

Module

Milieux d'accueil de la petite enfance





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)	8

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 préparent et/ou distribuent des repas pour bébés et enfants en bas âge dans les milieux d'accueil de la petite enfance.

Les milieux d'accueil pour les enfants âgés de 0 à 3 ans qui relèvent de la compétence de Kind en Gezin, L'Office de la Naissance et de l'Enfance (ONE) ou Der Dienst für Kind und Familie, doivent appliquer ce module :

- Groepsopvang van baby's en peuters vanaf 9 opvangplaatsen (Kind en Gezin) ;
- Centra voor kinderzorg en gezinsondersteuning vanaf 9 opvangplaatsen (Kind en Gezin) ;
- Milieux d'accueil collectif de la petite enfance (crèches, préguardiennat, maison communales de la petite enfance (MCAE), maison d'enfants, halte garderie, service spécialisé de la petite enfance (SASPE)) à partir de 9 places d'accueil (ONE) ;
- Kleinkindbetreuungsstätten (Krippe) ab 18 Betreuungsplätze (Der Dienst für Kind und Familie)

1.2 Comment faut-il appliquer ce module ?

- ⇒ Appliquez correctement les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), telles que décrites dans ce module ;
- ⇒ Reprenez les dangers, points critiques (CCP et PA), seuils critiques et actions correctives pertinentes tels qu'ils figurent dans ce module. 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...).

Un contrôle supplémentaire est nécessaire pour chaque PA et CCP, 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

Espace réservé à la manipulation des aliments dans les milieux d'accueil de la petite enfance

Un espace de travail est réservé à la préparation des biberons, à la préparation des goûters, au portionnement dans les assiettes ainsi qu'à la remise à température des repas.

- Les aliments n'y sont pas cuisinés ;
- Son emplacement dans l'espace de vie doit permettre l'application des bonnes pratiques d'hygiène ;
- L'espace de travail réservé à la préparation des aliments ne peut jamais être le même que celui de l'espace de soins ;
- L'espace réservé à la préparation des aliments doit être le plus éloigné possible de l'espace de soins, afin d'éviter une contamination croisée. Ils ne peuvent pas être attenants, à moins qu'une séparation physique ne soit prévue (par ex. mur, paroi en plexiglas...) ;
- L'espace réservé à la préparation des aliments doit au minimum être équipé d'un plan de travail et d'un lave-mains à proximité de cet espace. En fonction de l'organisation du milieu d'accueil, l'espace de préparation des aliments sera équipé d'un réfrigérateur, d'un four à micro-ondes, d'un chauffe-biberon...

Le coin 'change' dans les milieux d'accueil de la petite enfance

Les enfants ne peuvent jamais être changés sur les mêmes surfaces (plans de travail, tables ...) qui sont utilisées pour la préparation et/ou la manipulation des denrées alimentaires ou pour la prise des repas. L'espace de soins ne peut pas être contigu à l'espace où sont préparées et/ou manipulées les denrées alimentaires, à moins qu'une séparation physique ne soit prévue (par ex. mur, paroi en plexiglas...).

- Pour éviter toute contamination croisée, la surface sur laquelle sont changés les enfants doit être la plus éloignée possible des surfaces servant à la préparation et/ou à la manipulation des denrées alimentaires ou à la prise de repas ;
- Il doit être possible de se laver les mains et, si nécessaire, de se les désinfecter à proximité de la surface où sont changés les enfants ;
- La mise en place de petits pots et de toilettes pour enfants ne peut pas non plus constituer une source de contamination ou de souillure des denrées alimentaires. Les pots et toilettes pour enfants ne peuvent jamais se trouver dans la cuisine.

Les denrées alimentaires que les parents amènent dans les milieux d'accueil de la petite enfance en vue d'être consommées par leur enfant


Les parents sont responsables de la sûreté des repas apportés (par ex. : fraîcheur, mode de préparation, hygiène lors de la préparation et le transport...) mais vous êtes responsable de toutes les étapes ultérieures à la réception des repas (e.a. la conservation, faire chauffer les repas ...). Cela vaut également pour le lait maternel recueilli à l'aide du tire-lait.

- Mettez-vous clairement d'accord avec les parents sur les denrées alimentaires apportées et sur le traitement ultérieur que celles-ci doivent subir dans le milieu d'accueil. Vous pouvez par exemple choisir de reprendre cette répartition des responsabilités dans le règlement d'ordre intérieur ou dans une convention écrite conclue avec les parents ;





- Les denrées alimentaires que les parents amènent eux-mêmes dans les milieux d'accueil afin d'être consommées par leur enfant ne doivent pas être notées dans le registre des marchandises entrantes (registre IN). Il s'agit ici d'une exception à la règle ;
- Si des parents amènent un repas préparé dans votre milieu d'accueil, ils doivent toujours apposer une étiquette avec le nom de l'enfant et la date de la préparation ;
- Les produits préemballés industriellement sont amenés par les parents dans un conditionnement fermé. Cela ne s'applique pas au lait en poudre qui peut être amené dans une petite boîte prévue à cet effet, pourvue d'une étiquette avec le nom ;
- Les risques de cette méthode de travail doivent être connus par le milieu d'accueil et les parents. Des mesures appropriées doivent être prises afin d'assurer la sécurité des denrées alimentaires. Il est préférable d'avoir une conversation à ce sujet avec les parents afin de leur donner les informations nécessaires.

La distribution des plats chauds

- Veillez à ce que le temps entre la fin de la cuisson, la finition et le portionnement est le plus court possible ;
-  • La température des plats chauds peut descendre en dessous de 60°C lors du service pour éviter des brûlures pendant la consommation, à condition que les repas sont consommés dans un délai de maximum 30 minutes ;
- Pour des raisons d'organisation, par ex. respect du rythme, il peut parfois s'avérer nécessaire de conserver un repas plus longtemps.
 - Refroidissez rapidement les portions individuelles consommées ultérieurement et maintenez-les au réfrigérateur, ou
 - conservez-les au bain-marie à plus de 60°C.

Préparation des biberons dans les milieux d'accueil de la petite enfance

- Maintenez une hygiène personnelle stricte ;
- Préparez et chauffez toujours le biberon le plus tard possible, à savoir juste avant la consommation ;
- Préparez le biberon dans un endroit qui est suffisamment loin du coin ou de l'espace de soins ;
- Évitez une contamination croisée. Le risque de contamination croisée est élevé dans les milieux d'accueil où c'est souvent la même personne qui s'occupe des enfants et de la préparation des biberons ;
- 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 stérilisé 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 de préférence une eau peu minéralisée, non pétillante pour les biberons) ;
- Le réchauffement des biberons est à tout moment exclu ! Ne réchauffez jamais les biberons pour la deuxième fois.

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 toxi-infection alimentaire, pour l'autocontrôle, la traçabilité interne et la notification obligatoire. Dans un milieu d'accueil, la conservation des plats témoins n'est pas obligatoire. Il est toutefois recommandé de le faire.

Procédez comme suit :

- Prélevez immédiatement après la préparation du repas ou à la fin de la distribution des repas, une petite quantité (au min. 50g) de tous les plats préparés. Utilisez toujours à cet effet des couverts propres et un récipient propre pouvant être fermé correctement (par ex. : bacs ou sacs en plastique) !
- Notez le nom du plat 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

Il n'y a pas d'organigrammes spécifiques pour les milieux d'accueil de la petite enfance.

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

Il n'y a pas de CCP et PA spécifiques pour les milieux d'accueil de la petite enfance. Appliquez les CCP et PA qui sont décrits dans le manuel pratique.





