

Module

Biberonneries





Table des matières

1.	Introduction	5
1.1	Champ d'application	5
1.2	Comment faut-il appliquer ce module ?	5
2.	Bonnes pratiques d'hygiène	6
3.	Organigrammes de processus	8
4.	Points critiques de contrôle (CCP) et points d'attention (PA)	9

1. Introduction

Ce module constitue un complément au manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C. Il doit obligatoirement, en plus du manuel pratique, être appliqué par les opérateurs qui relèvent du champ d'application de ce module et qui souhaitent bénéficier des assouplissements en matière de HACCP.

1.1 Champ d'application

Ce module est d'application pour les opérateurs qui produisent et/ou distribuent des biberons pour bébés dans les biberonneries.

Une biberonnerie est l'endroit où les préparations pour nourrissons sont préparées et conservées dans la maternité et d'autres services dans les hôpitaux (par ex. pédiatrie, néonatalogie).

1.2 Comment faut-il appliquer ce module ?



- ⇒ Appliquez correctement les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), telles que décrites dans ce module ;
- ⇒ Sélectionnez les diagrammes de processus utiles de manière à représenter avec précision tous vos processus de production. Il est possible qu'un diagramme ne corresponde pas à 100% à votre processus de production. Dans ce cas, vous devez adapter le diagramme (en ajoutant ou supprimant des étapes). Conservez bien les modifications (soit de manière électronique, soit sur papier) ;
- ⇒ Reprenez les dangers, points critiques (CCP et PA), seuils critiques et actions correctives pertinentes tels qu'ils figurent dans ce module. Ici aussi, il est possible qu'un certain danger ne soit pas d'application pour votre processus de production spécifique, que vous souhaitiez appliquer d'autres valeurs seuils ou modifier les actions correctives. Il est admis de déroger aux valeurs et actions proposées, mais uniquement à condition de motiver et d'étayer dûment votre décision : veillez à ce que vous disposiez de la documentation nécessaire (par ex. analyse des dangers, études scientifiques, données de la littérature, analyses de laboratoire...).

Dans les diagrammes, les étapes du processus auxquelles il faut consacrer une attention particulière à la sécurité alimentaire sont indiquées à l'aide de points critiques de contrôle (CCP) et de points d'attention (PA). Il s'agit des étapes lors desquelles il ne suffit pas d'appliquer les BPH. Un contrôle supplémentaire est nécessaire pour chaque PA et CCP repris dans les diagrammes, afin d'arriver à un produit final sûr à la fin du processus :



- ⇒ Contrôlez (vérifiez, mesurez, pesez...) selon la méthode de surveillance indiquée et la fréquence imposée si les normes et les valeurs seuils critiques sont bien respectées ;
- ⇒ Prenez les actions et mesures correctives nécessaires lorsque les normes ou les valeurs seuils ne sont pas respectées et enregistrez-les, en mentionnant également l'anomalie/la non-conformité. Les actions et mesures correctrices doivent être choisies en fonction de la non-conformité constatée.

N'oubliez pas de vérifier les CCP et les PA et de les adapter si vous avez modifié les étapes précédentes du diagramme de processus !

Dans le cas où vous ne pouvez pas bénéficier des assouplissements, vous devez enregistrer **tous** les contrôles et pas seulement les non-conformités.

2. Bonnes pratiques d'hygiène

Préparation des biberons

- Maintenez une hygiène personnelle stricte. Dans les biberonneries, où les biberons pour nourrissons sont préparés, il est conseillé de porter un couvre-chef et un masque, et le travail se fait avec des gants ou en ayant les mains désinfectées ;
- Préparez et chauffez toujours le biberon le plus tard possible, à savoir juste avant la consommation ;
- Préparez le biberon dans un endroit qui est exclusivement utilisé pour la préparation de biberons ;
- Travaillez dans un endroit propre qui est régulièrement désinfecté. Accordez une attention supplémentaire au nettoyage de cet endroit ;
- Évitez une contamination croisée ;
- Remplacez l'eau du chauffe-biberon au moins une fois par jour ;
- Veillez toujours à un bon nettoyage des biberons et du matériel utilisé pour la préparation des aliments. Utilisez toujours du matériel stérile, et de préférence aussi des biberons stériles, pour la préparation des biberons pour nourrissons et enfants jusqu'à 6 mois ;
- Veillez toujours à un étiquetage clair des aliments ;
- Conservez les matières premières, y compris la poudre (de lait), selon les prescriptions du producteur ou à une température $\leq 20^{\circ}\text{C}$;
- Conservez les poudres (de lait) jusqu'à un mois maximum après l'ouverture ;
- L'eau utilisée doit être appropriée à la préparation d'aliments pour bébés (utilisez une eau peu minéralisée, non pétillante pour les biberons). Faites attention à ce que l'eau utilisée au moment de la préparation des biberons soit encore consommable durant au moins 6 mois. L'eau doit être conservée à $\leq 7^{\circ}\text{C}$ (de préférence $\leq 4^{\circ}\text{C}$) et est utilisée froide pour la préparation des biberons. Il est recommandé de ne pas conserver les bouteilles d'eau plus de 24 heures après ouverture ;
- Le réchauffement des biberons est à tout moment exclu !

Plats témoins

Dans les hôpitaux en Flandre, il est obligatoire de conserver un **plat témoin ou un échantillon de repas**. Dans les autres maisons de soins ou cuisines de collectivités, il est aussi fortement recommandé de le faire. Les échantillons de repas peuvent être très importants en cas de suspicion d'une toxoinfection alimentaire, pour l'autocontrôle, la traçabilité interne et la notification obligatoire.

Dans les biberonneries, la conservation de plats témoins est obligatoire si celles-ci se trouvent dans un hôpital en Flandre.



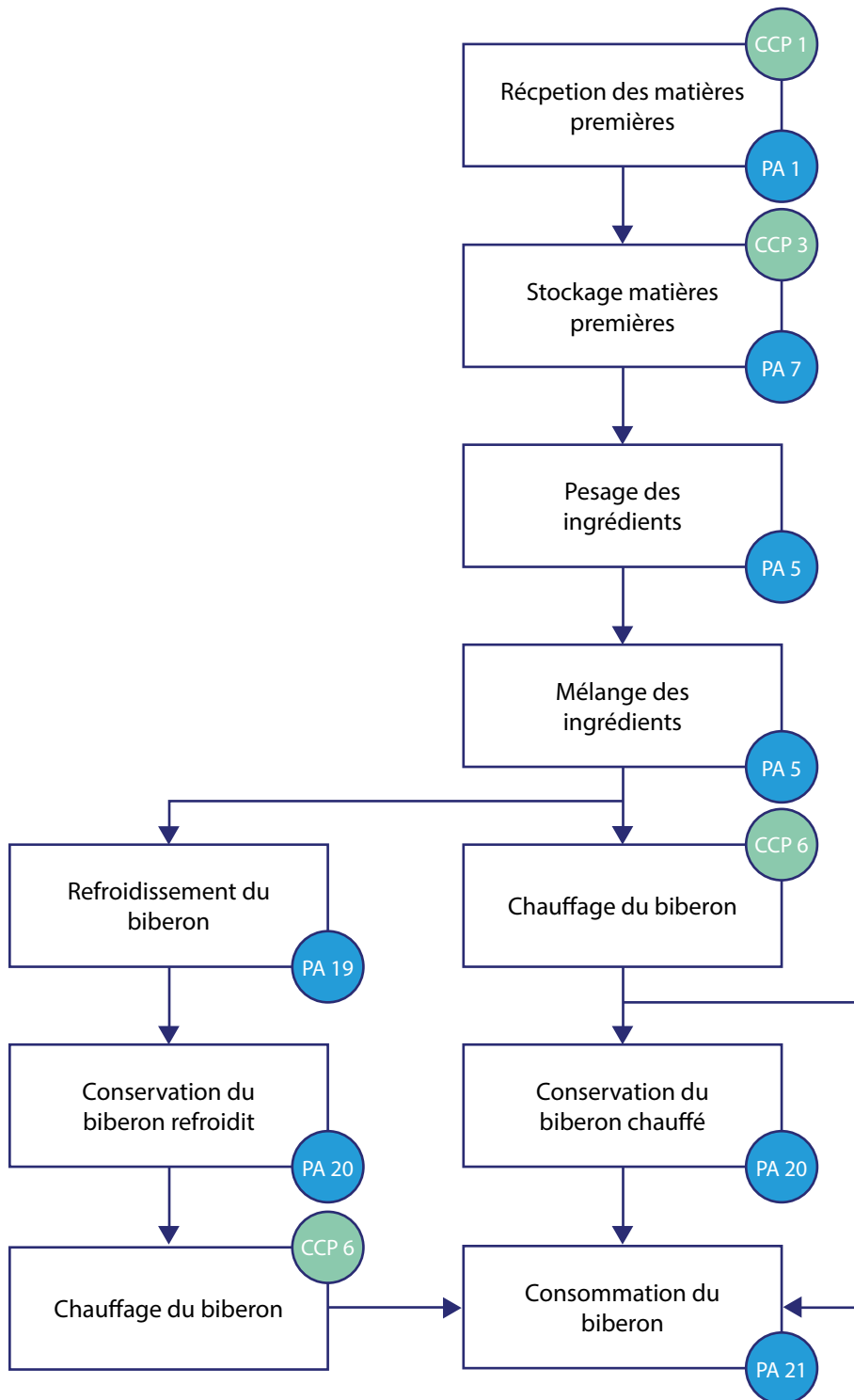


Procédez comme suit :

- Prélevez immédiatement après la préparation du repas ou à la fin de la distribution des biberons, une petite quantité (au min. 50g) de tous les biberons. Utilisez toujours à cet effet des couverts propres et un récipient propre pouvant être fermé correctement (par ex. : bacs ou sacs en plastique ou un biberon stérile) !
- Notez le nom du biberon ou d'un code qui y renvoie et la date de consommation sur le récipient.
- Conservez les plats témoins durant 72 heures dans le réfrigérateur ;
- Si vous choisissez vous-même de conserver plus longtemps les plats témoins (ce n'est pas une obligation), vous pouvez les congeler après une période de 72 heures dans le réfrigérateur ;
- N'oubliez pas d'enlever et de détruire les plats témoins après 72 heures ou une période plus longue.

3. Organigrammes de processus

Préparation et distribution de biberons



4. Points critiques de contrôle (CCP) et points d'attention (PA)

CCP 1 – Réception				
Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Réception	x M: température trop élevée	T° maximale définie dans le Tableau 1 du manuel pratique; une brève fluctuation ascendante de 3°C est autorisée T° à cœur indiquée par le fabricant et mentionnée sur l'étiquette	Contrôle aléatoire de la température des marchandises à la réception	Enregistrer les non-conformités Refuser les produits à la livraison Communiquer les non-conformités au fournisseur Demander au fournisseur quelles actions il a entreprises afin d'éviter que le problème ne se répète Contrôler l'efficacité des actions proposées par le fournisseur, en augmentant par exemple le contrôle à l'entrée chez le fournisseur concerné Entreposer plus vite les produits en un lieu adapté et à une température appropriée Transformer les produits le plus vite possible pour éliminer le risque ou les détruire de manière appropriée Former le personnel de sorte que le temps d'attente maximal soit respecté

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication/ C : Danger chimique/ P : Danger physique/ M : Danger microbiologique



CCP 3 – Température des denrées alimentaires réfrigérées lors de l'entreposage

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Température des denrées alimentaires réfrigérées (espace frigorifique, meubles frigorifiques)	x M: température trop élevée	Normes : T° maximale définie dans le Tableau 1 du manuel pratique; une brève fluctuation ascendante de 3°C est autorisée T° à cœur indiquée par le fabriquant et mentionnée sur l'étiquette	Contrôle quotidien de la température des espaces frigorifiques et en cas de non-conformité, régler la température	Identifier et isoler les produits concernés Enregistrer les non-conformités Entreposage : transformer les produits pour éliminer le risque ou les détruire de manière appropriée Distribution des repas et service froid : <ul style="list-style-type: none"> • produits dont la température est trop élevée doivent être retirés • meilleure gestion de la température pour le service des produits • préparer les produits moins longtemps avant le début du service En cas de panne, avertir le frigoriste Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique



CCP 6 – Temps de chauffage des biberons				
Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Temps de chauffage des biberons jusqu'à 37°C	x M : temps trop long x M: température trop basse	Max. 30 minutes	Contrôle du temps chaque fois qu'on réchauffe des biberons	<p>Identifier les produits concernés</p> <p>Détruire le contenu des biberons si la température < 37°C pendant plus de 30 minutes</p> <p>Réchauffer ou augmenter le thermostat si la température < 37°C pendant moins de 30 minutes</p> <p>Contrôler le fonctionnement du thermostat et, le cas échéant, changer la position du thermostat</p> <p>En cas de panne du thermostat ou de l'appareil utilisé pour le réchauffement : assurer la réparation</p> <p>Enregistrer les non-conformités</p> <p>Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne l'application des méthodes de travail corrects</p>

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique/ P : Danger physique/ M : Danger microbiologique



PA 1 – Réception				
Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Réception	+ CPM: emballage abîmé + M: contamination croisée x M: dépassement de la durée de conservation	Emballage propre et non endommagé Produits frais Produits n'ayant pas dépassé leur date de conservation	Contrôle aléatoire visuel de l'emballage à la réception Contrôle aléatoire de la fraîcheur des produits à la réception Contrôle aléatoire des dates de conservation des produits à la réception	Refuser les produits à la livraison Communiquer les non-conformités au fournisseur Demander au fournisseur quelles actions il a entreprises afin d'éviter que le problème ne se répète Contrôle de l'efficacité des actions proposées par le fournisseur, en augmentant par exemple le contrôle à l'entrée chez le fournisseur concerné

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique



PA 5 – Contamination des matières premières par des allergènes lors du stockage ou de la production

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Contamination des matières premières par des allergènes lors du stockage ou de la production	+ C: contamination croisée allergènes	Absence d'allergènes qui ne sont pas des ingrédients	Attention continue pour une possible contamination croisée des allergènes durant le stockage ou la production	<p>Si une contamination croisée ne peut pas être évitée, identifier les produits potentiellement contaminés et informer le consommateur à ce sujet</p> <p>Éviter la contamination croisée par :</p> <ul style="list-style-type: none"> • revoir les procédures relatives au nettoyage du matériel de travail • revoir l'ordre de production afin que la contamination par les allergènes restants soit évitée • ... <p>Formation complémentaire du personnel sur les instructions de travail (pondérer, ordre des produits ...) et sur la procédure de nettoyage</p>

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique/ P : Danger physique/ M : Danger microbiologique



PA 7 – Durée de conservation des produits périssables pendant l'entreposage et la vente				
Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Dépassement de la durée de conservation des produits périssables	x M: dépassement de la durée de conservation	Produits qui n'ont pas dépassé leur date limite de consommation	Contrôle quotidien des dates limites de consommation ou des dates de durabilité minimale des produits	Évacuer avec les déchets les produits dont la date limite de consommation est dépassée Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique



PA 19 – Temps et température pendant le refroidissement des biberons

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Temps et température pendant le refroidissement des biberons	<p>x M: température trop élevée</p> <p>x M: refroidissement trop lentement</p>	<p>Refroidir dans 2 heures à 5°C au maximum</p> <p>Si, après 90 minutes, la température:</p> <ul style="list-style-type: none"> est plus élevée que 8°C: intensifier le refroidissement se situe entre 8°C et 5°C: laisser dérouler le processus est plus basse que 5°C: mettre les biberons dans le frigo 	<p>Contrôle du temps et de la température à chaque refroidissement</p>	<p>Intensifier le processus de refroidissement</p> <p>En cas d'un refroidissement insuffisant après 2 heures : détruire le contenu des biberons</p>

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique/ P : Danger physique/M : Danger microbiologique



PA 20 – Temps et température pendant la conservation des biberons

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Temps et température pendant la conservation des biberons	<p>x M: température trop élevée</p> <p>x M: température trop basse</p> <p>x M: conservation trop longue</p>	<p>Biberons refroidis: conserver au max. 24 heures à 5°C au maximum</p> <p>Biberons chauds: conserver au max. 30 minutes à 37°C</p>	<p>Contrôle du temps et de la température à chaque conservation de biberon</p>	<p>Biberons refroidis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Régler le thermostat (plus bas) • Vérifier le fonctionnement de l'appareil de stockage <p>Biberons chauds:</p> <ul style="list-style-type: none"> • régler le thermostat (plus haut) • vérifier le fonctionnement du matériel de remise en température <p>Détruire le contenu des biberons après une conservation trop longtemps ou en cas de conservation à une température fautive</p>

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique/ P : Danger physique/ M : Danger microbiologique



PA 21 – Temps et température pendant la consommation des biberons

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Temps et température pendant la consommation des biberons	x M: température trop basse x M: conservation trop longue	Température entre température ambiante et 37°C Consommation jusqu'à 30 minutes au maximum après le réchauffage	Contrôle du temps et de la température à chaque consommation de biberon	En cas de dépassement du temps : détruire le contenu du biberon En cas d'une température trop basse: détruire le contenu du biberon Ne jamais réchauffer des biberons !

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique/ P : Danger physique/ M : Danger microbiologique



