



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

Service Public Fédéral Santé Publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement



## Circulaire relative aux conditions d'hygiène applicables dans les cuisines de collectivité des hôpitaux

|                  |  |                             |                            |
|------------------|--|-----------------------------|----------------------------|
| Référence        | PCCB/S3/KBS/1027086                                      | Date                        | 27/03/2013                 |
| Version actuelle | 1.0  | Date de mise en application | <b>Date de publication</b> |
| Mots-clés        | Hygiène, cuisines de collectivité, autocontrôle, hôpital |                             |                            |

| Rédigé par  | Validé par  |
|---|---|
| Beullens Katrien, attaché<br>Folens Bert, attaché | Diricks Herman, directeur général<br>Decoster Christiaan, directeur général |

### 1. Objectif

Les résultats des inspections en matière d'infrastructure, d'installation et d'hygiène menées dans les cuisines de collectivité au premier semestre de 2012 mettent en lumière la nécessité d'une amélioration de la situation en matière de sécurité de la chaîne alimentaire au sein des cuisines des hôpitaux. 39 % des cuisines d'hôpitaux ont en effet obtenu un résultat d'inspection défavorable.

Cette circulaire rappelle quelques-unes des conditions d'hygiène importantes à respecter dans les cuisines de collectivité des hôpitaux. Elle a pour but d'attirer l'attention des exploitants de cuisines d'hôpitaux sur leurs obligations en matière de sécurité alimentaire et sur l'existence d'un guide validé par l'AFSCA pour les cuisines de collectivité.

### 2. Champ d'application

La présente circulaire s'applique aux cuisines de collectivité des hôpitaux.

### 3. Références

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA

Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire

Arrêté royal du 23 octobre 1964 portant fixation des normes auxquelles les hôpitaux et leurs services doivent répondre

#### **4. Définitions et abréviations**

/

#### **5. Autorisation**

Tous les opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire en Belgique doivent se faire connaître auprès de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (<http://www.favv-afscs.fgov.be/agrements/>) et doivent payer une contribution annuelle (<http://www.favv-afscs.fgov.be/financement/contributions/>).

Les cuisines de collectivité des hôpitaux doivent être en possession d'une autorisation. Cette autorisation peut être demandée via le site internet de l'AFSCA (<http://www.favv-afscs.fgov.be/agrements/modeleduformulairededemande.asp>) ou auprès de l'Unité provinciale de Contrôle (UPC). L'octroi de l'autorisation s'accompagne de la délivrance d'une affiche bleue qui doit être affichée à un emplacement visible et facilement accessible.

#### **6. Conditions en matière d'hygiène**

Les dispositions d'hygiène qui s'appliquent aux exploitants du secteur alimentaire sont reprises à l'annexe II du Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et à l'annexe I de l'Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (<http://www.favv-afscs.fgov.be/legislation/hygiene/denreesalimentaires/>). Un aperçu de quelques-unes des dispositions d'hygiène importantes qui s'appliquent aux cuisines de collectivité des hôpitaux est donné ci-après.

Les check-lists utilisées par l'AFSCA lors de ses contrôles dans les cuisines de collectivité des hôpitaux peuvent être consultées sur le site de l'Agence (<http://www.favv-afscs.fgov.be/checklists-fr/distribution.asp>).

Comme mentionné dans l'arrêté royal du 23 octobre 1964 portant fixation des normes auxquelles les hôpitaux et leurs services doivent répondre, le Comité d'hygiène hospitalière a pour tâche entre autres de coordonner l'attribution de missions relatives à l'élaboration de directives et à la surveillance de l'hygiène dans la préparation et la distribution de l'alimentation tant à la cuisine qu'à la biberonnerie dans l'hôpital.

##### **6.1. Hygiène personnelle**

L'hygiène personnelle constitue la base de l'hygiène en cuisine et également un des éléments fondamentaux de la sécurité de la chaîne alimentaire. La brochure "Hygiène du personnel au sein des établissements de la chaîne alimentaire", destinée aux personnes qui manipulent des denrées alimentaires, fournit des informations sur l'hygiène personnelle à respecter afin d'éviter les infections d'origine alimentaire (<http://www.favv-afscs.fgov.be/publicationsthematiques/hygiene-du-personnel.asp>).

Toute personne travaillant dans une zone où sont manipulées des denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection. Les mains sales constituent une importante source de contamination lors de la manipulation de denrées alimentaires. Les mains doivent être lavées correctement au moins au début du service, avant et après chaque pause, après chaque passage aux toilettes, après avoir toussé, éternué ou s'être mouché, après avoir touché du matériel potentiellement contaminé (surfaces souillées, déchets, emballages,...) et après avoir touché des produits crus tels que de la viande, du poisson, de la volaille ou des œufs.

Les personnes atteintes d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuses d'une telle maladie ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée, ne doivent pas être autorisées à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone où sont manipulées des denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments.

Tout personne active dans le secteur alimentaire et qui entre en contact avec des denrées alimentaires non emballées doit être en possession d'une attestation médicale mentionnant qu'il/elle est apte à travailler dans le secteur alimentaire. Cette attestation médicale doit être renouvelée tous les trois ans. Les étudiants jobistes, les stagiaires, les intérimaires,... doivent également être en possession d'une telle attestation médicale.

## **6.2. Locaux et environnement de travail**

Afin de permettre de travailler correctement et surtout de façon hygiénique, les locaux de l'établissement doivent être suffisamment grands. Des exigences spécifiques sont également posées en ce qui concerne la division, les finitions et l'aménagement des locaux. Un nettoyage et une désinfection aisés et corrects doivent être possibles partout. Il faut également faire en sorte qu'aucun animal ni aucune autre source de contamination ne puisse pénétrer dans les locaux de l'établissement. Il est également primordial d'éviter les contaminations croisées.

## **6.3. Réception**

Afin de garantir la conformité des produits achetés, un contrôle systématique est nécessaire lors de la réception des produits. Ce contrôle doit porter sur :

- l'aspect des aliments ;
- les emballages : ils ne peuvent être abîmés (déchirés, bombés et/ou rouillés) ;
- la durée de conservation ;
- la température.

Les produits doivent être stockés à la bonne température le plus rapidement possible. Les denrées alimentaires ne peuvent être conservées à des températures impliquant des risques pour la santé.

## **6.4. Chaîne du froid et chaîne du chaud**

La chaîne du froid et/ou du chaud ne peut pas être rompue :

- Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées dès que possible après leur préparation à une température n'entraînant pas de risque pour la santé.

- Lorsque les denrées alimentaires doivent être réchauffées, conservées ou servies chaudes, leur réchauffement doit s'effectuer le plus rapidement possible et elles doivent être maintenues en permanence à une température minimale de 60°C.

La réglementation en matière de surveillance de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud s'applique également lors du transport de repas vers d'autres hôpitaux ou d'autres sections.

La décongélation des produits surgelés doit se faire sous conditions contrôlées : dans le réfrigérateur, au four à micro-ondes ou en passant le produit emballé quelques instants sous l'eau courante froide. La décongélation à température ambiante permet la croissance des bactéries et n'est donc pas acceptable.

## **6.5. Durée de conservation**

Lorsqu'on interprète la date de conservation d'un produit, il faut faire une distinction claire entre la date limite de consommation et la date de durabilité minimale. La différence entre ces deux types de dates est décrite dans une circulaire relative aux dates de péremption, disponible sur le site de l'Agence ([http://www.favv-afsca.fgov.be/denreesalimentaires/documents/2011\\_12\\_23\\_Circulaire\\_dates\\_peremption\\_23-12-2011.pdf](http://www.favv-afsca.fgov.be/denreesalimentaires/documents/2011_12_23_Circulaire_dates_peremption_23-12-2011.pdf)).

## **6.6. Plats témoins**

Dans les hôpitaux de Flandre (Vlaem II, Art. 5.49.0.2), la loi impose de conserver un plat témoin ou un échantillon de repas. Il s'agit d'une petite quantité des plats préparés, qui est conservée au réfrigérateur pendant 72h et est ensuite détruite.

Il est également recommandé, dans les autres cuisines de collectivité, de conserver de tels plats témoins.

## **6.7. Déchets**

Les déchets constituent un refuge et un milieu de développement potentiels pour les moisissures, micro-organismes et animaux nuisibles. Tous les types de déchets doivent dès lors être évacués le plus rapidement possible. Les déchets doivent suivre un flux séparé de manière à éviter une contamination croisée (contact entre déchets et denrées alimentaires). Les déchets provenant des assiettes et verres ne peuvent jamais être réutilisés. Les déchets de cuisine, qu'il s'agisse de déchets animaux ou végétaux, ne peuvent jamais être donnés comme nourriture aux animaux.

## **6.8. Nettoyage et lutte contre les nuisibles**

Les locaux, équipements, surfaces et matériaux sales peuvent constituer un milieu favorable au développement de micro-organismes et moisissures. C'est pourquoi il est nécessaire de nettoyer et désinfecter régulièrement.

Il doit exister un plan de nettoyage et des procédures organisant le nettoyage ainsi que, si nécessaire, la désinfection des locaux et du matériel. Ce plan doit décrire clairement toutes les opérations de nettoyage et de désinfection (qui, quoi, quand/fréquence, produits utilisés et mode d'utilisation). Le plan et les procédures doivent être appliqués de façon à assurer la propreté de l'infrastructure et des équipements. Les produits de nettoyage et de désinfection doivent être entreposés dans des locaux

ou des armoires fermés. L'utilisation de ces produits ne peut représenter un risque de contamination des denrées alimentaires.

Les animaux nuisibles peuvent également être à l'origine de risques sanitaires. Les insectes rampants et volants constituent en effet une source de contamination microbiologique des produits. Des mesures adéquates doivent être prises pour combattre ces organismes nuisibles.

Un plan de lutte contre les nuisibles doit toujours être présent. Ce plan indique où sont localisés les appâts et/ou autres systèmes de lutte contre les nuisibles (p.ex. lampes à insectes). Il décrit également clairement les différentes tâches (qui, quoi, quand/fréquence de contrôle des appâts, produits utilisés et mode d'utilisation). Les pesticides, insecticides et toute autre substance un tant soit peu toxique doivent être entreposés dans des locaux ou des armoires fermés. L'utilisation de ces produits ne peut entraîner de risque de contamination des denrées alimentaires.

## 6.9. Eau

De l'eau potable doit toujours être utilisée pour nettoyer la cuisine, se laver les mains, préparer les glaçons, être incorporée dans les préparations,... La seule exception concerne l'eau utilisée contre les incendies ou pour le refroidissement des machines. De plus amples informations sur la qualité de l'eau dans le secteur alimentaire peuvent être consultées sur le site internet de l'AFSCA (<http://www.favv-afsc.fgov.be/autocontrôle-fr/informations/qualitedeseaux/>).

## 7. Autocontrôle, traçabilité et notification obligatoire

Afin de garantir un niveau élevé de sécurité de la chaîne alimentaire, des dispositions en matière d'autocontrôle, de traçabilité et de notification obligatoire sont en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2005 pour tous les opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire.

L'autocontrôle consiste en l'ensemble des mesures prises par les opérateurs afin de garantir la sûreté des produits offerts au consommateur. Tout opérateur est tenu de mettre en œuvre un système d'autocontrôle. Les organisations professionnelles ont rédigé des guides sectoriels pour aider les opérateurs à mettre facilement en place un système d'autocontrôle. L'application de ces guides n'est pas obligatoire mais est vivement recommandée. Le guide ci-dessous est d'application pour les cuisines de collectivité (<http://www.favv-afsc.fgov.be/autocontrôle-fr/guides/>) :

- Numéro de dossier : G-025
- Titre : Guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivité et les maisons de soins

La traçabilité est la capacité de retracer le cheminement d'un produit à travers toutes les étapes de sa production, de sa transformation et de sa distribution (<http://www.favv-afsc.fgov.be/autocontrôle-fr/tracabilite/>). En cas de contaminations ou d'incidents, il est important de retrouver rapidement l'origine et la destination d'un produit. La traçabilité des produits permet de retrouver rapidement l'origine d'un problème et d'en stopper la propagation. Toutes les cuisines de collectivité doivent disposer d'un registre d'entrée qui spécifie la provenance des produits. Le registre doit contenir les données suivantes : la nature, l'identification et la quantité du produit, la date de réception, l'identification de l'unité d'établissement du fournisseur. Un registre de sortie et une traçabilité interne sont uniquement requis pour les cuisines de collectivité qui approvisionnent des tiers (d'autres établissements actifs dans la chaîne alimentaire).

Tout opérateur actif dans la chaîne alimentaire est soumis à la notification obligatoire (<http://www.favv-afsca.fgov.be/notificationobligatoire/>). Cela signifie qu'il doit informer immédiatement l'Unité provinciale de Contrôle (UPC) s'il pense ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, cultivé, élevé, transformé, fabriqué ou vendu est susceptible de nuire à la santé des hommes, des animaux ou des végétaux.

## 8. Annexes

/

## 9. Inventaire des révisions

| Inventaire des révisions de la circulaire |                             |                                |
|---|-----------------------------|--------------------------------|
| Version                                   | Date de mise en application | Motif et portée de la révision |
| 1.0                                       | <b>Date de publication</b>  | Version originale              |
|   |                             |                                |