



Mars 2004

Actualité

Cuisines de collectivités: campagne d'info
mais aussi contrôles plus sévères

Dossier

Mesures minimales d'hygiène
HACCP dans la cuisine
Les contrôles
Petites et grosses infractions

Faits et chiffres

Contrôle du respect de l'interdiction
de fumer dans le secteur HORECA

Sachez ce que vous mangez

Au restaurant

Éditeur responsable

Piet Vanthemsche
WTC Tour III — 21^{ème} étage
Boulevard Simon Bolivar 30
1000 Bruxelles

Abonnements

Le bulletin de l'AFSCA est distribué gratuitement par e-mail et par la poste. Pour vous abonner, envoyez un e-mail à communication@afscab.be ou une lettre à l'AFSCA, WTC III—21^{ème} étage, Boulevard Simon Bolivar 30, 1000 Bruxelles mentionnant «Abonnement Bulletin AFSCA». Spécifiez comment vous voulez recevoir le bulletin (par e-mail ou par la poste). N'oubliez pas de fournir votre nom, adresse et adresse e-mail.

Ont contribué à ce numéro

Piet Vanthemsche, Pascal Houbaert, Renaud Klee, Jeannine Noyen, Steve Warson, Yves Vanden Bosch, Jacqueline Duculot, Geert De Poorter, Benoit Delmotte, Jan Germonpré (lay-out).

Copyrights

Les articles peuvent être repris en mentionnant la source.

Correspondance

Vos réactions sont les bienvenues à l'adresse mentionnée ci-dessus. Visitez également notre site internet www.afscab.be



L'Agence alimentaire

Actualité

Cuisines de collectivités: campagne d'info mais aussi contrôles plus sévères

En 2002 ont commencé des visites d'inspection systématiques dans les cuisines de collectivités (principalement les hôpitaux, écoles, maisons de repos et les crèches) afin de vérifier si les prescriptions légales en matière d'hygiène générale des denrées alimentaires sont respectées (AR du 07/02/1997). On a aussi bien examiné ce qu'il en était de l'hygiène générale dans les cuisines, que la mesure dans laquelle les procédures de sécurité nécessaires basées sur les principes HACCP étaient présentes et appliquées. Les rapports d'inspection ont démontré qu'en général, l'hygiène dans les cuisines de collectivités est relativement correcte. Il en va tout autrement des procédures de sécurité, qui semblaient souvent insuffisantes voire absentes (voir aussi l'article «Hygiène et procédures de sécurité dans les cuisines de collectivités, encore un long chemin à parcourir» dans le bulletin de septembre 2003).

Etant donné que les 'clients' de ces cuisines de collectivités sont tout de même pour la plupart des groupes de population à risque (enfants, personnes âgées, malades,...). L'Agence alimentaire a décidé de contrôler plus sévèrement ces établissements à partir de 2004. Un certain nombre d'intoxications alimentaires dans de tels établissements durant l'été et l'automne 2003 démontrent que ce n'est pas une mesure superflue...

Informé... Nous sommes toutefois conscients qu'uniquement contrôler et sanctionner n'apportera pas une grande amélioration. Beaucoup d'exploitants et de membres du personnel de ces cuisines de collectivités ne semblent même pas connaître précisément ces règles.

C'est pourquoi une campagne d'information sera d'abord lancée, de sorte que les cuisines de collectivités sachent où elles en sont: à quelles exigences elles doivent satisfaire, ce sur quoi elles sont contrôlées et quelles sont les conséquences si elles ne donnent pas satisfaction.

...Et contrôler Les contrôles renforcés débutent à partir de 2004. Lors des inspections, les procédures seront strictement appliquées, bien qu'une distinction soit faite entre «petite» et «grosse» infraction – voir plus loin dans ce numéro.

La rubrique «Dossier» de ce bulletin est entièrement consacrée aux cuisines de collectivités et est donc en fait un élément constitutif de cette campagne d'info. Nous sommes convaincus que cela intéressera aussi beaucoup d'autres lecteurs.



Mesures minimales d'hygiène dans les établissements de la restauration collective

Dans le cadre de sa campagne d'information pour les cuisines de collectivités, l'Agence alimentaire a développé un document sous le titre «Mesures minimales d'hygiène pour certaines opérations dans les établissements de la Restauration collective». Comme le titre le dit déjà, il s'agit bien des exigences minimales en matière d'hygiène et ce document ne remplace donc pas la réglementation en la matière (arrêté royal du 7 février 1997 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires), qui fixe encore d'autres exigences que nous traitons plus en détails dans ce numéro. Il s'agit d'une «première étape» décrivant un certain nombre d'exigences de base. Certaines de ces «règles» sont d'ailleurs également utiles pour le «simple» consommateur. Une sélection ...



Utilisez des checklists! Notez tout ce qui est important sur des checklists: lors du contrôle d'entrée, la température des chambres frigorifiques et congélateurs,... Vous êtes alors certain que rien ne vous échappe et vous pouvez prendre les mesures qui s'imposent à temps.

Achat et réception Comme toujours, cela commence au magasin (ou lors de la livraison des denrées alimentaires). Les dates de péremption (principalement la date limite de consommation), l'état de l'emballage et la température des marchandises réfrigérées ou surgelées sont importants, il est également important des les contrôler. A inscrire dans une checklist de réception.

- Refuser les produits réfrigérés dont la température dépasse +7°. Si une autre température est mentionnée sur l'emballage

(par exemple pour les produits à base d'œufs: +4°, pour le haché: +2°, pour le poisson frais: de 0° à +2°) alors les denrées alimentaires doivent être livrées à cette température au maximum.

- La température des denrées surgelées doit être inférieure à -18°.
- Les boîtes bosselées, rouillées ou autres emballages endommagés doivent être refusés dans tous les cas.

Soyez attentif à la température Le froid reste froid, le chaud reste chaud. Et notez vos constatations sur une checklist température.

- Contrôlez régulièrement la température des produits réfrigérés et surgelés (par ex. une fois par jour). Les cellules réfrigérantes et frigorifiques doivent être équipées d'un thermomètre (si elles dépassent 10 m³, l'enregistrement de la température doit être automatique).
- Dans les cuisines de collectivités, le bain-marie, qui est très souvent utilisé, ne sert pas à réchauffer les produits mais bien à les garder chauds.
- La graisse de friture ne peut pas être chauffée à plus de +180°. C'est pourquoi le bac à frites doit être équipé d'un thermostat sur lequel on peut lire et régler la température. La graisse ou l'huile de friture doit évidemment être fréquemment renouvelée...

Entreposage et conservation Tout d'abord: ce qui a été livré en premier doit être consommé en premier (first in,

first out!), en tenant évidemment compte des dates de péremption. Mais un certain nombre de règles s'appliquent aussi à la conservation même.

- Ne placez pas les produits directement sur le sol (de la sorte, ils ne seront pas aussi facilement contaminés) et ne les placez pas non plus contre le mur (sinon vous ne pouvez pas vous en approcher par exemple pour lutter contre des animaux nuisibles).
- La manière d'empiler dans le frigo est importante. Les produits préparés ou semi-préparés doivent se trouver au dessus, les produits «sales», tels que les fruits et les légumes non nettoyés, les cartons d'œufs,... doivent être placés en-dessous. Couvrir les produits préparés et les séparer clairement dans la chambre frigorifique. Des frigos séparés pour les viandes et le poisson sont recommandés.
- Les produits préparés dans l'établissement même ou qui y sont divisés en portions et conservés afin d'être ultérieurement transformés, doivent au moins être pourvus d'une étiquette sur laquelle apparaît le nom du produit et la date de production. Si vous congélez vous-même ces produits (ce qui n'est pas conseillé), la date de congélation doit être indiquée et les produits ne peuvent pas être utilisés plus de deux mois après la date de congélation.

La préparation du repas Naturellement, les plats doivent toujours être préparés dans les meilleu-

res conditions d'hygiène, mais pour certains ingrédients, des précautions particulières s'imposent.

- Les oeufs crus sont très délicats et ne peuvent être utilisés que si un certain nombre de précautions sont prises : aussi frais que possible (faire attention à la date de ponte ou d'emballage), directement enlever les coquilles après avoir cassé les oeufs et nettoyer et désinfecter les tables de travail. Se laver et se désinfecter les mains après la manipulation d'oeufs et de coquilles d'oeufs. Si vous ne transformez pas directement les oeufs cassés, ils doivent être mis au frigo (couverts). Utilisez-les en tout cas dans les 48 heures. Les préparations à base d'oeufs qui restent crus (mayonnaise, mousse au chocolat, tiramisu,...) doivent être directement mises au frigo.
- Transvaser les boîtes ouvertes dans des récipients appropriés pour denrées alimentaires et les couvrir.
- Les sandwiches garnis doivent également être conservés au frais (maximum +7°)!
- Si on utilise une eau autre que celle de distribution, une analyse doit être régulièrement effectuée. Les conduites d'eau non potable doivent être clairement indiquées et tous les robinets doivent être pourvus de l'inscription «eau non potable».

Livraison de repas Il faut faire attention à un certain nombre de choses même si les repas ne sont pas préparés à l'établissement mais sont livrés par un «traiteur».

- Les repas chauds doivent être transportés à une température d'au moins 65° (jusqu'au moment de la consommation).
- Pour les plats froids, la température doit, à tout moment, être maintenue en dessous de +7°C jusqu'à la destination définitive.

Veillez à la propreté Cela semble évident, et pourtant on y accorde trop souvent une attention insuffisante.

- Hygiène personnelle: vêtements propres et adaptés, ongles

coupés courts et non-vernissés, cheveux attachés, pas de bijoux aux mains et aux avant-bras.

Les blessures aux mains et aux avant-bras doivent être soignées et recouvertes par un bandage étanche.

- Se laver les mains! Au début des activités, après chaque passage aux toilettes ou après chaque activité pouvant salir ou contaminer les mains (ex: manipulation d'oeufs frais, de poulet cru,...). Lorsque l'on utilise des gants, ils doivent être changés après chaque activité pouvant les salir ou les contaminer.
- Si on nettoie les légumes et qu'on lave la vaisselle dans le même évier, il faut soit utiliser des bassins ou des seaux différents, soit les désinfecter avant et après chaque opération.
- Les conduites des pompes doivent être rincées tous les jours. La pompe doit être correctement entretenue.
- Principalement le matériel (appareils, ustensiles, tables de travail,...) en contact direct avec des denrées alimentaires doit être nettoyé selon un programme de nettoyage reprenant les éléments suivants : qui nettoie quoi et quand, avec quel produit et comment? Surtout ne pas oublier les appareils qui se salissent facilement (ex. frigos, surgélateurs, hottes, faux-plafonds, protections des néons,...)! Le matériel et les produits de nettoyage doivent être conservés dans un espace séparé ou dans une armoire spéciale.
- Il doit y avoir un système pour la prévention et la lutte contre la vermine. Les insecticides chimiques doivent être entreposés à part. Cela peut aussi bien être effectué par une firme externe (en exigeant alors les garanties nécessaires) ou par l'établissement lui-même (selon un plan préétabli).
- Les machines à laver et les séchoirs n'ont pas leur place dans la cuisine.
- Les endroits où s'écoulent des eaux usées (et souillées) doivent

être régulièrement nettoyés.

Dans un réfectoire, les toilettes ne peuvent pas communiquer directement avec la salle à manger ou avec les cuisines. En cas de self-service (buffets), il faut prendre des mesures pour éviter la contamination des denrées alimentaires par les clients (emploi inopportun de cuillères, fourchettes,...). Il doit y avoir une surveillance suffisante. Il faut, ici aussi, respecter et contrôler la température et la durée d'exposition des denrées alimentaires (minimum +65° pour les plats chauds, maximum +7° pour les plats froids).

Gestion des déchets Les déchets doivent être maintenus dans des bacs ou conteneurs clairement reconnaissables et que l'on peut fermer (de préférence à actionner avec le pied). Il ne peut pas y avoir de nuisance olfactive dans les locaux. Les poubelles ainsi que les bouches d'égoût doivent être régulièrement nettoyées et désinfectées!

Formation Le personnel doit recevoir une formation adaptée au travail ainsi que des instructions en matière d'hygiène alimentaire.

Pour de plus amples informations, vous pouvez vous adresser à l'organisation professionnelle de votre secteur.

«Mesures minimales d'hygiène pour certaines opérations dans les établissements de la Restauration collective»

Cet article n'est qu'une sélection parmi les différentes exigences minimales qui sont mentionnées dans ce document.

Vous êtes actif dans une cuisine de collectivité ou dans l'HORECA? Consultez alors le document complet sur notre site web, y compris les renvois aux différentes législations et règlements ainsi qu'un certain nombre d'exemples de checklists et la liste des désinfectants autorisés.

Tenez aussi compte du fait que la seule observation de ces règles d'hygiène minimales ne suffit pas à satisfaire à la réglementation. Vous devez également disposer de procédures de sécurité etc.

Plus d'infos encore dans ce numéro.

HACCP dans la cuisine

L'arrêté royal du 7 février 1997 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires impose à tous les producteurs (y compris les cuisines de collectivités) dans la chaîne alimentaire d'établir et d'appliquer des procédures de sécurité basées sur le système HACCP. De même, l'arrêté récemment publié relatif à l'autocontrôle, à la traçabilité et à la notification obligatoire oblige les opérateurs de la chaîne alimentaire à instaurer un système d'autocontrôle basé sur les principes HACCP.

HACCP est l'abréviation de «**H**azard **A**nalysis **C**ritical **C**ontrol **P**oints», ce qui signifie: une analyse des dangers possibles et des points critiques qu'on doit contrôler pour pouvoir maîtriser ce risque. Tout un programme, et pour beaucoup une notion inconnue (beaucoup de producteurs en ont d'ailleurs un peu peur!); c'est pourquoi l'Agence alimentaire a élaboré un guide spécialement pour les cuisines de collectivités, un guide complet comprenant une série d'exemples. Le guide complet peut être consulté sur le site web de l'Agence alimentaire, mais le présent article lève déjà un coin du voile.

Quatorze étapes Le système HACCP est un système de contrôle préventif qui permet de garantir ou d'améliorer la qualité hygiénique des denrées alimentaires. C'est un système structuré composé de 14 étapes, dont 6 «étapes préparatoires» et 8 «étapes d'exécution», ces dernières comprenant ce qu'on appelle aussi parfois les «sept principes de base HACCP». Nous allons les passer en revue pour vous.

Six étapes préparatoires Celles-ci ont pour but de faire en sorte que les connaissances préalables nécessaires et les structures soient présentes pour mettre en place effectivement le système HACCP (dans les sept étapes d'exécution):

- **Etape une:** la constitution de l'équipe HACCP, qui doit veiller à ce que les principes HACCP soient appliqués correctement et en connaissance de cause. Cette équipe pourrait par exemple se composer du chef cuisinier, du diététicien, du responsable de la gestion des stocks, ... Il est à

conseiller que ces gens se forment spécialement aux principes HACCP.

- **Etape deux:** Quel est notre domaine d'action? Quels produits offrons-nous? Le résultat pourrait être une liste de plusieurs catégories de produits (produits frais mangés froids, produits frais qui sont cuits ou frits, produits surgelés, ...)
- **Etape trois:** collecte de toutes les données applicables au produit (ou aux catégories de produit). On peut le faire, par exemple, en établissant par produit une fiche individuelle reprenant notamment la description du produit (légume, charcuterie, ...), le fournisseur, le mode de transport, la température de conservation, ... Cela permet de contrôler de manière relativement simple les différents paramètres ou étapes intermédiaires de la production.
- **Etape quatre:** comment le produit est-il utilisé (est-il, par exemple, mangé chaud ou froid)? Comment le conservons-nous? C'est en fait une suite logique de l'étape trois.
- **L'étape cinq** est la description de la manière dont le produit est fabriqué, le processus de fabrication, et indique aussi quels locaux, matériel et appareils sont utilisés à cet effet. Le résultat est un diagramme de fabrication. Cette étape comporte aussi les plans de nettoyage, l'aménagement des locaux, etc.
- **A l'étape six**, le diagramme de production est confronté à la réalité. Tout est-il bien présent? Avons-nous l'appareillage nécessaire? Etc.

Étapes 7 à 14 Ces étapes forment un tout cohérent et doivent être appliquées dans l'ordre logique imposé par la méthode.

- **Etape sept (ou principe 1):** quels sont les dangers possibles et pourquoi peuvent-ils apparaître (risques)? En termes de sécurité alimentaire, les dangers peuvent être de nature *biologique* (bactéries, champignons, parasites), ou bien de nature *chimique* (poisons, pesticides, antibiotiques, additifs non autorisés), ou encore de nature *physique* (éclats de verre, matériau d'emballage, corps étrangers dans la nourriture). Les causes possibles pour lesquelles ces dangers peuvent se présenter sont certaines situations, certains usages ou manipulations qui peuvent introduire ou aggraver les dangers à chaque phase du processus. L'analyse des risques consiste à évaluer les dangers et leurs causes, et à examiner lesquels peuvent constituer un danger pour la sécurité alimentaire (et donc lesquels doivent être intégrés dans le plan HACCP). Le guide donne une série d'exemples pour chaque type de danger.
- **L'étape huit (ou principe 2)** consiste à déterminer (un nombre limité de) points critiques qui doivent être contrôlés. Ce peut être une phase du processus de production (par exemple la conservation), une procédure, une manière d'agir (de laver la vaisselle, par exemple) qui permet d'éliminer ou de réduire un risque inacceptable. Dans la cuisine, le fait de servir des mets chauds pourrait, par exemple être un point critique (température!)
- Dans la **neuvième étape** (ou

troisième principe), on fixe les limites critiques pour les points de contrôle établis à l'étape précédente. Pour le point de contrôle «servir des plats chauds», la limite critique est de +65° (la température des mets ne peut, en effet, descendre en-dessous de +65°).

- La dixième étape (ou principe 4) consiste à mettre en place un système pour mesurer les limites critiques (monitoring) et à établir qui en est responsable. Toujours dans notre exemple de «servir des plats chauds», cela pourrait consister à placer une sonde de température dans les plats, la température étant notée à intervalles réguliers par le responsable du service.
- La onzième étape (ou cinquième principe) consiste à déterminer ce qui est à faire au cas où cela tourne quand même mal (*actions correctives*). Cela doit être fixé sur papier. Toujours dans notre exemple: si la température de service tombe en-dessous des +65°, une action à court terme peut, par exemple, consister à réchauffer le produit ou, si les mets sont restés froids trop longtemps, à simplement les jeter. A plus long terme, une action corrective peut consister en une révision de la procédure ou une adaptation de l'infrastructure (par exemple, l'emploi de conteneurs isolants).
- Etape douze (ou principe 6): vérification du système! Le système mis en place fonctionne-t-il convenablement? Des échantillonnages et analyses des mets servis peuvent, par exemple, donner une indication. Si quelque chose s'avère fonctionner de façon incorrecte quelque part, le système doit être ajusté.

- Etape treize ou principe 7 (nous y sommes presque): documentez votre système! Tenez à jour tous vos documents de travail et toute la documentation, sinon vous ne saurez peut-être plus, dans quelques mois, pourquoi vous avez pris telle décision ou pourquoi vous avez mis en place telle procédure. Cette documentation est d'ailleurs une «pièce justificative» quand les auditeurs de l'Agence alimentaire passeront...
- Etape quatorze: établissez si nécessaire un planning d'échantillonnage et d'analyse qui vous permette de garantir à tout moment le bon fonctionnement du système.

Mesures minimales en matière d'hygiène On peut clairement voir dans ce qui précède que cela ne peut pas fonctionner si une série de règles minimales d'hygiène ne sont pas d'abord respectées, règles qui sont décrites dans le

document à consulter sur le site web et dont on peut trouver un résumé ailleurs dans ce numéro. L'un ne va pas sans l'autre.

Une question de responsabilité La méthode HACCP permet de contrôler certains points critiques auxquels on n'aurait même pas songé jadis. La connaissance des produits et de leur processus de fabrication s'en trouve d'ailleurs améliorée, ce qui réduit déjà en soi le risque pour la santé publique.

Mais comme tout système de gestion de la qualité, l'instauration de la méthode HACCP requiert l'engagement des responsables de l'établissement et la collaboration active et motivée de tout le personnel, quel que soit leur domaine d'action dans le restaurant (cela va des diététiciens au personnel d'entretien).

Ici aussi, la sécurité alimentaire est une responsabilité partagée...



Checklist horizontale et normes verticales

CHEKLIST POUR L'AUTOCONTRÔLE DES ÉTABLISSEMENTS DANS LA CHAÎNE ALIMENTAIRE
(l'exception de la production primaire)

Les éléments de cette checklist sont expliqués dans le norme autocontrôle le gônôral et dans les normes sectoriels.

ÉLÉMENT CLÉ : SYSTÈME DE GESTION SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

CODES : (O = pas traité)
 * = conforme
 ** = conforme (avec remarque)
 B = Non-conformité Minor plan d'action nécessaire
 A = Non-conformité Major action immédiate
 X = pas d'application
 Les non-conformités sont décrites dans un rapport séparé

	Documentation	Implémentation	Constatation	Appréciation con-	Numéro
1. Exigences générales					
1. Les éléments du système de gestion sécurité alimentaire sont-ils décrits dans des documents?					
2. Les éléments du système de gestion sécurité alimentaire sont-ils implémentés?					
3. Les éléments du système de gestion sécurité alimentaire sont-ils maintenus?					
4. Les éléments du système de gestion sécurité alimentaire sont-ils améliorés constamment?					
2. Politique en matière de sécurité alimentaire					
L'établissement dispose-t-elle d'une déclaration écrite et claire sur sa politique en matière de sécurité alimentaire?					
3. Manuel de la sécurité alimentaire					
L'établissement dispose-t-elle d'un manuel sur la sécurité alimentaire?					
4. Responsabilité de l'exploitant					
1. Existe-t-il un organigramme (fonction, diplôme, remplaçants)?					
2. Les tâches / responsabilités / compétences sont-elles définies?					
5. Engagement de l'exploitant					
Est-ce que l'exploitant s'engage de l'amélioration du système de gestion de la sécurité alimentaire?					
6. Révision exploitant (contre le HACCP inclus)					
Le système de gestion de la sécurité alimentaire est-il évalué régulièrement par le management?					
7. Gestion des moyens, personnel et information					
1. Le personnel dispose-t-il de tous les moyens et informations nécessaires?					
2. Les moyens, personnel et informations sont-ils disponibles temps?					

Lors des contrôles (ou «audits») effectués dans les entreprises actives dans la chaîne alimentaire (parmi lesquelles les cuisines de collectivités), on fait usage d'une checklist (reprenant les points qui sont contrôlés, avec leurs critères d'évaluation) et de normes (la description des critères qui doivent servir pour l'interprétation de la checklist pour un secteur ou une activité donnée). La checklist est la même pour tous les secteurs de la chaîne alimentaire, c'est pourquoi on la qualifie de «horizontale». En fonction du type d'activité, elle est toutefois précisée par une «norme» qui répond plus spécifiquement aux caractéristiques ou aux méthodes de production du secteur en question, et qu'on qualifie donc de «verticale». La checklist horizontale et les normes verticales sont toujours utilisées ensemble.

que les normes, soient en fait des documents internes à l'usage des auteurs, nous les avons cependant placées sur notre site Internet (à la rubrique «autocontrôle») parce qu'elles peuvent être pour les firmes une bonne indication de ce qui sera contrôlé au juste. La place nous manque, dans un article du Bulletin, pour nous pencher en détail sur leur contenu, mais nous pouvons quand même vous donner une petite idée de ce qu'on y trouve.

Éléments-clés et critères d'évaluation Les exigences auxquelles une firme doit satisfaire pour être en règle avec la législation sont classées en trois éléments-clés composés à leur tour d'une série de critères d'évaluation. Le premier élément-clé se rapporte au système de gestion de la sécurité alimentaire, le deuxième concerne les bonnes pratiques de fabrication et de distribution, et le troisième s'appelle «analyse de risques et points de contrôle critiques». Nous expliquerons successivement ce que ceci signifie précisément et quels critères d'évaluation y sont notamment liés.

Le système de gestion de la sécurité alimentaire On y examine si l'entreprise (ou l'établissement) possède une stratégie en matière de sécurité alimentaire, concrétisée dans les procédures nécessaires et complétée de la documentation nécessaire. Dans votre propre cuisine, vous pouvez peut-être bien improviser plus ou moins dans ce domaine, mais dans un établissement comme une cui-

sine de collectivité, où l'on a la responsabilité de la santé de plusieurs personnes (qui, dans la plupart des cas, font en outre partie de groupes fragiles de la population), l'improvisation est carrément à exclure. C'est pourquoi on examine si l'établissement a une stratégie en matière de sécurité alimentaire étayée par un manuel, ou si la direction prend ses responsabilités en la matière (étayées par des documents), ou s'il y a suffisamment de procédures de contrôle internes (et si ces procédures sont respectées), ... On étudie aussi la politique en matière d'achats (choix des fournisseurs, contrôle des températures de conservation etc.) et on regarde si les appareils de mesure et de surveillance sont bien vérifiés à intervalles réguliers.

Bonnes pratiques de fabrication et de distribution Ici, nous retrouvons ce qui se trouve notamment dans le document «exigences d'hygiène minimales» (voir l'article ailleurs dans ce numéro). Sont notamment examinés l'environnement de l'établissement (n'y a-t-il pas de sources de contamination dans l'environnement immédiat? Y a-t-il une protection contre les «intrus?»), les exigences imposées à la cuisine en vue de bonnes pratiques d'hygiène, l'aménagement d'autres locaux (réfectoires, lieux de stockage, etc.) dans le même but, l'équipement proprement dit (évier, plans de travail, appareils,...), la température de conservation, la gestion des stocks, le nettoyage, la gestion de la qualité des eaux, la gestion des

Un secteur n'est pas l'autre Le but est clair: une cuisine de collectivité n'est pas la même chose qu'une entreprise d'aliments pour bétail, et sera dès lors évaluée d'une autre manière. Ce qui ne signifie pas qu'il y a des différences dans les critères d'évaluation entre les différents secteurs (tous égaux devant la loi!), mais certains critères sont très pertinents pour un secteur et moins pour les autres. Prenons par exemple un critère comme le «retrait de produits»: c'est très important pour une entreprise qui met des denrées alimentaires dans le commerce d'aussi pouvoir les en retirer immédiatement lorsque quelque chose cloche. Pour les cuisines de collectivités, où les produits ne sont généralement présentés que sur place à leur propre clientèle (enfants des écoles, patients, ...), ce critère a beaucoup moins d'importance. Bien que la checklist, aussi bien

Petites et grosses infractions

déchets, ... Un élément important de ces pratiques est de savoir aussi ce qu'il en est de l'hygiène individuelle du personnel de cuisine et de service, et si ce personnel est suffisamment formé. Tout doit évidemment pouvoir être étayé par les documents et rapports nécessaires.

Analyse des risques et points critiques de contrôle On contrôle ici si l'établissement connaît les produits qu'il donne à ses «clients» (de quoi sont faits les repas et comment sont-ils utilisés?), ainsi que les risques éventuels qui peuvent survenir à tous les stades du processus de production, quels sont les points qui doivent absolument être contrôlés («points de contrôle critiques») et à partir de quelles limites il faut intervenir («limites critiques»), quelles mesures correctives doivent être prises si quelque chose tourne quand même mal, etcaetera. En fait, donc, tout ce qui est décrit dans l'article «HACCP dans la cuisine», ailleurs dans ce numéro.

Utilisation de la checklist Pour chaque critère d'évaluation, le contrôleur ou l'auditeur vérifie:

- si ce point est suffisamment documenté ou décrit
- sa mise en œuvre: si ce point est effectivement appliqué
- ... et sur base de ce qui précède: si l'établissement satisfait à ce critère ou non.

S'il n'est pas satisfait à l'un ou l'autre critère, il y a encore deux possibilités: soit «l'infraction» n'est pas tellement grave et l'entreprise doit élaborer et réaliser un «plan d'approche», soit le manquement est vraiment trop important et il faut entreprendre une action immédiatement. Mais ce point sera approfondi dans l'article ci-contre «infractions graves et légères».

La réglementation est déjà depuis longtemps en vigueur et trouve sa source dans l'AR du 7 février 1997 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires. Étant donné que le nombre d'intoxications alimentaires dans le secteur des cuisines de collectivités est assez élevé et qu'il s'agit ici généralement de groupes de population sensibles ou plus faibles (enfants, personnes âgées, malades,...) des mesures appropriées seront prises lorsque des manquements seront constatés.

Le «montant de la peine»

Lorsque l'on constate qu'un établissement ne satisfait pas à la réglementation, les conséquences dépendent des types de manquements constatés et/ou de leur combinaison.

On rédige un **avertissement** lorsque :

- les critères examinés pour les procédures de sécurité sont insuffisants et/ou
- pour l'hygiène générale, un ou plusieurs petit(s) manquement(s) sont constatés (pour maximum 5 catégories d'hygiène générale).

Un **procès-verbal** est dressé si :

- les procédures de sécurité sont absentes (à savoir pas d'analyse des risques, pas d'identification et pas de surveillance des points critiques) et/ou
- pour l'hygiène générale un ou plusieurs manquement(s) grave(s) est/sont constaté(s) et/ou
- des petits manquements sont constatés pour plus de 5 catégories d'hygiène générale et/ou
- aucune suite n'est donnée à l'avertissement susmentionné et/ou
- aucune autorisation n'a été demandée (et que l'établissement fonctionne donc sans autorisation).

La **procédure de refus ou de retrait d'autorisation** est lancée quand :

- l'établissement persiste dans sa malveillance (plusieurs mesures ont déjà été prises pour des infractions similaires) et/ou
- pour 3 catégories ou plus d'hygiène générale, des manquements graves sont constatés et/ou
- un danger grave ou imminent pour la santé publique est constaté.

Ces mesures peuvent aller de l'établissement d'un avertissement mentionnant le délai dans lequel il faut remédier au manquement, à la rédaction d'un procès-verbal ou encore à la «sanction» la plus grave, à savoir le refus ou le retrait de l'autorisation.

Lors des inspections, on fait une distinction entre les petits et grands manquements (dans le jargon des inspections: non-conformités mineures et non-conformités majeures). Un manquement est considéré comme petit quand il n'existe pas directement un danger. L'établissement doit cependant élaborer et implémenter un plan d'action qui sera vérifié lors de l'audit prochain. Les grands manquements nécessitent une action immédiate.

Pensez, par exemple, à l'inspection automobile: un «trou unique» dans la carte et vous poursuivez votre route, sachant malgré tout que ce devra être remis en ordre pour le prochain contrôle. Un «double trou» dans la carte, et il faut aller immédiatement au garage, puis représenter le véhicule à l'inspection.

On peut également comparer le système, en quelque sorte, avec les infractions «ordinaires» ou «graves» au code de circulation routière: on se soucie plus des infractions graves que des infractions ordinaires et les amendes en sont également plus élevées.

Contrôle du respect de l'interdiction de fumer dans le secteur HORECA

L'Agence alimentaire est compétente pour le contrôle du respect de l'Arrêté royal du 15 mai 1990 portant interdiction de fumer dans certains lieux publics où sont offertes à la consommation des denrées alimentaires et/ou des boissons, en bref, le secteur «HORECA».

Qu'implique au juste cette réglementation ?

Défense de fumer En principe, une interdiction de fumer est en vigueur dans les établissements du secteur HORECA. L'exploitant peut réserver aux fumeurs un espace clairement délimité. Cet espace ne peut pas dépasser la moitié de la superficie totale du local fermé. Dans ce cas, un système d'extraction des fumées ou un système d'aération doit être installé. Pour les lieux dont la superficie ne dépasse pas 50 m², des règles spécifiques sont applicables.

Contrôles Le contrôle de l'interdiction de fumer est rarement

effectué isolément, il est compris dans l'ensemble des contrôles effectués lors des inspections dans les établissements de l'HORECA.

Pour donner une idée: en 2003, 4637 visites de contrôle ont été faites dans des établissements du secteur HORECA, elles ont donné lieu au constat de 1870 infractions à la réglementation sur l'interdiction de fumer, soit environ 40 %.

Il y a toutefois lieu de relativiser quelque peu l'interprétation de ces chiffres: les infractions à l'interdiction de fumer sont rarement des faits isolés: dans la plupart des cas elles s'ajoutent à la liste d'autres infractions constatées à la législation sur l'hygiène, qui sont consignées comme un ensemble dans un seul PV ou rapport.

Les mesures que prend l'Agence alimentaire vont de l'avertissement oral à l'établissement d'un PV. Ce dernier aboutit à une amende administrative, voire au renvoi à un tribunal.

Le fumeur est en tort

Important: l'interdiction de fumer porte sur la personne qui fume. Toute personne, même un client, qui fume en un lieu où il est interdit de fumer peut donc être verbalisée.

S'il s'avère manifestement que l'exploitant n'entreprend rien, le cas échéant, pour admonester les clients, ou qu'il place par exemple des cendriers dans la partie «non fumeurs», il peut lui aussi être verbalisé.

L'Agence alimentaire intensifiera le contrôle du respect de cette réglementation.



La notification obligatoire est étendue à l'ensemble de la chaîne alimentaire

Le 13 février est paru au Moniteur l'Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire. Cet arrêté ministériel qui entre en vigueur le 1^{er} mars 2004 constitue un complément important à l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire. Il a été mis au point en concertation étroite avec tous les secteurs, que ce soit celui de la production primaire, de la transformation ou de la distribution.

On a visé à obtenir des procédures aussi simples que possible, alliant l'efficacité à la facilité d'utilisation. Les annexes à l'AM prévoient des formulaires pour:

- la notification obligatoire;
 - pour les exploitants du secteur de la production végétale primaire;
 - pour les exploitants du secteur de la production animale primaire;
- les informations minimales pour les communiqués de presse.

Beaucoup de sous-secteurs (par ex. agriculteurs, vétérinaires) étaient déjà soumis à une notification obligatoire (par ex. concernant les maladies des animaux, les aliments des animaux). Avec le nouvel arrêté, la notification obligatoire est étendue à l'ensemble de la chaîne alimentaire.

En marge de cet arrêté ministériel, on a également dressé une liste des limites de notification, qui permet aux exploitants ou aux responsa-

bles de produits de savoir quand la notification obligatoire est d'application. Cette liste a été débattue tant au sein du Comité consultatif que du Comité scientifique de l'Agence alimentaire, et sera consultable sur le site web de l'Agence alimentaire (www.afsca.be), à la partie «notification obligatoire» de la rubrique destinée aux secteurs professionnels.

En principe, la personne qui fait la notification met en premier lieu au courant l'unité provinciale de contrôle (UPC) de l'AFSCA établie dans sa province, et envoie à cette même UPC pour confirmation un formulaire de notification, par fax ou par courrier électronique.

L'Agence alimentaire a aussi un régime de permanences pour la nuit et le week-end:

- une permanence au niveau local par province, vers laquelle peuvent être déviés en dehors des heures de bureau les appels d'urgence, les messages de notification obligatoire ou les demandes d'assistance;



- une permanence supplémentaire au niveau central, qui doit permettre de résoudre les problèmes très graves ou les problèmes dépassant le niveau provincial.

Les numéros de téléphone, numéros de fax et adresses électroniques se trouvent sur le site de l'Agence.

Sur base des notifications, l'AFSCA peut entreprendre l'action nécessaire en vue de protéger la santé publique et la santé des végétaux et des animaux.

Les «points de contact»

UPC	GSM	E-mail pour les notifications	E-mail pour les infos	Numéro de fax
LIEGE	0478/87.62.13	notif.LIE@afsca.be	info.LIE@afsca.be	04/252.55.53
LUXEMBOURG	0478/87.62.12	notif.LUX@afsca.be	info.LUX@afsca.be	061/22.56.94
NAMUR	0478/87.62.14	notif.NAM@afsca.be	info.NAM@afsca.be	081/32.76.49
HAINAUT	0478/87.62.15	notif.HAI@afsca.be	info.HAI@afsca.be	065/36.16.82
BRABANT WALLON	0478/87.62.16	notif.BRW@afsca.be	info.BRW@afsca.be	010/24.37.60
BRUXELLES	0478/87.62.22	notif.BRU@afsca.be	info.BRU@afsca.be	02/208.34.60
BRABANT FLAMAND	0478/87.62.17	notif.VBR@favv.be	info.VBR@favv.be	02/768.01.05
LIMBOURG	0478/87.62.18	notif.LIM@favv.be	info.LIM@favv.be	011/26.39.85
ANVERS	0478/87.62.19	notif.ANT@favv.be	info.ANT@favv.be	03/20.22.811
FLANDRE ORIENTALE	0478/87.62.20	notif.OVL@favv.be	info.OVL@favv.be	09/224.33.04
FLANDRE OCCIDENTALE	0478/87.62.21	notif.WVL@favv.be	info.WVL@favv.be	050/34.60.70

Au restaurant...

Cela fait partie de notre culture: nous aimons de temps en temps aller manger au restaurant. Un petit dîner intime aux chandelles dans un bon petit resto...

Les restaurants aussi sont une sorte de «cuisines de collectivités», bien que pour les activités de contrôle, ils relèvent d'une autre catégorie (HORECA).

Au restaurant aussi, vous avez droit, en tant que consommateur, à une alimentation sûre. Nous ne pouvons naturellement pas commencer à analyser les repas servis, mais un certain nombre de choses peuvent déjà nous donner une idée. A quoi devons-nous faire attention au restaurant?

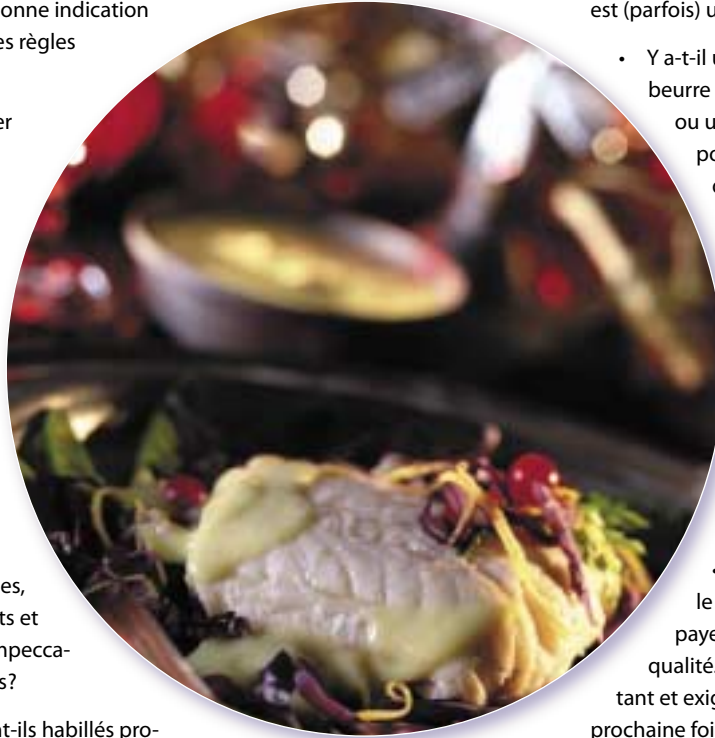
Au restaurant même L'apparence générale d'un restaurant est souvent déjà une bonne indication de ce qu'il en est des règles d'hygiène.

- La salle à manger est-elle propre? Si les lieux que vous pouvez voir ne le sont déjà pas, vous pouvez deviner l'état des lieux que vous ne pouvez pas voir (les cuisines par exemple)...
- Les tables, nappes, services, couverts et verres sont-ils impeccablement propres?
- Les serveurs sont-ils habillés proprement avec des mains propres (ongles!)?
- Des poubelles ou sacs poubelles surchargés à l'extérieur ne sont pas directement un bon présage...
- ... Tout comme des toilettes et lavabos sales.

Les plats servis Si vous vous donnez la peine d'observer au préalable, vous pouvez déjà éviter bien

de mauvaises surprises au moment où vous passez réellement à table.

- La nourriture crue ne peut pas être exposée à côté de nourriture prête à être consommée. Ou pire encore: si les mêmes récipients sont utilisés pour les deux, alors quelque chose ne tourne pas rond.
- Dans les libres services



(buffets), un récipient vide ou presque vide doit être remplacé par un frais. Il ne peut donc pas être rempli à nouveau.

- Les plats chauds doivent être servis réellement chauds.
- Les plats froids doivent être servis bien frais. Dans les libres services, les plats froids doivent être exposés suffisamment frais (sur de la

glace pilée ou dans un comptoir réfrigéré).

- Faites attention à l'odeur de ce que l'on vous sert. Principalement en cas de plats de poissons délicats tel que la raye, la fraîcheur est remise en cause à la moindre odeur d'ammoniac. Le camouflage de pièces de poisson ou de morceaux de viandes en dessous d'une épaisse couche de sauce est (parfois) un mauvais signe.
- Y a-t-il un cheveu dans le beurre (au sens propre) ou une mouche dans le potage? On sait alors directement à quoi s'en tenir...

Et si cela se passe quand même mal?

Que faire si vous soupçonnez qu'un plat servi n'est pas aussi idéal qu'il le devrait ?

- Avant tout: ne le mangez pas. Vous payez en effet pour de la qualité. Appelez l'exploitant et exigez réparation. La prochaine fois, allez dans un autre restaurant.
- Si vous décidez de déposer une plainte auprès du point de contact de l'agence alimentaire, faites-le encore le jour même ou le lendemain.

Et finalement: le repas doit être savoureux et l'ambiance agréable. Après tout, c'est pour ça que nous y allons...

Question du mois du point de contact

Le kéfir: produit-miracle ou produit nocif?

Ces derniers temps, le point de contact a eu assez bien de questions à traiter à propos du kéfir. Qu'est-ce que c'est, et ce produit est-il sain?

Qu'est-ce que le kéfir? Ce n'est pas un yaourt, mais un produit comparable. Le kéfir contient comme le yaourt une gamme de vitamines plus large que le lait à partir duquel il est fabriqué.

Les grains de kéfir sont un consortium de plusieurs espèces de bactéries et de levures qui utilisent ensemble le lait dans lequel ils sont plongés. Lorsque les grains sont bien traités, ils utilisent une partie du lait pour leur propre survie et reproduction (après quelques jours, on peut remarquer que les grains se développent) et ils produisent la boisson lactée épaisse, en donnant du même coup naissance à plusieurs produits tels que l'acide lactique, un peu d'alcool et diverses vitamines du groupe B.

Le calcium (nécessaire à la formation des os et en prévention de l'ostéoporose) est mieux disponible. Les bactéries présentes dans le kéfir ne sont pas nocives pour la santé.

Le kéfir est-il un produit-miracle? Les produits-miracles n'existent pas, et le kéfir ne fait pas exception à cette règle. On lui attribue parfois des propriétés curatives étonnantes, dont il est toutefois incapable de faire la preuve. Le kéfir ne contribue en rien, par exemple, aux régimes conseillés dans les maladies cardio-vasculaires.

Le kéfir peut-il provoquer des problèmes de santé? Si le kéfir est bien traité, certainement pas. Veillez toutefois à ce que les grains ne se dégradent pas (il est notamment déconseillé de les laisser trop longtemps dans le même lait). Pour le reste, les consignes sont les mêmes que pour le lait. Les gens souffrant par exemple, d'intolérance au lactose auront aussi des problèmes avec le kéfir; malgré le fait qu'une partie du lactose est transformée, il en reste quand même une partie.

Les gens qui doivent suivre un régime pauvre en protéines consulteront d'abord leur diététicien(ne) ou leur médecin s'ils veulent intégrer le kéfir dans leur régime.

Nouvelle publication

Bonnes pratiques agricoles pour la sécurité alimentaire

A l'occasion d'AGRIBEX 2004, l'Agence alimentaire a présenté une nouvelle brochure: «Bonnes pratiques agricoles pour la sécurité alimentaire».

La sécurité alimentaire est l'affaire de tous ceux qui jouent un rôle dans la chaîne alimentaire, depuis le législateur qui fixe des prescriptions et des normes concernant la production, la vente et l'utilisation des produits jusqu'au consommateur de ces produits en passant par les autorités qui doivent contrôler le respect de ces prescriptions réglementaires et les établissements qui mettent ces produits sur le marché.

Chacun contribue dans l'exercice de ses activités au maintien d'un niveau élevé de protection de la santé publique et à la garantie de la sécurité alimentaire.

Cette brochure vise à offrir un fil conducteur aux agriculteurs et récapitule leurs principales obligations en vue de la sécurité de la chaîne alimentaire, telles qu'en vigueur au 1er janvier 2004. Cette brochure n'a pas la prétention de se mettre à la place de la réglementation existante et ne la remplace pas.

Nous ne pouvons pas non plus garantir que cette brochure sera à tout moment complète et/ou à jour étant donné que de nouvelles réglementations arrivent régulièrement ou que d'autres sont modifiées. Nous avons l'intention d'éditer régulièrement une nouvelle version de cette brochure.

«Bonnes pratiques agricoles pour la sécurité alimentaire», 76 pages, en quadrichromie. Vous pouvez l'obtenir gratuitement auprès de l'Agence alimentaire (adresse voir colophon). Une version PDF est disponible pour téléchargement sur notre site web www.afsca.be



L'Agence alimentaire à Agribex 2004

Du 9 au 15 février, l'Agence alimentaire était présente à Agribex 2004, la principale foire agricole et horticole de Belgique. Au total, la foire a accueilli cette année (aux dires des organisateurs) 186.018 visiteurs, c'est à dire un peu plus que lors de l'édition précédente en 2002.

Sous le thème «Sécurité alimentaire: à chacun ses responsabilités» l'Agence alimentaire a exposé dans son stand notamment quelques posters d'information (en relation avec l'AR Autocontrôle), elle y a illustré à l'aide d'un film vidéo ce que le consommateur peut faire lui-même pour garantir la sécurité de son alimentation, et plusieurs dépliants et brochures s'y trouvaient à la disposition des visiteurs (notamment notre toute nouvelle publication «Bonnes pratiques agricoles pour la sécurité alimentaire»). Au total, on a distribué plus de 10.000 publications: vous parlez d'un succès! Et bien sûr, les visiteurs pouvaient aussi nous poser leurs questions concernant (la production d') aliments sûrs.

Nous avons aussi reçu la visite de quelques personnalités: les ministres fédéral et régionaux compétents pour l'agriculture sont passés, ainsi que le Prince Laurent qui a fait une brève halte pour se renseigner sur ce qu'est l'Agence alimentaire et ce qu'elle fait.

