

A l'attention de la Direction et
du Responsable Cuisine

Wavre, le 18 octobre 2005

Madame,
Monsieur,

Suite aux nouvelles réglementations et comme annoncé lors des formations HACCP du personnel de cuisine, je vous prie de trouver, en annexe, les nouveaux documents nécessaires au système qualité alimentaire et au bon respect des bonnes pratiques d'hygiène de vos cuisines.

Ces nouvelles modifications font suite à l'Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à « *l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire* » et sont d'application depuis le 1^{er} janvier 2005.

En effet, suite à la difficulté de gérer les crises alimentaires, que notre pays a connues au cours des dernières années, l'AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité dans la Chaîne Alimentaire) a démontré la nécessité d'exiger des opérateurs concernés :

- La mise en place de systèmes d'autocontrôle fiables dans leurs entreprises;
- Une grande transparence à l'égard des services de contrôle officiels et notamment l'obligation de notifier sans délai toute information sur des faits susceptibles de mettre en péril la sécurité de la chaîne alimentaire;
- L'instauration de la traçabilité des produits de manière à organiser rapidement leur rappel en cas de nécessité et, le cas échéant, à retrouver la source de contamination.

Tous ces points sont repris dans les manuels Hygiène et HACCP sous forme de fiches techniques numérotées.

En effet, en ce qui concerne les cuisines des établissements de la Communauté française, les procédures à suivre sont les suivantes :

1. L'**Autocontrôle** basé sur le système HACCP doit permettre de prévenir les accidents à différents maillons de la chaîne alimentaire au sein même de l'établissement.

L'autocontrôle portera principalement sur :

- le contrôle et l'enregistrement des températures des différents meubles réfrigérés (frigos, chambres froides et comptoirs réfrigérés) et des congélateurs (bahuts et chambres de congélation).
Voir la *fiche Hygiène 6.3.1* et les *fiches HACCP 7.3.6.A et B*.
Un exemplaire de formulaire de contrôle est joint en annexe ;
- le contrôle et l'enregistrement des marchandises livrées selon l'instruction des *fiches Hygiène 5.1.1 à 5.2.3* et la procédure de la *fiche HACCP 7.3.1*.
Un exemplaire de formulaire de contrôle est joint en annexe ;
- le contrôle et l'enregistrement de l'absence de nuisibles (rongeurs et insectes) selon la procédure de la *fiche HACCP 7.3.9*.
Cette prévention contre les nuisibles peut se faire, soit en interne par le personnel de l'établissement selon la procédure citée ci-dessus, soit en externe par une entreprise spécialisée. Dans ce dernier cas, cette dernière doit laisser après chaque contrôle (6/an) un formulaire spécifiant l'état de chaque appât et les actions correctives éventuellement apportées ;
- l'enregistrement du nettoyage du matériel et des locaux selon un planning établi et adapté à chaque cuisine. L'enregistrement ne concerne pas le nettoyage quotidien mais bien les nettoyages hebdomadaire, mensuel et annuel.
Voir instruction des *fiches HACCP 7.3.3. et 7.3.4*.
Un exemplaire de formulaire de contrôle à adapter est également joint en annexe.

Tous les documents d'enregistrement se rapportant à l'autocontrôle doivent être conservés durant 2 ans.

2. La **Notification obligatoire** implique d'informer l'AFSCA lorsque l'établissement a des raisons de penser que les plats servis peuvent être préjudiciables à la santé du consommateur.

Cette notification doit se faire selon une procédure spécifique et déterminée par l'AFSCA et avec des formulaires prédéfinis (www.afsca.be).

- voir formulaire mis en annexe,
- voir également l'Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire (www.afsca.be).

Lors d'un doute quant à la qualité d'une denrée ou d'une préparation alimentaire ou lors d'une suspicion d'intoxication alimentaire, nous vous invitons à prévenir **EUROCONSULTANTS (010/84 22 93)** qui vous aidera à analyser le problème et à décider de notifier ou non.

Pour faciliter cette analyse, nous vous invitons à compléter, éventuellement avec les plaignants, le formulaire « *INTERVENTION URGENTE* » mis en annexe.

Ce formulaire permet, dans un premier temps, de rassembler les informations relatives à la plainte (nombre de plaignants, type de consommateurs, symptômes ressentis, ...) et celles concernant le produit incriminé (type de plat, ingrédients, mode de préparation,...) et, dans un second temps, d'orienter les analyses à effectuer sur les échantillons d'aliments prélevés.

Nous vous rappelons que, dans le cadre d'une suspicion d'intoxication alimentaire, l'analyse du plat témoin reste souvent le seul moyen rapide de confirmer ou non la plainte.

Nous vous renvoyons dès lors à la *fiche Hygiène 6.4.1* concernant la réalisation des plats témoins.

3. La **Traçabilité** doit permettre de retracer, au sein même de la cuisine, l'histoire et le cheminement des produits alimentaires tout au long de la chaîne de transformation. Elle a pour but final de retrouver l'origine et la destination d'un produit défectueux, de déterminer les causes du dysfonctionnement et d'éviter la répétition du problème.

En ce qui concerne le service au consommateur final dans les établissements de la Communauté française, la traçabilité se réduira à l'enregistrement des produits à risques entrants (viandes et produits de viande, produits de la mer, produits de IVème gamme, pâtisseries) et à la conservation des feuilles de menu. Pour plus de facilité, la traçabilité sera couplée avec les contrôles des marchandises livrées comme décrit en supra.

Les enregistrements des marchandises livrées se feront sur un formulaire de contrôle complet (voir exemplaire en annexe) qui portera sur :

- la date de réception,
- l'identification du fournisseur,
- la nature du produit livré,
- la quantité,
- le n° de lot (ou la date limite de consommation),
- la température de réception pour les produits frais
- et l'état des emballages.

Tous les documents d'enregistrement se rapportant à la traçabilité doivent être conservés durant 2 ans.

Comme déjà dit précédemment, tous ces points sont expliqués aux formations de cette fin d'année 2005 et sont également repris dans les manuels Hygiène et HACCP sous forme de fiches techniques numérotées.

La fiche 7.1.2 qui a été ajoutée pour la mise à jour du manuel HACCP, les exemples de formulaires de contrôle et l'annexe 6 vous seront distribués lors de notre prochain passage dans vos installations (d'ici fin décembre 2005).

Les différents formulaires sont :

- formulaire de contrôle et d'enregistrement des températures des meubles réfrigérés et des congélateurs ;
- formulaire de contrôle et d'enregistrement des marchandises livrées ;
- formulaire d'enregistrement du nettoyage du matériel et des locaux ;
- formulaire de notification ;
- formulaire « intervention urgente ».

Nous restons bien entendu à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire que vous pourriez désirer.

Vous souhaitant bonne réception de la présente, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos sentiments dévoués.

F. Moussouni
Consultante