



**COMITE SCIENTIFIQUE
DE L'AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE
DE LA CHAINE ALIMENTAIRE**

AVIS 21-2011

Concerne : Evaluation du guide d'autocontrôle pour la sécurité alimentaire dans les milieux d'accueil collectifs de la petite enfance (dossier Sci Com 2011/20 – G-041).

Avis approuvé par le Comité scientifique le 16 décembre 2011.

Résumé

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer le guide d'autocontrôle pour la sécurité alimentaire dans les milieux d'accueil collectifs de la petite enfance. Le Comité scientifique estime que le guide est bien écrit, pratique et se laisse lire facilement. Cependant, il estime que les connaissances théoriques de base sur les principes HACCP et les dangers microbiologiques (fiches des microbes les plus fréquemment responsables de toxi-infection alimentaire) devraient être retravaillés. De plus, le Comité scientifique recommande qu'une plus grande attention soit attirée sur les mesures à prendre lorsque les enfants et le personnel d'accueil sont malades, la différence entre le nettoyage et la désinfection, le refroidissement des repas, les consignes de temps et de température pour les produits alimentaires conservés au chaud (ex. biberons), les allergènes et le lavage des mains des enfants.

Summary

Advice 21-2011 of the Scientific Committee of the FASFC on the evaluation of the self-checking guide for the food safety in collective host community of early childhood.

This advice concerns the evaluation of the self-checking guide for the food safety in collective host community of early childhood.

Mots clés

Guide d'autocontrôle, milieux d'accueil collectif, petite enfance, sécurité alimentaire.

1. Termes de référence

1.1. Question posée

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer le guide d'autocontrôle pour la sécurité alimentaire dans les milieux d'accueil collectifs de la petite enfance.

1.2. Contexte législatif

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

Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires.

Vu les discussions durant la réunion de groupe de travail du 7 novembre 2011 et la séance plénière du 16 décembre 2011,

le Comité scientifique émet l'avis suivant :

2. Introduction

Le guide d'autocontrôle pour la sécurité alimentaire dans les milieux d'accueil collectifs de la petite enfance (G-041) a été soumis pour validation auprès l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA).

Ce guide a été établi à l'initiative de l'Office de la Naissance et de l'Enfance et de Kind en Gezin. Ce guide est d'application pour les milieux d'accueil collectifs de la petite enfance autorisées par l'Office de la Naissance et de l'Enfance, Kind en Gezin ou le Dienst für Kind und Familie qui préparent et/ou distribuent des aliments pour les enfants de 0 à 3 ans.

3. Avis

Le Comité scientifique estime que le guide est bien écrit, pratique et se laisse aisément lire. De bonnes instructions de travail sont données (par exemple technique des deux seaux (page 111)). Le résumé par chapitre donne une bonne vue d'ensemble (comme par exemple page 41 sur l'infrastructure).

3.1. Remarques générales

Le Comité scientifique constate que le document concernant la notion d'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Plan) et les fiches microbiologiques nécessitent d'être retravaillées et corrigées en portant l'attention sur l'emploi de la bonne terminologie et du contenu scientifique correct.

Il n'est pas fait mention dans le guide des mesures à prendre en matière de notification lorsque les enfants ou les accueillantes sont atteints de maladies infectieuses à déclaration obligatoire. La liste des maladies infectieuses soumises à la déclaration obligatoire est gérée par les Communautés. La liste est disponible en Flandre sur le site web de Vlaams Agentschap Zorg & Gezondheid (<http://www.zorg-en-gezondheid.be/Maladies/Maladies-infectieuses/>), en Wallonie sur le site web de la Direction générale de la santé du Ministère de la Communauté française (www.sante.cfwb.be) et à Bruxelles sur le site web de la Commission communautaire commune de Bruxelles-capital

(<http://www.ccc.irisnet.be/fr/institutions-agreees/politique-de-la-sante-1/politique-de-la-sante-1/maladies-transmissibles>).

Le médecin traitant doit faire part de tout soupçon à l'inspection d'hygiène des communautés. En outre, aucune attention n'est accordée à des mesures (par exemple désinfection, précautions supplémentaires pour éviter la contamination croisée) qui devraient être prises pour toutes les maladies infectieuses (p.e. rotavirus, norovirus) qui surviennent chez les enfants et le personnel d'accueil. Il faudrait insister sur la nécessité de communication avec les parents et le personnel d'accueil à cet égard.

Des informations sur la désinfection des virus sont reprises dans la brochure 'Pour un camp sans souci alimentaires' disponible sur le site web de l'AFSCA à l'adresse suivante: http://www.favv-afsc.fgov.be/publicationsthematiques/documents/Kampfolder_2011_Fr_S.pdf

Le Comité scientifique recommande que le guide fasse référence à la partie du site web de l'AFSCA où se trouve des brochures (<http://www.favv-afsc.fgov.be/publicationsthematiques>) car ces brochures fournissent des informations pertinentes qui sont faciles à lire et qui peuvent être d'application pour les milieux d'accueil.

En général, le Comité scientifique trouve que des explications plus concrètes devraient être fournies sur le processus de nettoyage et de désinfection avec une attention plus claire sur la différence entre les deux.

Le Comité scientifique estime qu'il faudrait attirer davantage l'attention sur la gestion de la problématique des allergènes dans le guide.

Le Comité scientifique fait remarquer que, dans le guide, l'attention n'est pas suffisamment attirée sur les mesures qui doivent être prises au niveau de l'hygiène lors du contact des enfants avec des animaux (par exemple un moment animaux domestiques qui est organisé). Le Comité scientifique souhaite aussi attirer l'attention sur le comportement 'pica' des enfants. Ceux-ci peuvent être exposés à des contaminants chimiques (plomb, dioxines) et/ou microbiologiques via l'ingestion de terre ou de sable. Le Comité scientifique estime qu'il faudrait ajouter un paragraphe à ce sujet dans le guide. Il est recommandé d'insister sur la nécessité de laver les mains des enfants avant les repas.

Le guide doit également consacrer plus d'attention à l'importance du refroidissement de la nourriture après le chauffage et aux consignes de temps et de température pour les produits alimentaires conservés au chaud. Ce dernier point est très important pour les préparations pour nourrissons et les préparations de suite.

Le Comité scientifique fait remarquer que la correspondance entre la version néerlandaise et française du guide devrait être revue. Certaines phrases ne sont pas bien traduites.

3.2. Remarques spécifiques

Le Comité scientifique émet des remarques plus spécifiques sur certaines parties du guide. Celles-ci sont reprises ci-dessous.

- Point 1.2.6. Notification obligatoire

Ce point présente la notification obligatoire par rapport à l'AFSCA. Le Comité scientifique fait remarquer que les maladies infectieuses, même digestives, ne sont pas uniquement d'origine alimentaire. Pour les enfants atteints d'une maladie à déclaration obligatoire, le médecin traitant doit notifier à l'inspection d'hygiène des Communautés (<http://www.zorg-en-gezondheid.be/Maladies/Maladies-infectieuses/> ; www.sante.cfwb.be; <http://www.ccc.irisnet.be/fr/institutions-agreees/politique-de-la-sante-1/politique-de-la-sante-1/maladies-transmissibles>). De plus, des mesures d'hygiène supplémentaires devront être prises. Le Comité scientifique estime qu'il faudrait mentionner les mesures à prendre en matière de notification et d'hygiène lorsque les enfants ou les accueillantes sont atteints de maladies infectieuses.

- Point 2.1.1.5 Multiplication des microbes

Il y a des erreurs dans le tableau présentant la multiplication des microbes selon les conditions temps/température. Le Comité scientifique recommande d'illustrer la multiplication des microbes selon le rapport temps/température à l'aide d'une figure. Un exemple de figure est présenté à l'annexe 1 de cet avis.

- Point 2.1.1.6 Conditions défavorables à la croissance microbienne

Il est mentionné que les microbes sont détruits à une température supérieure à 100°C pendant 10 minutes. Il est remarqué que ceci n'est pas valable pour toutes les bactéries. Ainsi, toutes les spores bactériennes ne sont pas tuées dans ces conditions de température/temps.

- Sous le point «Dangers biologiques»

Le Comité scientifique propose de combiner le point 'Dangers biologiques' avec le point 'Dangers microbiologiques' et de le distinguer des autres types de dangers. La phrase dans la version française du guide n'est pas correctement traduite du néerlandais et la numérotation des titres est à modifier.

- Sous le point «Dangers chimiques»

La phrase «cette forme de danger concerne certaines substances contenues naturellement dans l'aliment» n'est pas correcte. Elle devrait être reformulée, par exemple, «Par dangers chimiques, on entend certaines substances qui se retrouvent dans l'aliment avant qu'il ne soit transformé dans la cuisine».

Les dangers chimiques devraient être présentés de manière plus détaillée. Il faudrait mentionner, notamment:

- o Les résidus de pesticides (rincer et éplucher les fruits et légumes pour limiter l'exposition)
- o Les mycotoxines (présence de moisissures) (exemple: patuline sur les pommes présentant de la pourriture).
- o Les substances formées lors de la transformation des aliments (exemple: les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) présents dans les viandes brûlées).
- o Les matériaux destinés à entrer en contact avec les aliments comme le bisphénol A. Il est remarqué que le Conseil Supérieur de la Santé (CSS) recommande, dans le cadre du principe de précaution, de limiter l'exposition des jeunes enfants aux bisphénol A (BPA) à un niveau aussi faible que possible. Le CSS recommande de prendre des mesures permettant de limiter de manière importante la présence de BPA dans les matériaux destinés à entrer en contact avec les aliments destinés aux nourrissons de 0 à 3 ans, d'autant plus que les matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ne sont pas les seules voies d'exposition au BPA, par exemple par la voie cutanée est aussi possible (CSS, 2010).
- o les nitrates,
- o les contaminants environnementaux comme les métaux lourds, les dioxines et les PCB.

- Sous le point «Les allergènes»

Le Comité scientifique estime qu'il faudrait attirer davantage l'attention sur la problématique des allergènes dans le guide. Le deuxième tiret dans la version française n'est pas correctement traduit du néerlandais.

- Sous le point 2.2. Prévention des contaminations croisées

Le Comité scientifique estime que la maîtrise de la contamination croisée est importante. La phrase concernant les aliments peu contaminés en note de bas de page devrait être remise dans le texte. Il n'est pas correct de dire que les crudités sont peu contaminées.

- Sous le point 3.3. Equipement et matériaux de la cuisine et des locaux annexes

La phrase «éviter par exemple l'utilisation d'un matériau comme l'aluminium en raison de sa toxicité» devrait être supprimée. Il n'est pas interdit d'utiliser de l'aluminium. La contribution des pots et des casseroles à l'exposition totale à l'aluminium serait limitée dans des conditions

normales d'utilisation et seulement présente lorsque des produits acides sont préparés (VWA, 2008; EFSA, 2008).

- Sous le point 3.3.10. Thermomètre alimentaire

Le Comité scientifique propose d'ajouter une photo d'un thermomètre combiné pour illustrer ce que c'est.

Il est mentionné dans le guide de calibrer le thermomètre de préférence chaque année. Le Comité scientifique estime qu'il faudrait expliquer comment le thermomètre peut être calibré. Par exemple comparer la température de plusieurs thermomètres ou mettre le thermomètre dans l'eau bouillante et voir s'il indique 100°C et le mettre dans la glace fondante et voir s'il indique 0°C.

- Sous le point 4.1.1.3. Quand ? concernant l'hygiène des mains

Au deuxième tiret, la terminologie 'aliments sales' devrait être remplacé par 'aliments contaminés'. De plus, Il faudrait ajouter la viande crue comme la volaille comme exemple d'aliments éventuellement contaminés.

- Sous le point 4.2.1 Plan de nettoyage et désinfection

Il faudrait ajouter une explication pour mentionner la différence entre nettoyage et désinfection.

A coté des œufs en coquille, il faudrait ajouter nettoyage du plan de travail après avoir manipulé de la viande crue.

- Partie 5 La préparation et la distribution des repas

Dans le résumé de la partie 5 (la préparation des aliments), il est mentionné de refroidir suffisamment et aussi vite que possible les denrées alimentaires chaudes. Dans la figure étapes de la production des repas, il faudrait ajouter une étape de refroidissement après cuisson. Un point 'refroidissement' devrait être ajouté dans cette partie pour expliquer comment refroidir les aliments. Le Comité scientifique fait remarquer que lors d'un refroidissement insuffisamment rapide ou une conservation trop longue entre 10 et 50°C, il y a un risque réel de croissance de *Bacillus cereus*, de *C. perfringens* et de *Staphylococcus aureus*. Une mauvaise utilisation de la température (conservation trop longue à température ambiante) ou un refroidissement insuffisant rapide (ex. si de trop grandes quantités sont mises à refroidir pour lesquelles cela dure longtemps avant que le cœur soit refroidit) peut conduire à la croissance de ces germes en trop grandes quantités, et aussi peut-être à la production de toxines et donc au risque de toxi-infections alimentaires.

- Sous le point 5.1.3. Propre culture

Au lieu de mentionner les risques, le Comité scientifique estime qu'il serait préférable de donner quelques conseils pour limiter l'exposition aux contaminants comme bien rincer les fruits et légumes, ramasser les œufs frais quotidiennement et les refroidir directement, attendre le délai nécessaire après pulvérisation avec des produits phytosanitaires, ne pas élever des poules dans un environnement pollué (feu, déchet) et si possible ne pas tenir des poules sur un sol nu.

- Sous le point 5.2.3.1. Au réfrigérateur ou dans la chambre froide

De bonnes recommandations sont mentionnées pour l'emploi du réfrigérateur. Cependant, il faudrait ajouter dans le texte que le réfrigérateur doit être régulièrement nettoyé.

Il faudrait aussi mentionner de refroidir les aliments en petites portions et d'être attentif à ce que la température à cœur soit atteinte à temps si de grandes quantités d'aliments sont mises au réfrigérateur.

- Sous le point 5.2.3.2. Au congélateur

Le Comité scientifique estime que la viande hachée et les préparations dérivées ainsi que la soupe préparée avec des légumes surgelés peuvent être congelés.

La phrase «si vous congelez de grandes quantités, il peut s'avérer nécessaire de régler le thermostat» devrait être supprimée. Il est préférable de congeler de petites portions pour que la température à cœur soit atteinte rapidement. Si de grandes quantités sont congelées, il faut être attentif à ce que la température à cœur soit atteinte à temps.

- Sous le point 5.2.3.3. Stockage des produits sous vide

Le Comité scientifique estime que le stockage des produits sous vide n'est pas une mauvaise technique. Il est important de respecter les températures de conservation.

- Sous le point 5.3.2.3. Œufs

Dans le guide, il est recommandé d'utiliser des œufs pasteurisés. Le Comité scientifique souligne que l'emploi d'œufs pasteurisés doit aussi être correctement effectué (respect de la durée de conservation et température de stockage) pour limiter les risques.

- Sous le point 5.3.2.6 Mesures de décongélation

Le Comité scientifique estime que l'exemple «des légumes surgelées ont été transformés en soupe» pour expliquer qu'il ne faut jamais recongeler des produits dégelés, même quand ils ont été cuisinés ou préparés pourrait être supprimé car cet exemple ne représente pas un élément critique pour la sécurité alimentaire.

- Sous le point 5.3.3 Cuisson

Au deuxième tiret, il faudrait préciser qu'il s'agit de la température à cœur.

- Sous le point 5.3.4 Finition (adaptation de la texture des repas)

L'adaptation des repas ne peut pas être trop longue avant la distribution pour des raisons d'hygiène et aussi pour des raisons nutritionnelles. Il n'est certainement pas recommandé de réchauffer des repas avec des textures adaptées.

- Sous le point 5.4 b Portionnement

Pour le portionnement en section, il est recommandé de veiller à trois points. Le Comité scientifique estime qu'il faut toujours veiller à ces trois points que le portionnement ait lieu en cuisine ou en section.

- Sous le point 5.7. La préparation des biberons et Tableau résumé «Préparation des biberons»

Le Comité scientifique estime qu'il faudrait ajouter une recommandation sur le temps de conservation du lait préparé. Dans l'avis 28-2004 du Comité scientifique sur les risques liés à *Enterobacter sakazakii*, il est conseillé de limiter à une heure la conservation du lait préparé pour nourrissons au bain-marie à 37°C.

Le Comité scientifique estime qu'il faudrait mentionner dans le résumé le temps pendant lequel du lait préparé peut être conservé chaud ainsi que la température.

- Sous partie 6 : Système d'autocontrôle – S.A.C

La terminologie en matière d'HACCP devrait être mieux définie.

Les notions de point de contrôle (PC) et point critiques de contrôles (CCP) devraient être revue. La distinction entre CP et CCP n'est pas claire.

Il n'est pas correct de considérer comme point de contrôle la vérification de la présence du matériel destiné au lavage des mains. Ce point doit être considéré comme un point d'attention. Les points de 'contrôles' doivent être considérés comme des points de 'maîtrise' et non comme des points de surveillance.

- Tableau récapitulatif des PC et CCP

Les points suivants devraient être ajoutés dans le tableau:

- les mesures prises suites à des affections (ex. rotavirus,...) des enfants et du personnel d'accueil.
- l'obligation du nettoyage des mains des enfants avant les repas.
- La gestion des allergènes
- le temps et la température de conservation des repas préparés pour la consommation et en particulier des biberons
- Le refroidissement des repas

- Synthèse des CCP, actions et mesures correctives associées, Distribution des repas chauds – contrôle des températures des repas à la sortie de la cuisine (CCP4). Dans les actions correctives, il est mentionné de réchauffer la préparation. Il faudrait ajouter plus de détails pour dire dans quel cas on peut réchauffer la préparation.

- Annexe 3 Principe de l'HACCP

Cette annexe n'explique pas comment le principe de l'HACCP doit être appliqué dans les milieux d'accueil mais présente plutôt des notions générales. L'exemple pratique choisi pour illustrer le principe de l'HACCP est insuffisamment relié au contenu du guide.

Il est mentionné d'évaluer l'efficacité du plan HACCP mis en route. Le Comité scientifique estime qu'il faudrait expliquer comment évaluer l'efficacité du plan HACCP.

Il n'y a pas suffisamment de liens entre cette annexe et le texte, y compris le vocabulaire utilisé, du guide.

- Annexe 4 Notification - arbre de décision

L'arbre de décision pour la notification fait la distinction entre dangereux pour l'homme et dangereux pour la santé publique. La distinction entre les deux n'est pas claire. Dans le premier exemple (situation 1) il faudrait dire morceaux de verre dans un conditionnement du commerce. Le deuxième exemple (situation 2) est peu concret.

- Annexe 5 Les microbes les plus fréquemment responsables de toxi-infection alimentaire

Le Comité scientifique estime que les fiches présentées à l'annexe 5 nécessitent une révision approfondie afin de se limiter aux données essentielles utiles dans le cadre de ce guide. Le Comité scientifique fait quelques remarques non exhaustives:

- Une rubrique 'Période de contagion' est reprise dans chaque fiche. Il est fait remarquer que la période de contagion peut être fort variable pour certains microbes comme *Campylobacter*. La période de contagion doit être discutée avec le médecin et cela devrait être mentionné dans le guide.
- Dans les fiches, 'selles' devrait être remplacé par 'matières fécales' et 'eaux usées' devrait être remplacé par 'eaux contaminées'.
- Fiche 1 : *Salmonella*, L'importance de la contamination croisée dans la cuisine devrait être mentionné par analogie avec la fiche sur *Campylobacter*. Dans rubrique 'aliments sources', il faudrait préciser les œufs crus. Dans la rubrique 'mode de contamination', il faudrait supprimer 'surtout l'oiseau'. Il faudrait supprimer la note de bas de page numéro 13 dans la version française qui fait référence à *E. coli* et qui est inexacte pour ce germe aussi.
- Fiche 2 : *Campylobacter*. Il faudrait ajouter comme mesures d'hygiène, le lavage des mains des enfants. Dans la rubrique 'aliments sources', il faudrait remplacer 'eaux de distribution contaminées' par 'eaux contaminées'.
- Fiche 3 : *Listeria monocytogenes* : Dans la rubrique 'symptômes les plus courants', il faudrait indiquer la septicémie chez le nouveau né. Dans la rubrique 'aliments sources', les fruits et légumes crus devraient être remplacés par les salades à base de mayonnaise. Il faudrait préciser charcuteries cuites. La rubrique 'mode de contamination' devrait être retravaillé.
- Fiche 4 : *Staphylococcus aureus*. Dans la rubrique 'aliments sources', il faudrait remplacer 'produits laitiers' par 'fromage'. Comme mesure d'hygiène, il faudrait ajouter 'éviter la multiplication : chaîne du froid (<7°C) et DLC respectées'. La dernière phrase dans la version néerlandaise n'est pas correctement traduite du français.
- Fiche 5 : *Escherichia coli*. Dans la rubrique 'noms de la toxi-infection alimentaire', il faudrait mentionner *E. coli* entérohémorragiques. Dans la rubrique 'sources d'infection', il faudrait mentionner 'aliments contaminés par des matières fécales de ruminants (par exemple les produits laitiers crus, bœuf haché cru)'. Dans la rubrique 'aliments sources', il faudrait remplacer 'eaux usées' par 'eaux contaminées'.
- Fiche 6 : *Bacillus cereus*. Dans la rubrique 'aliments sources', il faudrait supprimer les viandes crues et ajouter les produits cuits et les plats préparés. Il faudrait également ajouter les desserts à base de produits laitiers. Dans la rubrique 'mode de contamination', il faudrait ajouter 'refroidissement trop lent ou chaîne du froid

insuffisante'. Sous 'mesures d'hygiène spécifiques', la phrase 'les dates de durabilité minimales des produits sec sont respectées' devrait être supprimée.

- Fiche 8 : le virus de l'hépatite A. Sous 'température de croissance', il faudrait ajouter 'Survie dans les aliments crus et/ou prêts à consommer réfrigérés ou congelés'. Il faudrait faire référence à l'avis 09-2007 du Comité scientifique et du Conseil Supérieur de la santé concernant Attestation médicale pour les personnes impliquées dans la production, le traitement, la transformation et la manipulation de denrées alimentaires (http://www.favv.be/home/com-sci/doc07/2007-05-15_AVIS092007_fr.pdf) au lieu de l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail).
- Fiche 9 : Norovirus, dans la rubrique 'aliments sources', il faudrait ajouter les produits prêts à être consommés.
- Fiche 10 : *Clostridium perfringens*. Dans la rubrique 'aliments sources', il faudrait mentionnées aliments à fortes teneurs en protéines (viande, poisson). La première phrase des mesures d'hygiène 'Lors des achats alimentaires, la rupture de la chaîne du froid est évitée par l'utilisation de sac isothermes et de plaques de glaces' n'est pas d'application. Dans la deuxième phrase, il faudrait ajouter '<10°C en 2 heures maximum)' après rapidement refroidies.
- Fiche 11 : *Yersinia*. Sous la rubrique 'aliments sources', il faudrait mentionner viande de porc (surtout) et de bœuf.
- Fiche 12 : *Enterobacter sakazakii*. Dans la rubrique 'nom de la toxi-infection alimentaire', il faudrait mentionner TIA. Dans rubrique 'période d'incubation', il faudrait ajouter 1 jour. Dans la rubrique 'mesures d'hygiène', il faudrait ajouter que les biberons ne peuvent pas être réchauffés.
- Fiche d'information 3 : Dates limites d'utilisation des produits pré-emballés et des préparations maisons

Une date limite d'utilisation (DLU) J+2 est mentionnée pour la conservation des œufs cassés dans l'optique d'être préparés ultérieurement. Le Comité scientifique estime que cette DLU est trop longue et que les œufs devraient être cassés au moment de la préparation des repas et ne pas être conservés plus d'1 jour.

- Fiche d'information 4 : Aliments à risque sur le plan bactériologique

Le Comité scientifique estime qu'il faudrait être plus strict et ne pas autoriser les mousses au chocolat aux œufs crus, les filets américains, les carpaccios et le lait cru dans les milieux d'accueil.

Le Comité scientifique estime qu'il faudrait dans le guide donner une explication de ce qu'on entend par cuisson à cœur (température, aspect).

4. Conclusions

Le Comité scientifique estime que le guide est bien écrit, pratique et se laisse lire facilement. Cependant, il estime que les connaissances théoriques de base sur les principes HACCP et les dangers microbiologiques (fiches des microbes les plus fréquemment responsables de toxi-infection alimentaire) devraient être retravaillés.

De plus, les éléments suivants nécessitent une plus grande attention dans le guide:

- mesures à prendre lorsque les enfants et le personnel d'accueil sont malades;
- la différence entre nettoyage et désinfection ;
- le refroidissement des repas;
- le temps et la température entre la préparation des repas (et plus particulièrement des biberons) et la consommation;
- la problématique des allergènes;
- le lavage des mains des enfants.

Pour le Comité scientifique,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert.
Président

Bruxelles, le 16/12/2011

Références

CSS (Conseil Supérieur de la Santé), 2010. Avis du Conseil supérieur de la santé N°8697 Bisphenol A 3 Novembre 2010.

http://www.afpa.org/index2.php?option=com_docman&task=doc_view&gid=470&Itemid=99999999

EFSA (European Food Safety Authority), 2008. Scientific Opinion of the Panel on Food Additives, Flavourings, Processing Aids and Food Contact Materials on a request from European Commission on Safety of aluminium from dietary intake. *The EFSA Journal* (2008) 754, 1-34

VWA (Voedsel en Waren Autoriteit), 2008. Aluminium. Kennisbank Voedselveiligheid VWA p 2.

Membres du Comité scientifique

Le Comité scientifique est composé des membres suivants:

D. Berkvens, C. Bragard, E. Daeseleire, P. Delahaut, K. Dewettinck, J. Dewulf, L. De Zutter, K. Dierick, L. Herman, A. Huyghebaert, H. Imberechts, G. Maghuin-Rogister, L. Pussemier, K. Raes *, C. Saegerman, M.-L. Scippo*, W. Stevens*, B. Schiffers, E. Thiry, T. van den Berg, M. Uyttendaele, C. Van Peteghem

*: experts invités

Remerciements

Le Comité scientifique remercie la Direction d'encadrement pour l'évaluation des risques et les membres du groupe de travail pour la préparation du projet d'avis. Le groupe de travail était composé de:

Membres du Comité scientifique	L. Herman (rapporteur), A. Huyghebaert, M. Uyttendaele
Experts externes	G. Daube (ULg)

Cadre juridique de l'avis

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

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;

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, approuvé par le Ministre le 9 juin 2011.

Disclaimer

Le Comité scientifique conserve à tout moment le droit de modifier cet avis si de nouvelles informations et données arrivent à sa disposition après la publication de cette version.

Annexe 1 : Exemple de figure présentant la multiplication des microbes selon le rapport temps/température

- Après conservation une semaine à 4°C, un aliment contaminé contient dix fois plus de bactéries
- La multiplication des bactéries sous des conditions optimales (37°C) est comme suite :

