



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

| | | | |
|------------------|---|-----------------------------|----------------------------|
| Référence | PCCB/S3/1027086 | Date | 13/09/2018 |
| Version actuelle | 2.0 | Date de mise en application | Date de publication |
| Mots-clés | Hygiène, cuisines de collectivités, autocontrôle, hôpital | | |

| | |
|---------------------------|---|
| Rédigé par | Validé par |
| Véronique De Bie, attaché | Jean-François Heymans, directeur général a.i. |

1. Objectif

Les résultats des inspections en matière d'infrastructure, d'installation et d'hygiène menées dans les cuisines de collectivités 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. Une mauvaise gestion des cuisines peut évidemment avoir un impact sur la santé des patients.

Cette circulaire rappelle quelques-unes des conditions d'hygiène importantes à respecter dans les cuisines de collectivités 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 de guides validés par l'AFSCA pour les cuisines de collectivité.

2. Champ d'application

La présente circulaire s'applique aux cuisines de collectivités des établissements de soins hospitaliers.

3. Références

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

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 23 octobre 1964 portant fixation des normes auxquelles les hôpitaux et leurs services doivent répondre ;

Arrêté du gouvernement flamand du 1^{er} juin 1995 fixant les dispositions générales et sectorielles sur l'hygiène environnemental (VLAREM II).

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

Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Arrêté ministériel du 8 août 2008 fixant les modalités particulières pour une notification en vue d'un enregistrement ou une demande d'autorisation et/ou d'agrément auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

4. Définitions et abréviations

ACT : Lieu – Activité – Produit ; cette combinaison définit l'activité exercée par l'opérateur à l'aide :

- du lieu (p. ex.: PL49 Hôpital)
- de la nature de l'activité (p. ex.: AC30 Distribution)
- du produit (p. ex.: PR152 Repas)

Chaque ACT a une description spécifique. Les ACT sont repris dans la liste d'activités qui se trouve sur le site Internet de l'AFSCA (www.favv-afsca.fgov.be/agrements/activites/default.asp) ;

AFSCA : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire ; B2C : business to consumer ; la livraison directe au consommateur par un opérateur ;

ULC : Unité Locale de Contrôle ;

G-025 : guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et les maisons de soins ;

G-044 : guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C.

5. Autorisation

Toutes les cuisines de collectivités, donc aussi celles des hôpitaux, doivent se faire connaître auprès de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (www.favv-afsca.fgov.be/agrements/) et doivent payer une contribution annuelle (www.favv-afsca.fgov.be/financement/contributions/).

Les cuisines de collectivités des hôpitaux doivent être en possession d'une **autorisation 1.1**. Cette autorisation peut être demandée via le site internet de l'AFSCA (www.favv-afsca.fgov.be/agrements/modeleduformulairededemande.asp) ou auprès de l'ULC. L'octroi de l'autorisation s'accompagne de la délivrance d'une affiche bleue qui doit être apposée à un endroit visible de l'extérieur et facilement accessible au public.

Les cuisines de collectivités des hôpitaux qui se limitent à réchauffer des repas et/ou des potages préparés ailleurs et/ou à fractionner en portions individuelles des repas préparés ailleurs et/ou à faire des tartines et/ou à cuire des frites et/ou à servir les repas préparés ailleurs doivent déclarer à l'AFSCA l'activité suivante :

- ACT Collectivités sans préparation seulement service sur place
PL49 Hôpital ; AC30 Distribution ; PR152 Repas

Les cuisines de collectivités des hôpitaux qui assurent à la fois la préparation et le service des boissons et des repas qui sont consommés au sein de l'hôpital doivent déclarer à l'AFSCA l'activité suivante :

- ACT Collectivités avec préparation et service sur place
PL49 Hôpital ; AC66 Production et distribution ; PR152 Repas

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 III de l'arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (<http://www.favv-afsc.fgov.be/legislation/hygiene/denreesalimentaires/>). Un aperçu de quelques-unes des dispositions d'hygiène importantes qui s'appliquent aux cuisines de collectivités des hôpitaux est fourni ci-dessous.

Les check-lists « Inspections » utilisées par l'AFSCA lors de ses contrôles dans les cuisines de collectivités des hôpitaux peuvent être consultées sur le site de l'AFSCA (<http://www.favv-afsc.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'hôpital¹.

6.1. Hygiène personnelle

L'hygiène personnelle constitue la base de l'hygiène en cuisine et est 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 les règles de base pour une bonne hygiène personnelle afin de limiter au maximum les risques de contamination des denrées alimentaires. .

Toute personne travaillant dans une zone où sont manipulées des denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle **et porter une tenue adaptée** et propre et assurant, si cela est nécessaire, sa protection. Il n'y a pas d'obligation légale concernant les tenues vestimentaires adaptées. Par contre, il y a une obligation de résultat très importante : tout risque de contamination doit être complètement évité. Toutefois, l'AFSCA n'impose pas aux cuisines de collectivités les moyens à mettre en œuvre afin d'arriver à ce résultat.

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,

¹ Le contrôle du respect de cet arrêté royal ne tombe pas sous la compétence de l'AFSCA.

emballages, ...) et après avoir touché des produits crus tels que de la viande, du poisson, de la volaille, des œufs, des légumes et fruits frais, ...

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. Le personnel doit être informé de cette exigence essentielle pour la sécurité des consommateurs et la respecter. Il est de la responsabilité de la direction de l'établissement d'y veiller.

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 en tenant compte des différents flux (matières premières, produits intermédiaires, produits finis, matériaux en contact et emballages, déchets/restes alimentaires).

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, cabossés 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

Les chaînes du froid et/ou du chaud ne peuvent pas être rompues :

- 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. La fiche Quick Start sur les températures reprend les températures légales (voir <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/>)
- 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 à une température à cœur minimale de 60°C pendant maximum 2 heures. Entre 7°C et 60°C, les micro-organismes se multiplient très rapidement.

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.

La température des huiles/grasses de friture pour les frites ou autres produits à base de pommes de terre ne dépasse pas 175°C. Dans tous les autres cas, cette température des huiles/grasses de friture ne dépasse pas 180°C.

6.5. Durée de conservation

Lorsqu'on interprète la date de conservation d'un produit, il faut faire une distinction claire entre la date de durabilité minimale (DDM) et la date limite de consommation (DLC).

Avec une **date de durabilité minimale (DDM)** : « à consommer de préférence avant le (ou fin) », un fabricant garantit que les aliments seront d'une qualité irréprochable jusqu'à la date de péremption. Ils peuvent encore être consommés après cette date, à condition d'être conservés dans de bonnes conditions et que leur emballage ne soit pas endommagé, mais leur qualité organoleptique peut être altérée. Les pâtes, biscuits secs, boîtes de conserve, lait UHT, chocolat, ... sont, par exemple, des denrées alimentaires avec une DDM.

Les denrées alimentaires microbiologiquement très périssables (viandes, poissons frais, plats préparés, légumes prédécoupés, ...) sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine. La date de durabilité minimale est donc remplacée par la **date limite de consommation (DLC)** : « à consommer jusqu'au ... ». Tous ces produits se trouvent dans les rayons réfrigérés des magasins. Une fois la date dépassée, ces aliments ne peuvent plus être vendus ni utilisés car après la DLC, ils sont susceptibles de faire courir un risque au consommateur.

La circulaire relative aux dates de péremption, référencée PCCB/S3/802859, reprend les informations utiles à ce sujet (<http://www.favv-afsc.fgov.be/denreesalimentaires/circulaires/>).

6.6. Plats témoins

Dans les hôpitaux soumis à la réglementation de la Communauté flamande (VLAREL II, Art. 5.49.0.2, §2²), cette dernière impose de conserver un plat témoin ou un échantillon de repas (c'est-à-dire une petite quantité des différents plats préparés et servis) au réfrigérateur pendant 72h après quoi elle peut être détruite. Cette conservation a pour objectif de pouvoir identifier le germe pathogène en cause au cas où une toxi-infection alimentaire collective surviendrait. Il est préférable de ne pas surgeler les plats témoins parce que le processus de surgélation entraîne la destruction de microorganismes : les analyses microbiologiques ne donneront donc pas une image correcte de la toxi-infection alimentaire collective éventuelle en cas de surgélation.

Il est également recommandé aux cuisines de collectivités, pour lesquelles cette exigence légale n'est pas d'application, de conserver de tels plats témoins. La méthode conseillée est décrite dans les guides d'autocontrôle G-025.

² Le contrôle du respect de cette réglementation ne tombe pas sous la compétence de l'AFSCA.

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/restes alimentaires provenant des assiettes et verres des consommateurs ou provenant de buffets (self-service) ne peuvent jamais être réutilisés. Les déchets/restes alimentaires de cuisine, qu'il s'agisse de déchets animaux ou végétaux, ne peuvent jamais être donnés comme nourriture aux animaux. L'élimination des déchets par l'établissement doit, en outre, se faire dans le respect des réglementations environnementales régionales applicables en la matière.

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 régulièrement et de désinfecter si nécessaire.

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. Les produits de désinfection sont des biocides selon la réglementation et doivent disposer d'une autorisation délivrée par le SPF Santé Publique, Sécurité de la Chaîne Alimentaire et Environnement (SPF). De plus, leur mode d'utilisation doit être respecté par les opérateurs qui les utilisent. La liste des biocides autorisés et leurs conditions d'utilisation sont disponibles sur le site du SPF (www.health.belgium.be/fr/liste-des-biocides-autorises-et-rapport-annuel). L'utilisation de produits de nettoyage et de désinfection ne peut représenter un risque de contamination des denrées alimentaires.

Les animaux nuisibles peuvent également être à l'origine de risques sanitaires. Les insectes ou les rongeurs par exemple constituent en effet une source potentielle 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. Ces produits de lutte contre les nuisibles sont également des biocides et doivent disposer d'une autorisation délivrée par le SPF Santé Publique, Sécurité de la Chaîne Alimentaire et Environnement. Leur mode d'utilisation doit bien entendu aussi être respecté par les opérateurs. La liste des biocides autorisés et leurs conditions d'utilisation sont disponibles sur le site Internet du SPF (www.health.belgium.be/fr/liste-des-biocides-autorises-et-rapport-annuel). L'utilisation de ces pesticides, insecticides et de tout autre substance 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, qui ne doit pas obligatoirement être de l'eau potable. De plus amples informations sur la qualité de l'eau dans le secteur alimentaire peuvent être consultées sur le site internet de l'AFSCA (www.favv-afsca.fgov.be/autocontrôle-fr/informations/qualitedeseaux/default.asp).

6.10. Allergènes

La législation nationale stipule que pour les denrées alimentaires non emballées, outre la transmission écrite des informations sur les allergènes, la transmission orale de ces dernières est également possible en Belgique. Il est important que lors du contrôle de l'ASFCA, il puisse être démontré que les informations requises sur les allergènes sont disponibles et peuvent être communiquées. Des exigences à ce sujet sont reprises dans des check-lists d'inspection de l'AFSCA (voir les check-listes publiées sur le site de l'AFSCA). La circulaire relative aux informations sur les allergènes, référencée PCCB/S3/CDP/1249145, reprend les informations utiles à ce sujet (www.favv-afsca.fgov.be/denreesalimentaires/circulaires/default.asp). La fiche Quick Start 'Allergènes' reprend aussi les principales règles (<http://www.afsca.be/professionnels/autocontrôle/guides/fichesqs/>).

7. Autocontrôle, traçabilité et notification obligatoire

Afin de garantir un niveau élevé de sécurité de la chaîne alimentaire, la réglementation impose le respect d'exigences spécifiques en matière d'autocontrôle, de traçabilité et de notification obligatoire à tous les opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire.

L'autocontrôle consiste en l'ensemble des mesures (y compris les enregistrements nécessaires) 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. Des guides sectoriels validés par l'AFSCA existent 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. En outre, l'AFSCA assure la mise à disposition gratuite de divers outils pratiques afin d'aider ces opérateurs du secteur B2C à respecter leurs obligations en matière de sécurité alimentaire :

- guide G-044 (avec les modules appropriés) ou guide G-025 ;
- fiches Quick Start expliquant de façon simple les principales règles ;
- brochures thématiques.

Ces documents sont disponibles en ligne sur le site Internet de l'AFSCA (www.favv-afsca.fgov.be/cva/publications/).

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 (www.favv-afsca.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 collectivités doivent disposer d'un registre d'entrée qui spécifie la provenance des produits. Le registre doit contenir au moins 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 collectivités qui approvisionnent des tiers (d'autres

établissements actifs dans la chaîne alimentaire). Ces registres doivent être disponibles et consultables à tout moment. Le terme « registre » doit être compris au sens large ; il peut parfaitement s'agir d'un système électronique d'enregistrement de données ou d'un classement de bons de livraison à condition que toutes les informations nécessaires soient disponibles rapidement en cas de demande de l'autorité compétente.

Tout opérateur actif dans la chaîne alimentaire est soumis à la notification obligatoire (www.favv-afsca.fgov.be/notificationobligatoire/). Cela signifie qu'il doit informer immédiatement l'ULC 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. En cas de doute, il est préférable de contacter l'ULC afin d'évaluer si une notification doit être faite. En outre, les toxi-infections alimentaires collectives doivent toujours être notifiées à l'AFSCA.

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 | 27/03/2013 | Version originale |
| 2.0 | Date de publication | Révision générale |