



COMITÉ SCIENTIFIQUE DE L'AGENCE FÉDÉRALE POUR LA SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

AVIS 12-2007

Objet : guide d'autocontrôle pour le secteur des collectivités et des maisons de soins (dossier Sci Com 2007/06).

Le Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire,

Vu la loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, notamment l'article 8 ;

Vu l'arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire ;

Considérant le règlement d'ordre intérieur visé à l'article 3 de l'arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire, validé par le Ministre le 27 mars 2006 ;

Vu la demande d'avis de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire concernant le guide d'autocontrôle pour le secteur des collectivités et des maisons de soins (G-037), version 2 ;

Considérant les discussions menées lors de la réunion du groupe de travail ad hoc du 2 avril et des séances plénières des 20 avril et 11 mai 2007 ;

émet l'avis suivant :

1. Introduction :

Le 'guide d'autocontrôle pour le secteur des collectivités et des maisons de soins' a été soumis pour validation à l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA). Le guide a été rédigé par les associations HFDV (Hoofden Facilitaire Diensten van Verzorgingsinstellingen) et VGRB (Vereniging van Gemeenschapsrestaurateurs van België). Le champ d'application de ce guide se rapporte à la distribution de repas dans la restauration collective et les maisons de soins. En font notamment partie les cuisines, restaurants, cafétérias, locaux de consommation notamment des entreprises, cliniques, maisons de repos, homes pour personnes âgées, ateliers protégés, prisons, écoles, internats, etc. Ce guide n'est pas applicable à la préparation des aliments pour nourrissons.

L'évaluation du guide par le Comité scientifique se fait simultanément à l'évaluation par la cellule "Validation des Guides" de l'AFSCA conformément aux dispositions de l'article 9 et de l'annexe III de l'AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité.

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer scientifiquement l'analyse des dangers pour le secteur des collectivités et des maisons de soins présente dans le guide.

2. Recommandations d'ordre général

Le guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines collectives est un document clair, structuré et scientifiquement bien étayé. C'est un document pratique pour les cuisines collectives, dont il apparaît clairement qu'il est basé sur une analyse fondée des dangers. Le Comité scientifique apprécie que le guide consacre une attention suffisante aux produits à risque tels que les desserts et les préparations froides à base de viande ainsi qu'aux aspects nutritionnels.

Le guide scinde les activités au sein du secteur des cuisines collectives d'une manière claire et complète en vingt étapes du processus de fabrication, allant de la politique d'achat à l'élimination des déchets. Pour chacune de ces étapes du processus, il reprend les points de contrôle critiques, les points d'attention et les instructions de travail. A chaque point de contrôle critique est lié un formulaire d'enregistrement afin de pouvoir noter l'enregistrement des résultats mesurés. Dans un certain nombre de cas, une instruction de travail est liée à un point d'attention. Le Comité scientifique fait remarquer que la ligne chaude et la ligne froide sont très bien décrites.

Le guide prévoit une classification des matières premières en groupes de risque (groupe 1 à 4) sur base de l'application ou non d'un réchauffage, soit avant que les matières premières n'arrivent dans la cuisine, soit pendant la préparation en cuisine. Le Comité scientifique fait remarquer que ce classement est pratique à utiliser, mais qu'il ne devrait pas se baser uniquement sur le fait que les aliments sont chauffés ou non. En effet, il faut également tenir compte des autres facteurs importants tels que l'activité de l'eau ou le degré d'acidité. Par exemple, le salami, qui est un produit fermenté mais pas réchauffé, se retrouverait dans la catégorie de risque 1, alors qu'il s'agit cependant d'un produit sûr.

Une bonne approche théorique des 7 principes HACCP est décrite au chapitre trois. Il est toutefois conseillé de reprendre dans le guide en ce qui concerne l'analyse des dangers un relevé des dangers microbiologiques, et ce afin de davantage conscientiser le secteur à propos des dangers et de leurs conséquences. Ce relevé devrait comprendre au minimum les importants pathogènes suivants : *Salmonella*, *Campylobacter* thermotolérant, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum* et les virus (p.ex. virus de l'Hépatite A et Norovirus). Ce relevé devrait également comprendre les informations suivantes : (i) les sources potentielles de contamination, (ii) la température minimale et maximale de développement, (iii) les mesures de gestion à prendre, et (iv) les symptômes (p.ex. diarrhée). Il est également conseillé de donner un bref aperçu des dangers chimiques pertinents pour le secteur, par exemple la patuline sur les pommes présentant de la pourriture, les aflatoxines sur les noix, les résidus de produits de nettoyage et de désinfection, ...

3. Recommandations spécifiques

Chapitre 1. généralités, partie 2., définitions

Concernant la définition d'un danger biologique, le Comité scientifique conseille d'ajouter aux principaux agents pathogènes les Norovirus et de supprimer *Pseudomonas* et *Bacillus subtilis* parce que ces derniers sont moins pertinents. En ce

qui concerne le terme 'norme', le guide indique qu'une norme est égale au résultat de mesure considéré comme idéal et également que celle-ci peut être trouvée dans la littérature ou être déterminée par un expert. Le Comité scientifique fait remarquer que le terme 'norme' doit de préférence être utilisé uniquement s'il s'agit d'une valeur fixée légalement. S'il ne s'agit pas de valeurs fixées par la loi, il est préférable d'utiliser les termes critères ou valeurs indicatives.

- **Chapitre 2. Exigences d'hygiène, partie 4.1., allergie alimentaire**
La problématique des allergènes est traitée dans la partie 4.1. Outre une description de ce qu'est une allergie alimentaire, on y donne aussi des recommandations concrètes pour éviter la contamination croisée avec des allergènes. Il est également fait mention des 12 groupes à risque pour les allergènes (p.ex. arachides, soja, céréales contenant du gluten, ...), qui doivent être mentionnés sur l'étiquette de l'emballage. Le Comité scientifique fait remarquer que cette liste de groupes à risque a été récemment étendue à 14 avec les allergènes lupin et mollusques.¹
- **Chapitre 2. Exigences d'hygiène, partie 5.8., examen médical et maladie**
Pour le personnel travaillant dans les collectivités et les maisons de soins, un examen médical est actuellement obligatoire, comme mentionné dans le guide, lors du recrutement ainsi qu'un examen médical annuel obligatoire chez le médecin. Cette attestation doit démontrer que le personnel est apte à exercer des activités de ce type dans le secteur. Il est fait remarquer que le Comité scientifique et le Conseil Supérieur de la Santé ont récemment émis un avis commun concernant l'exigence d'une attestation médicale complémentaire du personnel dans le cadre de la sécurité alimentaire.²
- **Chapitre 2. Exigences d'hygiène, partie 5.2., conscience et comportement hygiénique**
Cette rubrique stipule que 'on ne peut pas toucher de blessures pendant le travail'. Le Comité dit que c'est juste, mais qu'il vaudrait mieux mentionner que les blessures doivent être bien couvertes par un pansement bien visible (p.ex. bleu) de telle manière que les blessures ne puissent être touchées pendant le travail'.
- **Chapitre 4. Etapes du processus, partie 2.2., étape de processus 02 'réception des marchandises'**
A la section 'points d'attention' de cette partie, il est indiqué que l'étiquetage sur l'emballage des produits doit être contrôlé. Le Comité scientifique conseille d'indiquer qu'il faut également contrôler si une autre étiquette n'a pas été collée sur l'étiquette d'origine.
Il y a également lieu d'ajouter qu'il faut contrôler les informations relatives aux ingrédients concernant les allergènes, ceci dans le cadre de la maîtrise du risque lié aux allergènes pendant le stockage.
- **Chapitre 4. Etapes du processus, partie 2.3., étape du processus 03 'stockage des marchandises, neutre'**
Dans cette partie, il est indiqué que la température dans le magasin des denrées alimentaires doit être égale à la température ambiante, ce à quoi on ajoute : 'de préférence fraîche'. Le Comité scientifique conseille de donner une valeur indicative ou de proposer une fourchette de températures acceptables.

¹ Directive 2006/142/CE de la commission du 22 décembre 2006 modifiant l'annexe III bis de la Directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil contenant la liste des ingrédients qui doivent être mentionnés en toutes circonstances sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

² Avis 09-2007 : Attestation médicale pour les personnes impliqués dans la production, le traitement, la transformation et la manipulation de denrées alimentaires (dossier Sci Com 2006/37, dossier HGR 8207)

- **Chapitre 4. Etapes du processus, partie 2.5., étape du processus 05 'préparation'**
Le guide mentionne que des produits à base de chlore peuvent être utilisés pour la désinfection des légumes. Le Comité scientifique fait remarquer que l'utilisation de produits à base de chlore pour la désinfection de légumes n'est pas autorisée. Si ces produits ou des produits semblables étaient utilisés comme adjuvant technique, il faudrait valider le processus de lavage et s'assurer qu'il ne subsiste pas de résidus inacceptables dans le produit fini.
Vu la consommation rapide des plats préparés dans les cuisines de collectivités, des rinçages à l'eau de qualité potable seraient suffisants.
- **Chapitre 4. Etapes du processus, partie 2.5., étape du processus 06 'cuisine froide'**
La température du frigo est estimée à juste titre comme un point de contrôle critique. En ce qui concerne les actions correctives, il est indiqué pour les matières premières des groupes II, III et IV que ces produits doivent être détruits si la température du produit dépasse 10°C. Le Comité scientifique conseille de préciser que ceci concerne uniquement les produits des groupes II, III et IV qui doivent être réfrigérés, par exemple une boîte ouverte de lait UHT ou une boîte ouverte de soupe. Il y a également lieu de préciser que la température du produit, dans ce cas-ci, signifie la température à la surface du produit.
- **Chapitre 4. Etapes du processus, partie 2.8., étape du processus 08 'réfrigération'**
Il est indiqué que la réfrigération rapide des aliments se fait grâce à un 'courant d'air frais actif'. Le Comité scientifique conseille de mieux décrire comment cette réfrigération peut se faire. En outre sont définies dans le guide des vitesses de réfrigération où il est conseillé de ne pas dépasser une épaisseur maximale des repas portionnés de 7-8 cm et d'obtenir une température à cœur de moins de 10°C en maximum 2 heures, une température à cœur de moins de 7°C en maximum 5 heures et une température à cœur de 2 à 3°C en maximum 24 heures. Le Comité scientifique conseille de préciser le type de réfrigération qu'on doit utiliser pour y parvenir. Un frigo standard ne permet, en effet, pas ou à peine d'obtenir cette vitesse de réfrigération. En outre, le Comité scientifique se demande sur quelles études scientifiques ces critères de refroidissement sont basés. D'autres critères qui sont internationalement recommandés pour des repas réfrigérés sont l'obtention d'une température à cœur de 55°C à 10 °C en 2 heures au moyen d'un refroidisseur rapide suivi d'une diminution de la température à cœur jusqu'à 3°C en maximum 12 heures dans un refroidisseur conventionnel.^{3,4}
- **Chapitre 4. Etapes du processus, partie 2.9., étape du processus 09 'stockage à froid dans la ligne froide'**
Il est mentionné que le temps entre la production et la consommation des préparations maison ne peut jamais dépasser quatre jours. Le Comité scientifique fait remarquer que sous l'angle de la sécurité alimentaire, cette période est trop longue, et propose de ramener à trois jours ce temps entre production et consommation.
- **Chapitre 4. Etapes du processus, partie 2.10., étape du processus 10 'portionnement'**
Cette partie n'est pas conséquente en ce qui concerne la température maximale autorisée pour un plat froid pendant sa mise en portions. D'une part, il est indiqué qu'il faut veiller à une température maximale de 4°C. D'autre part, qu'il faut faire les portions sur une vaisselle de 7°C maximum de sorte que le plat reste en dessous d'une température critique de 10°C. Le Comité scientifique conseille de conserver une température critique maximale réaliste de 7°C des mets pendant la mise en portions des plats froids.

³ 'Chilled Food Association 'best practice guidelines for the production of chilled food'- UK

⁴ 'Hygiëncode koelverse maaltijden Nederland' (TNO)

- **Chapitre 4. Etapes du processus, partie 2.14., étape du processus 14 'débarrasser et faire la la vaisselle'**

Concernant la sécurité de manipulation de produits chimiques dans l'industrie, la Commission européenne a publié en 2001 un livre blanc, qui a été suivi en 2003 de la proposition d'un projet d'arrêté. Il s'agit de l'enregistrement, de l'évaluation et de l'autorisation des produits chimiques (REACH). Le but est de connaître les dangers des produits chimiques et de veiller à ce que les mesures adéquates soient prises pour que l'utilisation de substances chimiques s'accompagne de risques nuls ou négligeables pour l'environnement et la santé publique. Le Comité scientifique demande dans quelle mesure des démarches ont déjà été entreprises dans ce cadre concernant les produits chimiques présents dans les produits de nettoyage et de désinfection.

- **Chapitre 4. Etapes du processus, partie 2.16., étape du processus 16 'nettoyage, désinfection et entretien'**

- i) En ce qui concerne le nettoyage et la désinfection, le Comité scientifique conseille de mieux souligner que la procédure normale et la plus efficace consiste à d'abord nettoyer et seulement ensuite désinfecter. Il est également conseillé de mentionner qu'il faut donner la préférence à cette procédure en deux étapes, et déconseille la réalisation simultanée du nettoyage et de la désinfection, car c'est souvent peu efficace.
- ii) Le guide stipule que pour mesurer l'efficacité du processus de désinfection, il faut que soit effectué au moins une fois par an un contrôle bactériologique, en utilisant par exemple des diptslides ou des boîtes Rodac. Concernant ces techniques, le Comité scientifique conseille d'ajouter en annexe au guide un bref commentaire ainsi que des valeurs indicatives pour des désinfections bien effectuées. Il est également conseillé d'indiquer dans le guide que pour cela, l'idéal est de faire appel à des personnes disposant d'une bonne expertise de ces techniques. Le Comité scientifique recommande aussi d'effectuer les contrôles bactériologiques à une fréquence plus élevée que prévue actuellement.

- **Chapitre 4. Etapes du processus, partie 2.18., étape du processus 18 'transport interne et externe'**

En ce qui concerne le tableau des températures du transport à chaud (CCP 18), le Comité scientifique constate la différence suivante pour la température minimale des plats préparés en cas de transport à chaud : d'une part une température de 65-75°C, et d'autre part une température de 70-75°C. La température minimale légale de 65 °C est toutefois atteinte dans les deux cas⁵.

- **Chapitre 4. Etapes du processus, partie 2.19., étape du processus 19 'distribution par des automates'**

Le Comité scientifique recommande d'ajouter dans la partie 'description' de cette étape du processus que seules les denrées alimentaires conditionnées peuvent être distribuées via des automates.

⁵ Arrêté Royal 10/11/2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale

4. Conclusion

Le guide pour l'autocontrôle dans le secteur des cuisines de collectivités est un document clair, structuré et scientifiquement bien fondé. C'est un document pratique pour les cuisines collectives, dont il apparaît clairement qu'il est basé sur une analyse approfondie des dangers.

Pour le Comité scientifique,
Le Président,

Prof. Dr. Ir. A. Huyghebaert
Bruxelles, le 16 mai 2007