

## La Lettre d'information

Après plusieurs années de diffusion papier de la revue "Sécurité et Bien-être", dans un cadre d'économie et de gestion durable, cette revue est fusionnée avec cette lettre d'information.

Vous pourrez toujours retrouver les [anciens numéros](#) de cette revue sur notre site internet.

### A la une...

#### HACCP – Kesaco ?

Si pour vous cet acronyme barbare désigne l'union des républiques soviétiques socialistes, si « charlotte » n'évoque qu'un prénom féminin, si « marche en avant » ne vous rappelle vaguement que l'air d'une chanson et « DLC » un éphémère groupe de rock et si de surcroît vous gérez une cuisine, une **sévère** piqûre de rappel s'impose !

Premièrement, à quelques lettres près, vos souvenirs vous auront rapportés à CCCP, (Союз Советских Социалистических Республик en alphabet cyrillique), l'Union des Républiques socialistes soviétiques (en français URSS) tandis que la marche en avant est une chanson de Michel Sardou, sortie en 1973.

La bonne réponse désignait en effet une méthode d'analyse répondant au doux nom de « **Hazard Analysis Critical Control Point** soit **HACCP** ».



Tous les établissements chargés de préparer, de transformer, de vendre ou de transporter des denrées alimentaires doivent en effet contrôler toutes les étapes du processus sur le plan des risques afin d'améliorer et de garantir la qualité en hygiène.

Plusieurs éléments interviennent dans la maîtrise de l'hygiène en cuisine : l'infrastructure des locaux, le personnel de cuisine, le matériel, les différents nettoyages, la gestion des denrées mais également des flux dans les cuisines et espaces associés.

Des prescriptions d'un point de vue **infrastructure** sont à appliquer telles que des surfaces lisses afin de permettre un nettoyage aisé des parois (sols, murs et plafonds), des moustiquaires à appliquer aux fenêtres ouvrants vers l'extérieur, des plinthes présentes aux angles formés avec les murs et arrondies afin d'éviter un encrassement aux jonctions....

Au niveau du **personnel**, outre les examens médicaux périodiques, des règles d'hygiène doivent être observées systématiquement tel que le lavage des mains, l'utilisation de gants en fonction des manipulations, l'utilisation de la charlotte, du tablier, ne plus utiliser d'essuies vaisselle (accroché à la ceinture, autour du cou,...) retirer les bagues et autres objets pouvant tomber dans la nourriture.

Des plans de **nettoyage** doivent être élaborés (ceci inclus le nettoyage du matériel, du mobilier et de l'infrastructure). Un document répertoriant les différentes tâches (la méthode) doit reprendre les produits à utiliser, la fréquence du nettoyage, le nom de la personne concernée.

La « **marche en avant** » est également un des grands principes de l'HACCP... ceci signifie qu'il ne peut pas y avoir de croisement entre le propre et le sale.

Lors de la conception d'une nouvelle cuisine ou de sa rénovation, on pensera à aménager les différents locaux en tenant compte de cette contrainte.

Qu'est ce qu'une zone « sale » : il s'agit d'une zone réservée au déballage, épiluchage, nettoyage des denrées alimentaires avant la cuisson.

Qu'est ce qu'une zone propre : il s'agit d'une zone destinée à toute manipulation des aliments après cuisson ou des aliments près à être consommés.

LES ALIMENTS CIRCULENT A SENS UNIQUE EN PASSANT DES ZONES SALES AUX ZONES PROPRES.

Pratiquement :

1) si la cuisine existe déjà, on pensera à organiser le travail dans le temps afin d'éviter ce croisement.

2) En cas de présence d'une seule chambre froide, placer le propre en haut et le sale dans la partie basse de celle-ci. Rien ne peut être déposé à même le sol !

En cuisine, la **gestion des denrées** est aussi importante tant en terme de stockage que de conservation.

On travaillera avec des étiquettes reprenant les différentes informations (Nom du produit, DLC : date limite de consommation, DLU : date limite d'utilisation, le n° de traçabilité, le n° du produit au niveau du fournisseur).

Des plats témoins devront être conservés et la traçabilité des produits intégrés dans les recettes sera également assurée.

Le contrôle des **températures** doit également avoir lieu :

1. Chambres froides – congélateurs – frigos : Prise de température journalière reportée sur le tableau.
2. Plats froids et chauds à la distribution : Prise de température journalière reportée sur le tableau
  - a. Plats chauds : 65° minimum
  - b. Plats froids : inférieur ou égal à 4°

Voici donc un aperçu de toutes les mesures à mettre en œuvre afin de répondre aux exigences de l'Hazard Analysis Critical Control Point.

Rappelons aussi que toutes les cuisines collectives doivent faire l'objet d'une **déclaration** auprès de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA).

Quelques ressources sur la problématique :

► Dossier complet sur l'hygiène en cuisine – [site de la Direction du SIPPT](#)

► Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire AFSCA - [site](#)  
Ce site comprend de multiples outils comme les [check-listes du secteur de la transformation](#) et permet également la consultation de la [revue](#) mensuelle de l'AFSCA.

## Analyse d'accident

### Gants de sécurité – Travaux à proximité des outils tournants

Suite à un accident survenu à un étudiant d'un autre réseau d'enseignement lors d'un stage en entreprise, la Direction du Contrôle du Bien-Etre souhaite informer des enseignements de cet accident afin d'en éviter la reproduction.

Le stage nécessitait le travail sur une machine équipée d'une fraise horizontale. L'étudiant était équipé de gants de sécurité disposant d'un haut degré de protection contre les coupures.

Outre le fait que la machine n'était pas correctement sécurisée, une maille du gant a été prise dans la fraise sans se déchirer immédiatement entraînant la main vers la fraise en mouvement rapide.

De l'analyse réalisée par le Contrôle du Bien-Etre au Travail, il ressort que la protection contre la coupure est toujours associée à un indice élevé de protection contre le déchirement.

La résistance importante à la déchirure a considérablement aggravé la blessure qu'aurait eue la victime sans gants.

**Les gants de sécurité ayant un indice élevé de protection contre le déchirement sont à proscrire pour tout travail à proximité d'outils tournants.**

Les sigles codes que l'on peut retrouver sur les gants de protection conformes aux normes européennes sont rappelés ci-dessous.



NIVEAUX DE PERFORMANCE\*

0 à 4 0 à 5 0 à 4 0 à 4

— Résistance à la perforation  
— Résistance au déchirement  
— Résistance à la coupure  
— Résistance à l'abrasion



MICRO-ORGANISMES  
EN 374



PROTECTION CHIMIQUE  
GÉNÉRALE  
EN 374



PROTECTION CHIMIQUE SPECIFIQUE  
EN 374

Code lettre    Produit chimique

A	Méthanol
B	Acétone
C	Acétonitrile
D	Dichlorométhane
E	Carbone Disulfure
F	Toluène
G	Diéthylamine
H	Tétrahydrofurane
I	Acétate d'éthyle
J	n-Heptane
K	Soude caustique 40 %
L	Acide sulfurique 96 %



CONTAMINATION  
RADIOACTIVE  
EN 421



DANGERS  
DU FROID  
EN 511

NIVEAUX DE PERFORMANCE\*

0 à 4 0 à 4 0 ou 1

— Perméabilité à l'eau  
— Résistance au froid de contact  
— Résistance au froid convectif



CHALEUR  
ET FEU  
EN 407

NIVEAUX DE PERFORMANCE\*

0 à 4 0 à 4 0 à 4 0 à 4 0 à 4 0 à 4

— Résistance aux grosses projections de métal en fusion  
— Résistance aux petites projections de métal en fusion  
— Résistance à la chaleur radiante  
— Résistance à la chaleur convective  
— Résistance à la chaleur de contact  
— Comportement au feu

\* Niveau X : le test n'est pas applicable ou le gant n'a pas été testé.

### et responsabilités ...

Dans le cadre de cet accident, le Contrôle du Bien-Etre rappelle également que lorsqu'un établissement scolaire accrédite un employeur pour accueillir un stagiaire au moyen d'un contrat de stage, il le fait en application de l'Arrêté du G<sup>vt</sup> de la Communauté française fixant les modèles de convention de stage en entreprise, en application de l'article 53, 3e alinéa du [décret du 24 juillet 1997](#) définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre.

A ce titre, l'établissement scolaire doit, en application de l'article 7, prévoir la couverture en responsabilité civile auprès d'une compagnie d'assurance notamment pour les dommages corporels survenus au stagiaire alors qu'il effectue un stage en entreprise.

Cette disposition réglementaire implique à contrario qu'une influence sur la prévention des risques corporels auxquels pourraient être exposés le stagiaire sur le lieu de travail en entreprise puisse être appliquée.

Le professeur, chargé de suivre les conditions dans lesquelles se déroule le stage, doit surveiller que les conditions de sécurité y sont remplies. Il doit être à même de les détecter et de ne pas autoriser la poursuite du stage quand les conditions de sécurité sont manifestement insuffisantes. La responsabilité du Chef d'établissement ne se limite donc pas à la simple souscription d'une police d'assurance mais consiste aussi à faire appliquer une politique de prévention volontariste tant à l'égard du personnel propre à l'établissement scolaire qu'à l'égard des élèves y compris lorsque ceux-ci sont en stage en entreprise.

## Nouveauté et mise à jour du site

Voici la dernière nouveauté et mise à jour opérée sur le site depuis la dernière livraison de la lettre d'informations :

► Revue « Sécurité et Bien-Etre » - Achèvement de la [Numérisation des anciens numéros](#)

## Actualité sanitaire - E. Coli

### Foyer d'Escherichia coli entérohémorragique O104 en Allemagne

► [Communication de l'AFSCA](#) concernant la crise « E. coli » en Allemagne

L'actualité sanitaire de ces derniers jours nous rappelle la nécessité de respecter scrupuleusement un certain nombre de règles élémentaires d'hygiène en matière alimentaire.

A ce sujet, l'Agence alimentaire belge souligne qu'un **lavage** soigneux des légumes et des fruits et une **cuisson** correcte de la viande sont toujours conseillés pour éviter autant que possible les intoxications alimentaires.

Complémentaire, notre consultant en matière d'hygiène en cuisine, la société Euroconsultant, préconise les mesures suivantes :

- Lavez les matières premières au moins deux fois à l'eau froide. Si les salissures restent visibles, on lavera plus encore les denrées.
  - Les fruits et légumes destinés à être servis crus peuvent être rincés dans une solution à 60 à 80 ppm\* d'hypochlorite par litre d'eau. Une durée de contact de 30 secondes et un **rinçage méticuleux** à l'eau froide sont recommandés.
- Cette technique est également adaptée à l'industrie de la congélation. Elle peut être efficace, moyennant un rinçage méticuleux et une validation du processus 'rinçage au chlore'.

Une alternative à l'hypochlorite est constituée par une solution de 5 grammes d'acide citrique par litre d'eau avec une durée de contact de minimum 10 minutes.

- Bien rincer.

\* ppm (part par million) : rapport de  $10^{-6}$ . 1 ppm correspond à un milligramme (mg) par kilogramme (kg) ou encore à un millilitre (ml) par litre (l) selon l'état de la matière.

## Bonnes vacances à tous ...



Vacances scolaires obligent : votre lettre d'information préférée ne paraîtra pas en juillet et en août. Nous vous donnons déjà rendez-vous en septembre pour une nouvelle rentrée scolaire ... en toute sécurité évidemment !