besoins plutôt que sur la recherche de dons.

daiya

deliciously dairy-free

En sanscrit, Daiya *désigne l'amour, la bonté et la compassion.* Le don de nos surplus d'aliments santé s'inscrit dans les valeurs fondamentales de l'entreprise.

Matrice de décision sur le don de nourriture

Étape 1 – Est-ce que le produit peut être donné?

Étape 2 – À quel ODA donner le produit? Réserver le produit pour l'ODA

Étape 3 – Consignation

Rejet du produit : Produit invendable

Problème de salubrité?

NON

Imperfections

Problèmes liés à l'approvi-sionnement

Peut être donné

OUI

Facteurs de rejet possibles :
- rappel
- température inadéquate
- contamination

Envisager la récupération des résidus alimentaires

Facteurs possibles liés aux imperfections ou à l'approvisionnement :
- poids
- apparence
- erreur d'emballage
- contrôle des stocks, approche de la DP
- surplus

EN VRAC
- pas d'étiquette
- pas de date

EMBALLAGES INDIVIDUELS
- erreur d'étiquetage

Retrait de la marque*

Cuisines collectives
Programmes de repas (soupes populaires)
Entreprises sociales

EMBALLAGES INDIVIDUELS
- étiquetés correctement

Banques alimentaires
Magasins de rabais

Consignez :
1) l'organisme bénéficiaire
2) le nom du produit
3) d'autres renseignements nécessaires en cas de rappel (p. ex. code de produit, CUP)
4) la DP
5) les quantités (p. ex. poids, volume, nombre de boîtes)
6) tout autre renseignement nécessaire au suivi ou pour vos ICP

* Retrait possible du nom de la marque. Établir un protocole d'entente avec l'ODA (si nécessaire) pour modifier l'emballage du produite et ainsi protéger la marque.

Choisir un ODA en fonction de ses besoins et de ses capacités

Les besoins et les capacités d'un ODA dépendent des éléments suivants :
Type de produit – Est-ce que l'ODA a besoin de ce produit?
Quantité de nourriture donnée – Est-ce que l'ODA accepte les palettes ou seulement les boîtes?
Entreposage et température – Est-ce que l'ODA a l'équipement nécessaire pour assurer l'entreposage et la conservation (congélation, réfrigération, environnement sec)?

Abréviations
DP : date de péremption
ICP : indicateurs clés de performance
ODA : organisme de distribution alimentaire

Sask. leads provinces in food bank use by children

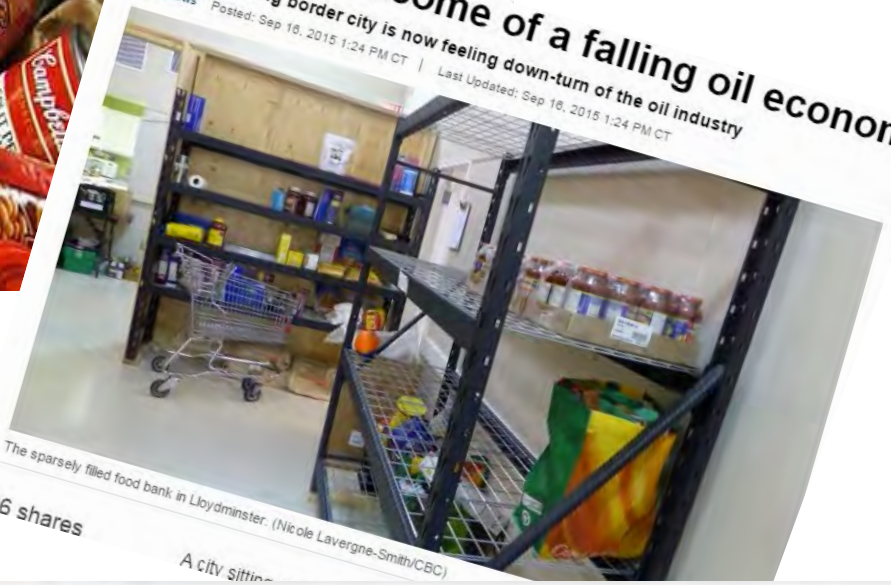
Overall food bank use up by 19% over past year

CBC News Posted: Nov 04, 2014 1:37 PM CT | Last Updated: Nov 04, 2014 1:37 PM CT

The grim outcome of a falling oil economy in Lloydm

A once-booming border city is now feeling down-turn of the oil industry

CBC News Posted: Sep 16, 2015 1:24 PM CT | Last Updated: Sep 16, 2015 1:24 PM CT



The sparsely filled food bank in Lloydminster. (Nicole Lavergne-Smith/CBC)

96 shares

A city sittin

Food prices were the biggest contributor to inflation last month, rising 3.4 per cent, followed by household operations, which includes telecom services such as cable and Internet as well as home furnishings.

REGINA 14°C
Overcast
Detailed Forecast

City Page City of Regina | REGINA

LEADER-POST

Home News Opinion Business Sports Entertainment Life Health Technology Trave

Sask. inflation rate leads the nation in August

BY BRUCE JOHNSTONE, LEADER-POST SEPTEMBER 18, 2015

FOOD BANK USE IN CANADA BY THE NUMBERS

MARCH, 2014

YUKON, NORTHWEST TERRITORIES, NUNAVUT
4,649 people assisted
47.0% are children
+32.0% change, 2013 to 2014
+247% change, 2008 to 2014

NEWFOUNDLAND & LABRADOR
26,617 people assisted
37.7% are children
+0.8% change, 2013 to 2014
-2.4% change, 2008 to 2014

YT NT NU

BRITISH COLUMBIA
97,369 people assisted
30.8% are children
+3.6% change, 2013 to 2014
+24.7% change, 2008 to 2014

SASKATCHEWAN
26,820 people assisted
45.8% are children
+19.4% change, 2013 to 2014
+51.1% change, 2008 to 2014

QUEBEC
156,895 people assisted
37.3% are children
+0.1% change, 2013 to 2014
+23.0% change, 2008 to 2014

PRINCE EDWARD ISLAND
3,432 people assisted
38.0% are children
-2.0% change, 2013 to 2014
+18.7% change, 2008 to 2014

AB SK MB QC NL PE NB NS ON

MANITOBA
61,691 people assisted
44.3% are children
+2.4% change, 2013 to 2014
+52.5% change, 2008 to 2014

NEW BRUNSWICK
19,590 people assisted
33.9% are children
-2.0% change, 2013 to 2014
+25.3% change, 2008 to 2013

ONTARIO
374,698 people assisted
35.0% are children
-0.3% change, 2013 to 2014
+19.2% change, 2008 to 2014

NOVA SCOTIA
19,664 people assisted
29.2% are children
-9.6% change, 2013 to 2014
+16.3% change, 2008 to 2014

SASKATCHEWAN
26,820 people assisted
45.8% are children
+19.4% change, 2013 to 2014
+51.1% change, 2008 to 2014

banquesalimentairescanada.ca

screen capture from the Food Banks Canada HungerCount 2014 report shows food bank numbers from March

CLOSE X

Organismes de distribution alimentaire

Définition : Organisme qui recueille les dons de nourriture* et qui les redistribue par divers moyens aux personnes dans le besoin.

FDO

Organismes de distribution alimentaire

Banques alimentaires

Programmes de repas

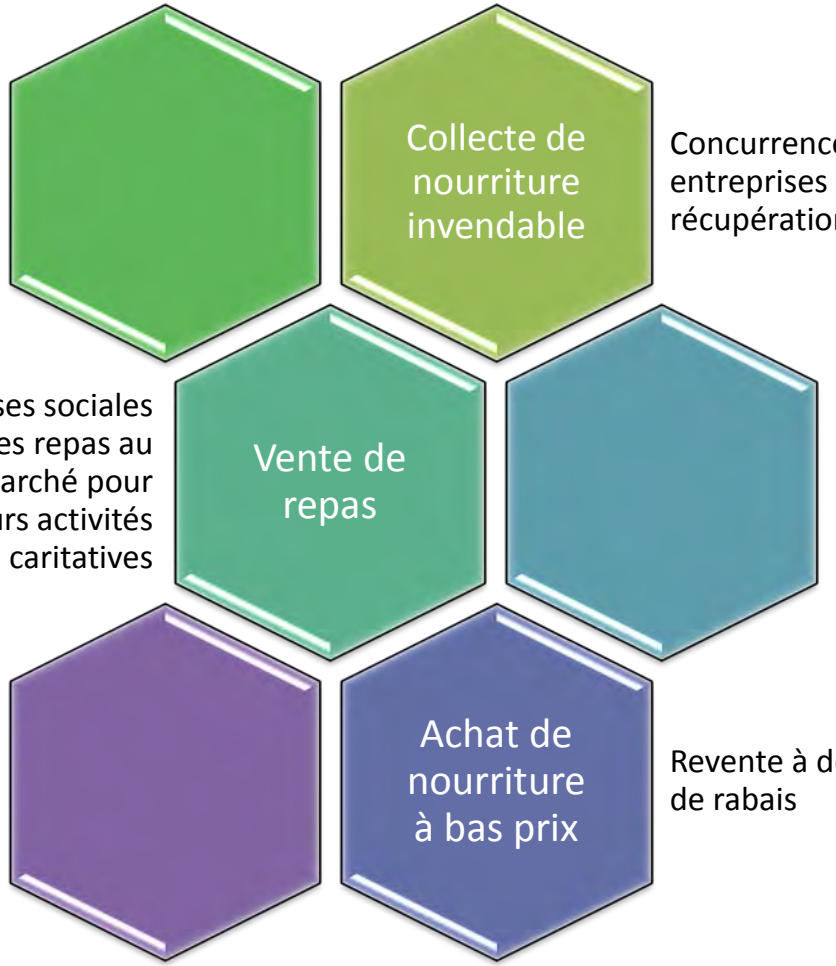
Détaillants

Entreprises sociales

Cuisines collectives

Autres activités de ces organismes

Nourriture ne provenant pas de dons et canaux de revente



Concurrence aux entreprises de récupérations de résidus

Les entreprises sociales vendent des repas au prix du marché pour financer leurs activités caritatives

Revente à des magasins de rabais

Responsabilité ?

Saskatchewan
Réglementation en matière de salubrité alimentaire

Chapitre P-37,1 Règl 12 (en vigueur à partir du 7 mai 2009)

Title

1 These regulations may be cited as *The Food Safety Regulations*.

Interpretation

2(1) In these regulations:

(a) **"Act"** means *The Public Health Act, 1994*;

(b) **"food bank"** means a non-profit organization that:

(i) operates exclusively to provide food to persons in need;

(ii) provides food for consumption by such persons off the organization's premises; and

(iii) does not process food;

Wednesday, November 19, 2014

Sask Egg Cooking with kids at the Regina Food Bank

by admin

Sask Egg Cooking with kids at the Regina Food Bank - November 19, 2014

BC Centre for Disease Control
An agency of the Provincial Health Services Authority

Environmental Health Services
655 West 12th Avenue
Vancouver, BC V5Z 4R4

Tel 604.707.2443
Fax 604.707.2441

www.bccdc.ca

Providing Nutritious and Safe Food: Guidelines for Food Distribution Organizations with Grocery or Meal Programs

Prepared by:

Food Protection, BC Centre for Disease Control

In association with:

Food Banks BC, Greater Vancouver Food Bank Society, Interior Health Authority and the Vancouver Coastal Health Authority.

Revised: June 2015

Contenu

- Accès à la nourriture
- Inspection et responsabilité
- Nutrition
- Relations avec les donateurs
- Évaluation de la salubrité des aliments
- Formation et manipulation sécuritaire
- Entreposage, traçabilité et transport
- Réduction et élimination des résidus
- Entretien et salubrité des installations

Responsabilité des organismes

Ces renseignements ont été fournis par Mary Childs (Ethos Law Group LLP).
Il s'agit de renseignements généraux et non d'un avis juridique. Pour obtenir des conseils sur votre situation, consultez un avocat.

Délit de négligence

- Si des dommages prévisibles découlent d'une d'action ou d'une omission d'agir
- Si non-respect des normes de diligence raisonnable

Si un aliment est frelaté ou pourri…

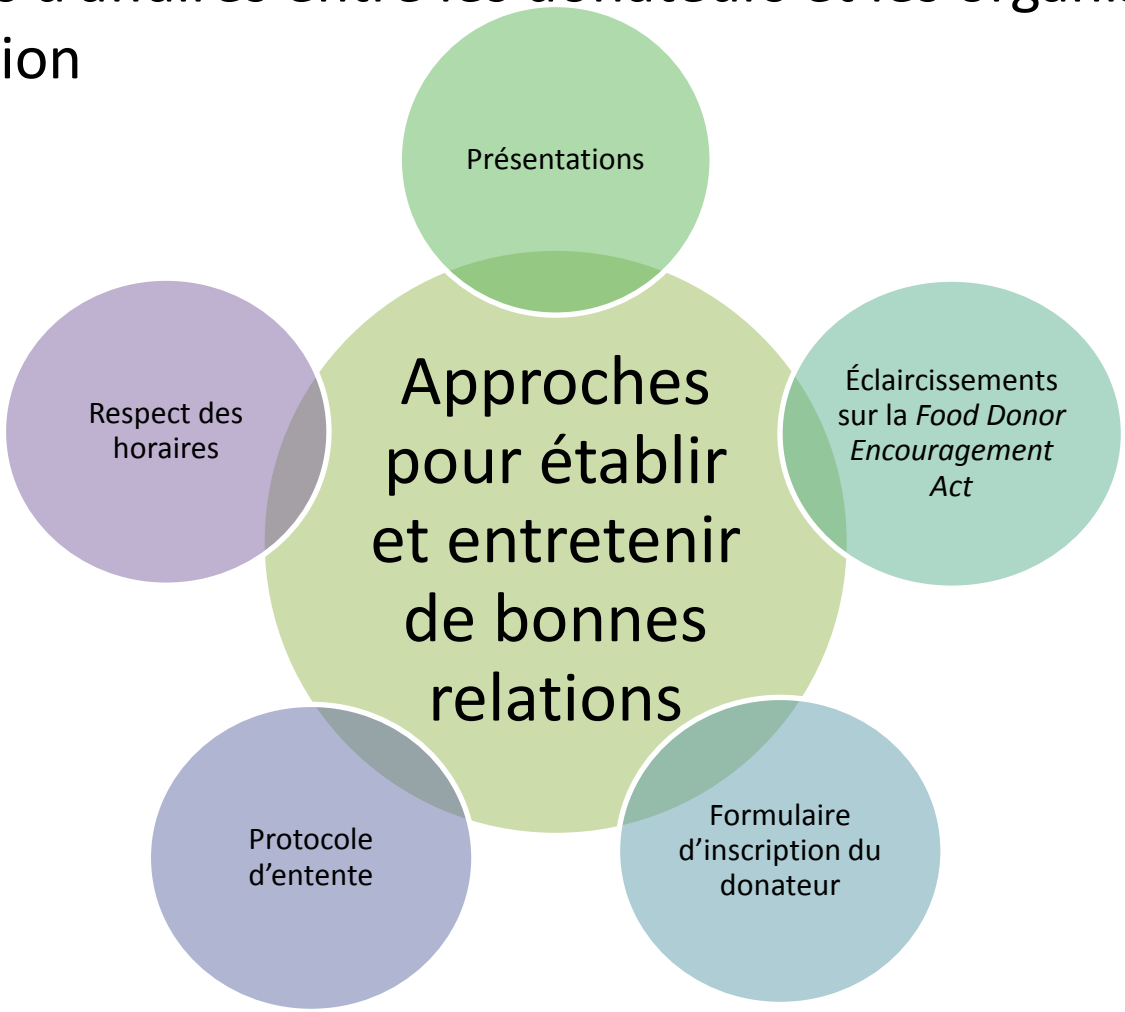
Droit contractuel

- S'applique à la vente de nourriture (PAS aux dons; un cadeau ou un don n'est pas régi par un contrat)
- D'après la *Sales of Goods Act,* la nourriture doit être d'une qualité suffisante pour l'usage auquel elle est destinée, soit la consommation.

La FDEA protège le donateur sauf s'il y a eu intention de causer la mort ou des blessures, ou de l'insouciance.

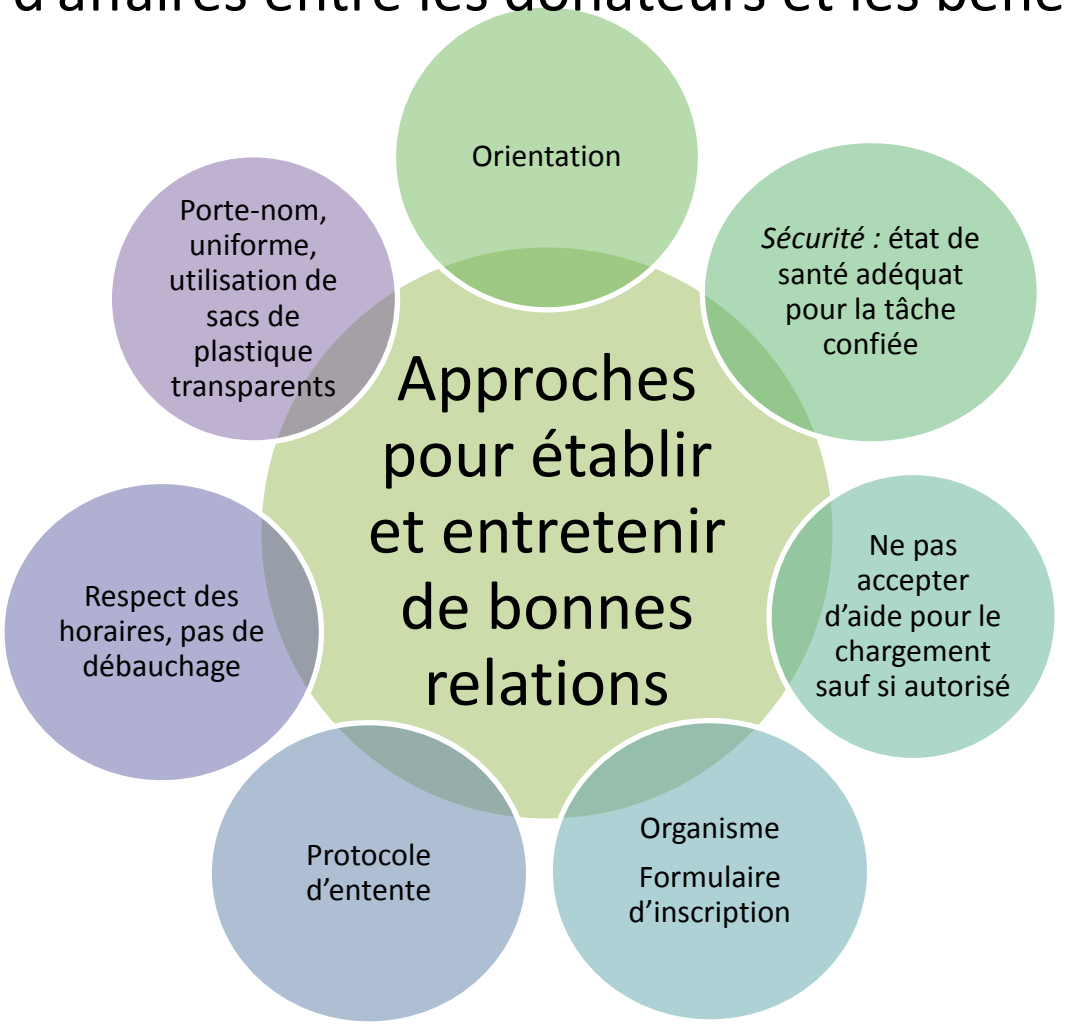
Relations avec les donateurs

- Relations d'affaires entre les donateurs et les organismes de distribution



Relation entre les donateurs et les bénévoles de l'organisme

- Relations d'affaires entre les donateurs et les bénévoles



Aliments sains… et un peu moins

Nourriture et boissons

Table 1 — Healthy foods and beverages for grocery and meal programs

Healthy, In-Demand Donations	What makes a food or beverage healthy?
Vegetables and Fruit • Fresh vegetables and fruit • Canned vegetables and fruit, including unsweetened sauces and purees • Frozen vegetables and fruit • Dried vegetables and fruit • 100% fruit or vegetable juice	• Prepackaged products listing a vegetable or fruit (not sugar) as the first ingredient • Canned fruit packed in water or 100% juice • Canned vegetables and 100 % vegetable juices with little or no added sodium (<15% Daily Value) • 100% vegetable and fruit juices with no added sugar
Grain Products • Whole grains (e.g., rolled oats, pot barley, millet, brown basmati rice, wild rice, quinoa) • Noodles or pasta, especially whole grain • Hot and cold cereals, especially whole grain with little or no sugar added (e.g., oatmeal) • Bread, especially whole grain • Crackers, especially whole grain • Gluten free options	• Prepackaged products listing a grain, especially a whole grain, as the first ingredient • All products meets the restriction of 5% trans-fat or less of total fat content*
Meat and other High Protein Foods • Fresh or frozen meat • Fresh or frozen poultry • Fresh or frozen fish or seafood • Canned chunked poultry, especially chicken or turkey • Canned fish or seafood • Eggs • Dried or canned beans, peas and lentils • Nuts and seeds and nut and seed butters (e.g., peanut butter, almond butter) • Soy products (e.g., tofu, tempeh)	• Lean or extra lean meats and poultry • Pre-packaged meat, poultry, fish, and seafood with little or no added sodium (<15% Daily Value) • Nut and seed butters with little or no added sugar and sodium (<15% Daily Value) • Nut and seeds with little or no added sugar and sodium (<15% Daily Value)

Normes de salubrité des aliments

Catégorie 1
Risque minime
Aliments non périssables

p. ex. aliments en conserve, craquelins, farine

Catégorie 2
Risque faible
Aliments périssables

p. ex. fruits et légumes frais

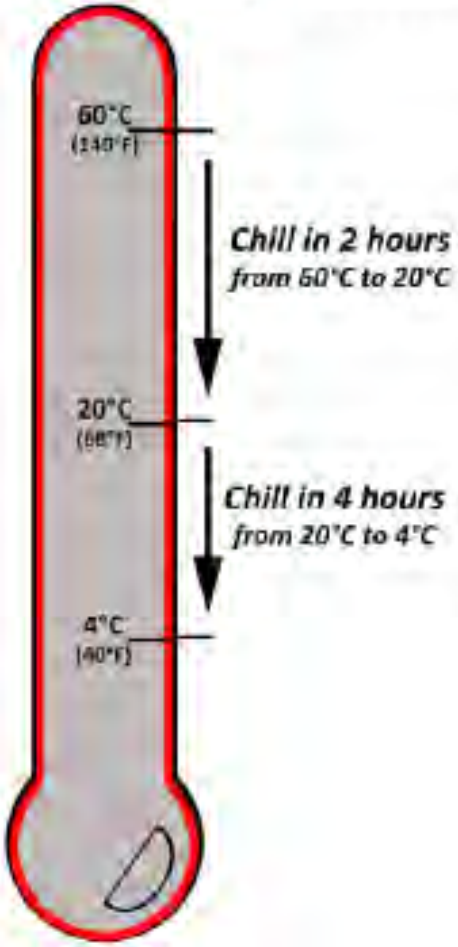
Catégorie 3
Risque élevé
Aliments potentiellement dangereux

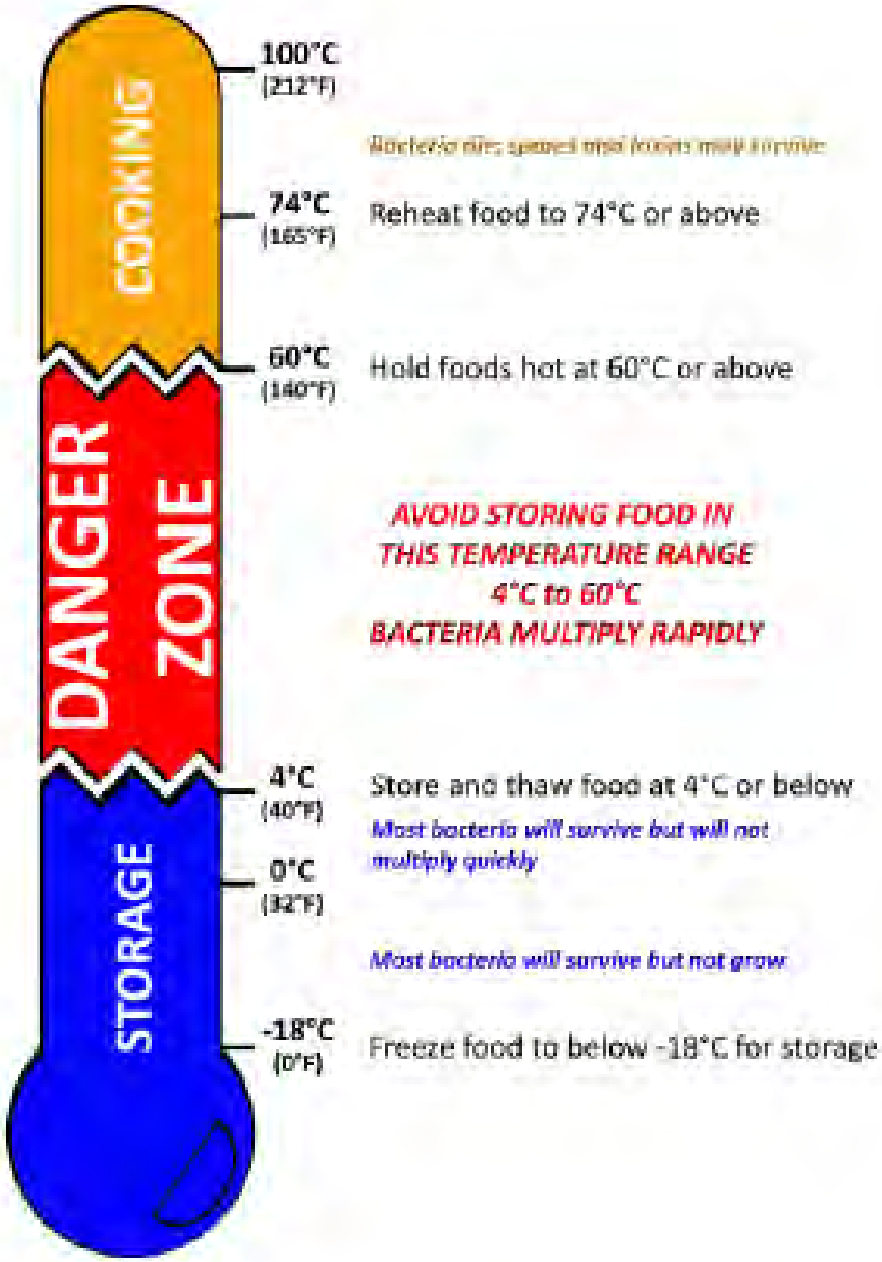
p. ex. lait, fromage, viande

Catégorie 4
Risque très élevé
-- aliments possiblement inadéquats pour le don--

p. ex. conserves maison, lait cru, viande n'ayant pas été inspectée, restes de table, aliments déjà entamés

Food Cooling Procedure





Entreposage et réglage de la température

- **Entreposage frigorifique**
  - < 4 °C (optimale)
- **Congélation**
  - < –18 °C
- **Maintien à chaud**
  - > 60 °C
- **Réchauffage**
  - jusqu'à 74 °C

Food Banks Canada / Banques alimentaires Canada

Guideline for Distributing Food-Past the Best Before Date

	CATEGORIES													
Time Frame Past Best Before	Fruit / Vegetables	Fruit / Vegetable Juices	Bread	Grains & Cereals	Meat uncooked	Meat cooked	Deli Meats	Dairy-Pasteurized	Dairy-Sterilized	Fats	Combination Foods	Soups/Stews	Non-Food	Infant Formula and Nutritinal Supplements
	Categories Explained													
Product Descriptions	Fresh Produce	Juices and Drinks-Tetra Pak, Bottled (Not requiring refrigeration prior to opening)	Loaves, Rolls, Bagels, Muffins	Granola, Flours, Rices, Dry Pastas, Cookies, Crackers	Packaged and Bulk	Examples: Prepared Food from Food Service Providers. Canned Tuna, Salmon	Deli Meats, Sausages	Milk (Fresh, Powdered, Canned)	Tetra-Pak Milk (UHT)	Butter, Margarines	May contain Popcorn, Condiments, Tomato Sauces, Canned Pastas, Cooking Oils	Soups, Stews, Gravies. Could be Food Service Packaged or in Larger Quantities	Laundry Detergent, Mixed Product Pallets, Body Washes, Deodorants, Diapers, Infant Wipes	Note: These products do not conatain Best Before Dates, only Expiry Dates
Room Temperature	Fresh 2-7 days	1 Month (Tetra Pak)	1 Week	NA	less than 2 hours	less than 2 hours	less than 2 hours	< 2 hours (after open)	< 2 hours (after open)	1 Week	NA	less than 2 hours	NA	Do Not Distribute Past Expiry Date
Refrigerated	Fresh 1-4 Weeks (depending on produce)	3-6 Months (Tetra Pak)	2 Week	NA	3-4 Days	Fish and Shellfish 1-2 days other 3 Days	5-7 days	2 Weeks (after open/ reconstituted)	2 Weeks (after open/ reconstituted)	3 Months	NA	2-3 Days	NA	
Frozen	1 Year	1 Year	1 Month	NA	beef, lamb pork, veal, whole poultry 12 months, poultry pieces 6 months, ground meat 2-3 months, fish 2-6 Months, and shellfish 2-4 months	beef, lamb pork, veal, 3 months whole poultry 2 months, food mixtures 3 months	2-3 months	6 months	NA	6 Months	3 Months	3 Months	NA	
Canned/Jarred	1 Year	1 Year	NA	NA	NA	1 Year	1 Year	1 Year	NA	NA	1 Year	1 Year	1 Year	
Boxed/Bagged	NA	NA	1 Week	6-12 Months	NA	NA	NA	Varies*	6 months	NA	6 Months	1 Year	1 Year	

Sécurité alimentaire communautaire et alimentation culturellement acceptable

La réglementation sur les établissements alimentaires définit ainsi la notion de « source approuvée » :

« *une source qui a été approuvée par le gouvernement du Canada, par le gouvernement provincial ou par le gouvernement d'une autre province ou d'un autre territoire,* ***ou*** *par un organisme officiel relevant de l'une ou l'autre de ces instances et chargé de mettre en place et de faire respecter les normes de salubrité des aliments.* »

L'approbation des aliments par les fonctionnaires locaux peut se faire au cas par cas, en fonction des besoins de la communauté.

Food sources

22(1) Unless exempted in writing by the local authority, an operator of a food facility must ensure that foods that are intended to be sold to the public, and ingredients that will be used in the preparation or processing of foods that are intended to be sold to the public, are:

(a) liable under law to inspection by:

(i) the Government of Saskatchewan or an agency of that Government;

(ii) the Government of Canada or an agency of that Government;

(iii) the governments of other provinces or territories of Canada or an agency of any of those governments; or

(iv) a local authority; or

Mise en garde au sujet des vitamines et des suppléments nutritifs

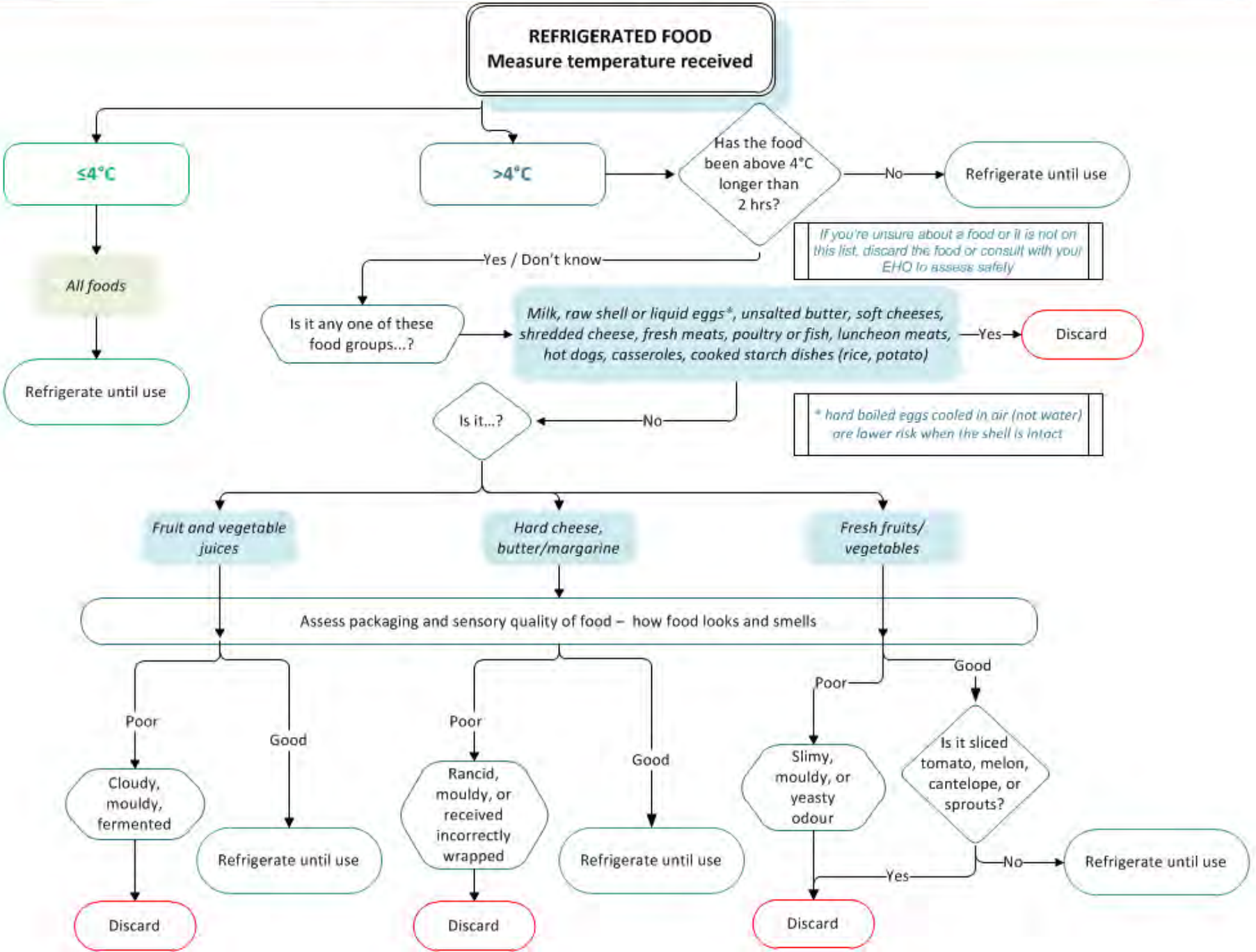
- Joindre les instructions de l'emballage lorsque vous distribuez de petites quantités.
- N'utilisez pas de bouteilles déjà ouvertes, ou dont la date de péremption est dépassée.
- Ne donnez pas de conseils médicaux; orientez plutôt les bénéficiaires vers un spécialiste de la santé (médecin, pharmacien, infirmier ou nutritionniste).

Supporting Documents for Guidelines

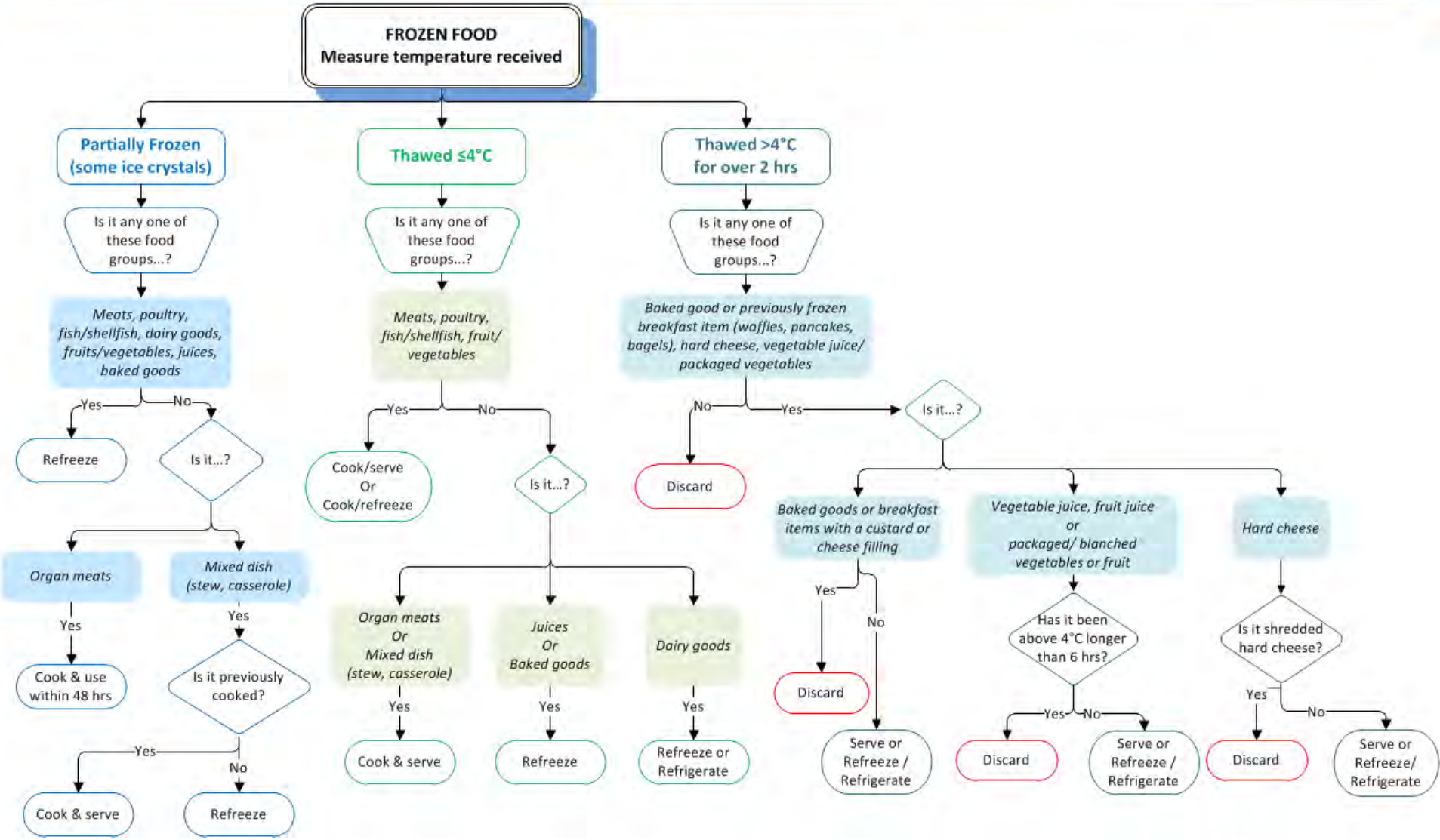
Food Donor Registration Form template - fill-able	fill-able Word	fill-able PDF
Food Donor: FDO MOU template	editable Word	fill-able PDF
FDO Application to Receive Foods from Another FDO form template	fill-able Word	fill-able PDF
Food Rescue Labels		fill-able PDF
Sample Clauses for Agreements between FDOs	Word	PDF
Sample Clauses for Food Donor Agreements	Word	PDF
Frozen Perishable Food Decision Tree		PDF
Refrigerated Perishable Food Decision Tree		PDF
Flow Chart to Evaluate Box Packaging		PDF
Giving Out Foods Past the BBD (Food Banks Canada)		PDF
Unacceptable Food Can Damage		PDF

http://www.bccdc.ca/foodhealth/FoodSecurity/default.htm

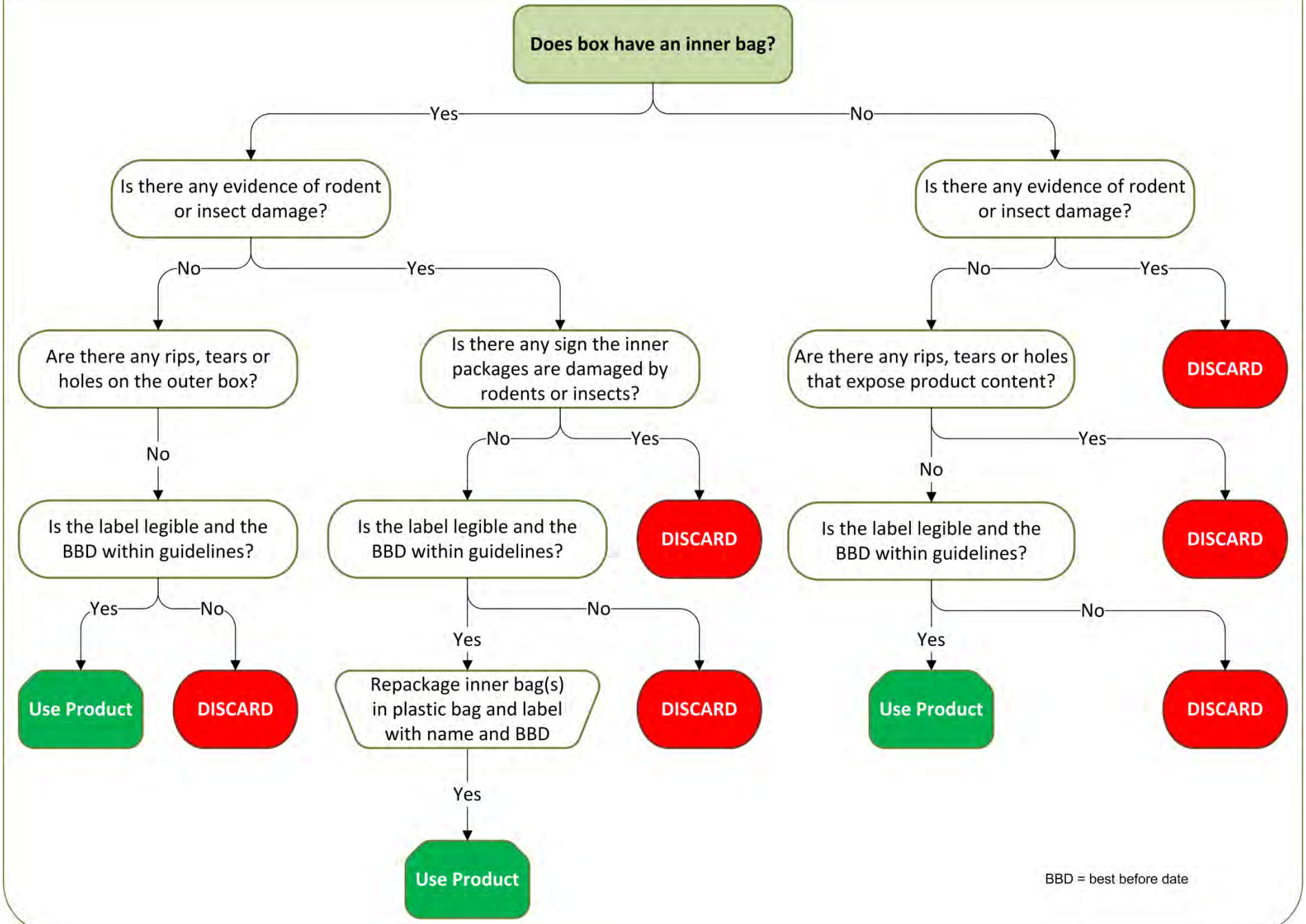
Refrigerated Perishable Food Decision Tree



Frozen Perishable Food Decision Tree



Evaluating Boxes



Unacceptable Food Can Damage

Swelling

Panelling

Peaked can/buckling

Cut seam

Crushed cans

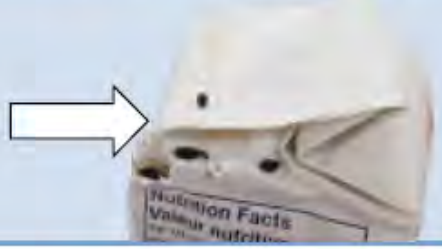
Damage to score-line (rusting from leakage)

Scored

Corrosion

Photo source: Peters T. Canning defects presentation. 2014

Table 4 – Categories and examples of unacceptable packaging damage

1	**Rips, tears, punctures, holes** • Leaking • Imperfect seals • Moldy or foreign objects inside • Contents contaminated	
2	**Insect damage** • Bugs in seams of package • Bore holes • Movements or spots in products • Insect skins (or chaff in bottom of container)	
3	**Rodent damage** • Droppings • Urine stains (use black light to detect) • Gnaw marks	
4	**Spill or stains from unknown contaminant** • Unknown contaminant • Flood or fire damage	
5	**Label damage** • Label is missing • Label is unreadable/illegible • Ingredients are unknown • BBD, use by, or expiry date is unknown	

Supporting Documents for Guidelines

Food Donor Registration Form template - fill-able	fill-able Word	fill-able PDF
Food Donor: FDO MOU template	editable Word	fill-able PDF
FDO Application to Receive Foods from Another FDO form template	fill-able Word	fill-able PDF
Food Rescue Labels		fill-able PDF
Sample Clauses for Agreements between FDOs	Word	PDF
Sample Clauses for Food Donor Agreements	Word	PDF
Frozen Perishable Food Decision Tree		PDF
Refrigerated Perishable Food Decision Tree		PDF
Flow Chart to Evaluate Box Packaging		PDF
Giving Out Foods Past the BBD (Food Banks Canada)		PDF
Unacceptable Food Can Damage		PDF

http://www.bccdc.ca/foodhealth/FoodSecurity/default.htm

Remerciements

- Karen Rideout, BCCDC
- Erin Nichols, programme Community Angel Food Runners (The Food Bank, Vancouver)
- Laura Lansink, FoodBanks BC
- Le personnel de Metro Van (Emme, Nermine)
- Johanne Pilon, Daiya foods
- Wilson Yu, Winifred Lao, Kimberly Wrixon et Cathy Wong (présentation)
- Les nombreuses autres personnes qui ont participé à l’élaboration des lignes directrices et à leur examen.

Centre de collaboration nationale en santé environnementale

- Lydia Ma

www.ccnse.ca

National Collaborating Centre for Environmental Health

Centre de collaboration nationale en santé environnementale