



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

AVIS 20-2014

Concerne: Guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et des maisons de soins (G025 - V2, dossier Sci Com N°2014/20).

Avis approuvé par le Comité scientifique le 19 décembre 2014.

Résumé

Le Comité scientifique a évalué la deuxième version du guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et des maisons de soins (G-025 –V2).

De manière générale, le guide est de bonne qualité et l'analyse des dangers est bien étayée scientifiquement.

Le Comité scientifique formule plusieurs remarques spécifiques.

Summary

Advice 20-2014 of the Scientific Committee of the FASFC on the evaluation of the self-checking guide for the sector of catering and care institutions

This advice concerns the evaluation of the second version of the self-checking guide for the sector of catering and care institutions.

Mots clés

Guide, autocontrôle, cuisines de collectivités, maisons de soins, biberonneries.

1. Termes de référence

1.1. Question

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer le guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et des maisons de soins (G-025 - V2). Plus précisément, il est demandé d'évaluer si le guide satisfait à l'analyse sectorielle des dangers et d'émettre un avis sur les adaptations apportés au guide concernant les biberonneries.

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

Vu la consultation électronique et les discussions durant la séance plénière du 17 octobre 2014 et 19 décembre 2014,

le Comité scientifique émet l'avis suivant :

2. Introduction

La première version du guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et des maisons de soins a été rédigée par les associations HFDV (Hoofden Facilitaire Diensten van Verzorgingsinstellingen) et VGRB (Vereniging van Gemeenschapsrestaurateurs van België).

Les mises à jour dans la deuxième version du guide ont été apportées par l'AFSCA.

Le champ d'application du guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et des maisons de soins se rapporte à la distribution de repas dans la restauration collective et les maisons de soins. En font notamment partie les cuisines, cantines et cafétérias des institutions suivantes entreprises, cliniques, maisons de repos, homes pour personnes âgées, ateliers protégés, prisons, écoles, internats, etc.

Le champ d'application de la deuxième version du guide a été étendu aux biberonneries.

Le Comité scientifique a émis un avis sur la première version du guide (avis 12-2007).

3. Avis

3.1. Remarques générales

Le guide d'autocontrôle pour le secteur des collectivités et des maisons de soins est un document bien rédigé, structuré et très accessible.

Le scoop des biberonneries devrait être clairement défini.

3.2. Remarques spécifiques

Chapitre 1 Généralités

Au point 1.2. Définitions – danger biologique:

- Indiquer qu'il s'agit du pathogène humain *Yersinia*;
- Ajouter *hépatite A*;
- Corriger le terme 'Norovirus' dans la version néerlandophone.

Chapitre 2 Exigences relatives à l'hygiène

Au point 2.1.3. Flux de production, prévention de la contamination croisée:

- Ajouter «insectes prédateurs».

Au point 2.2.2. Enceintes froides:

- Indiquer que les aliments crus et préparés doivent être stockés en chambre froide séparée et être recouverts.

Au point 2.2.11. Toilettes:

- Ajouter que du savon liquide doit se trouver à proximité du lavabo ainsi que la possibilité de sécher les mains de façon hygiénique.

Au point 2.3.6. Ventilation:

- Ajouter la phrase suivante: «la climatisation est régulièrement entretenue pour des raisons d'hygiène».

Au point 2.4.1. Allergie alimentaires:

- Faire référence au Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n°1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n°608/2004 de la Commission.

Au point 2.4.2. Groupes de produits:

La division des denrées alimentaires est basée sur le chauffage à min. 80 °C pendant 10 min, soit industriellement ou dans la cuisine. Cette combinaison offre quatre groupes de produits. Le Comité scientifique se demande pourquoi la combinaison de 80 °C et 10 min a-t-elle été choisie. De nombreux produits pasteurisés n'ont pas subi de tel chauffage comme le lait pasteurisé et de nombreux produits à base de viande cuite. Les raisons pour lesquelles certains produits du groupe I contiennent moins de risques ne sont pas bien formulées: le risque de contamination des fruits et légumes est plus exceptionnel. La question se pose de savoir pourquoi le salami a-t-il été ajouté dans la version néerlandophone.

Dans les exemples donnés, pour le groupe I les produits laitiers frais sont mentionnés. Il faudrait préciser quels sont ces produits. Le lait cru ne peut pas être utilisé.

Les coquillages et crustacés sont mentionnés dans le groupe I et dans le groupe II. Ceci mérite une explication.

Les produits pasteurisés sont repris dans le groupe III. De nombreux produits pasteurisés n'ont pas subi de tel chauffage comme le lait pasteurisé et peuvent donc être plus sensibles à la présence résiduelle de bactéries pathogènes végétatives qui ne sont pas complètement détruites.

Au point 2.4.5. Prévention des contaminations croisées:

- Remplacer «sont en parfait état» par «doivent être en parfait état».

Quelques points méritant une attention particulière sont mentionnés.

- Ajouter le point suivant :
 - Les blessures ou inflammation des mains et des avant-bras sont recouverts d'un pansement d'une couleur voyante.

Au point 2.4.9. la prise de température, sous 'mesures préventives', il est mentionné d'indiquer sur le formulaire d'enregistrement les initiales de la personne responsable pour la prise des températures.

- Ajouter également la date de prise d'échantillon.

Au point 2.5.1. Dangers potentiels, pour la contamination microbiologique, l'exemple suivant «certaines personnes sont porteuses de staphylocoques» peut être ajouté après «il peut s'agir d'une contamination par la flore des mains, pouvant être nocive en causant une contamination croisée».

Chapitre 4 Etapes du processus

Au point 4.2.5 'étape du processus 05 préparation':

- Ajouter les explications concernant la décongélation au micro-onde des produits surgelés.

Au point 4.2.6. 'étape du processus 06 cuisine froide', pour la préparation du filet américain:

- Ajouter des instructions pour la préparation du filet américain. Maintenant, il est seulement expliqué comment manipuler des produits préparés achetés.

Au point 4.2.7 'étape du processus 07 cuisine chaude' sous point d'attention:

- «Certains types de viande (rôti, rosbif, steak) qui, par leur méthode de préparation (bleu, rosé) ne parviennent pas à la température à cœur de 80°C, méritent une attention particulière».
 - o Ajouter ce que cette attention particulière contient.
- Une température de 80°C pendant 10 minutes est mentionnée. Une série d'exceptions (bien connues) est mentionnée. D'autres exemples moins connus peuvent être mentionnés comme la préparation d'œufs cuits durs et les hamburgers avec la combinaison temps – température.

Au point 4.2.12. 'Etape du processus 12 Distribution', sous 'mesures correctives', il est indiqué 'Enlevez les plats froids qui ont séjourné plus de deux heures en dehors de la chambre froide sauf en cas d'utilisation immédiate'.

- Nuancer «sauf en cas d'utilisation immédiate» car ça dépend du temps et de la température que les plats sont restés hors de la chambre froide et ceci n'est pas connu.

Au point 4.2.21. 'Etape de processus 21 Préparation des biberons':

- Ne serait-il judicieux pour le lait maternel qui est conservé et administré via des biberons d'également donner un certain nombre d'instructions? Il faudrait au moins dire que les règles générales relatives à l'alimentation via des biberons sont également applicables.
- Dans la version française, le terme «réchauffage» est utilisé pour désigner deux actions différentes. D'une part, il est utilisé pour mentionner le chauffage (opwarming) et d'autre part, pour mentionner le réchauffage (heropwarming). Ainsi, dans un premier temps, on dit qu'un réchauffage des biberons insuffisant est un danger potentiel. Ensuite, on dit que le réchauffage des biberons est interdit. Un langage plus clair est ici nécessaire.
- Ajouter un flow chart clair des différentes étapes (préparation, conservation et chauffage) d'utilisation des biberons.
- Il n'est pas pertinent de considérer le chauffage des biberons insuffisant comme un danger potentiel parce que la T° maximale est de 37°C.

Concernant les points d'attention:

- Mentionner explicitement l'importance du nettoyage des biberons et du matériel pour la préparation.
- Vérifier si le terme «plats témoins» ne doit pas être remplacé par «biberons témoins».
- Il est indiqué que l'eau doit être stocké à une température inférieure à 7°C. Il faudrait préciser de quelle eau il s'agit.
- Le terme «*Cronobacter sakazakii*» devrait également être utilisé à côté de «*Enterobacter sakazakii*».
- On indique un PCC (points critiques de contrôle) 21 température de réchauffage des biberons, mais dans beaucoup d'endroit, on sert les biberons à température ambiante. Quid du refroidissement des biberons?

Concernant les PCC (points critiques de contrôle), procédures de contrôle et mesures correctives:

- Préciser que si le temps est plus long que 30 minutes à une température \leq à 37°C, il faut détruire le biberon comme indiqué au chapitre 5, point 5.20. PCC's avec formulaires d'enregistrement.

Chapitre 5 Formulaire de gestion

Au point 5.2. PCC's avec formulaires d'enregistrement, le PCC pour les biberons (PCC.21.0) n'est pas correctement défini. La valeur critique n'est pas la température mais le temps. Le temps doit être inférieur à 30 minutes. Ceci doit être défini comme la valeur critique et pris en compte pour les actions correctives et les mesures correctives.

Chapitre 6 Instruction de travail

Au point 6.2.16 IT .07.03 : Instructions de travail pour le pain, pâtisserie congelée (p 30), il est indiqué d'utiliser de préférence de la crème fouettée pasteurisée. D'un point de vue de la sécurité alimentaire, de la crème fraîche ayant subi un traitement UHT pourrait être ajoutée.

Annexe 1 : microorganismes pathogènes

Pour *Listeria monocytogenes*, le poisson fumé et les fromages à pâte molle et semi-molle sont également des produits à risques et appartiennent avec les produits pasteurisés à base de viande au groupe à risque le plus important pour les femmes enceintes.

Les microorganismes *Clostridium perfringens*, le pathogène humain *Yersinia* et *Cronobacter sakazakii*. (*Enterobacter sakazakii*) ne sont pas mentionnés à l'annexe 1. Ceux-ci devraient être repris.

4. Conclusion

Le Comité scientifique estime que, de manière générale, la deuxième version du guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et des maisons de soins est de bonne qualité et que l'analyse des dangers est scientifiquement bien étayée.

La nouvelle partie concernant la préparation des biberons est bien décrite.

Le Comité scientifique formule plusieurs remarques spécifiques. Celles-ci sont détaillées ci-avant.

Pour le Comité scientifique,

Prof. Dr. E. Thiry (Sé.)
Président
Bruxelles, le 26/12/2014

Membres du Comité scientifique

Le Comité scientifique est composé des membres suivants:

D. Berkvens, A. Clinquart, G. Daube, P. Delahaut, B. De Meulenaer, S. De Saeger*, L. De Zutter, J. Dewulf, P. Gustin, L. Herman, P. Hoet, H. Imberechts, A. Legrève, C. Matthys, C. Saegerman, M.-L. Scippo, M. Sindic, N. Speybroeck, W. Steurbaut, E. Thiry, M. Uyttendaele, T. van den Berg, C. Van Peteghem†

*Expert invité

Conflits d'intérêts

Aucun conflit d'intérêts n'a été constaté.

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	Sindic M. (rapporteur), Daube G., De Zutter L., Herman L., Uyttendaele M.
--------------------------------	---

Experts externes	Dierick K. (ISP), Huyghebaert A. (Ugent)
------------------	--

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 09 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.