

1. La température de l'eau pour le lavage des mains ? si elle est trop chaude, n'y a-t-il pas risque de contamination plus rapide, la température n'est-elle pas adéquate pour la prolifération des bactéries ?

L'eau chaude rend le nettoyage plus efficace. Il n'y a pas de température d'eau imposée. Il n'y a pas de risque de prolifération des bactéries car c'est de l'eau courante propre, du savon et il n'y a pas de contact prolongé. Le séchage doit être efficace. C'est précisément ces éléments qui vont empêcher les bactéries de se multiplier.

2. Quid de la tenue vestimentaire pour la pause cigarette ?

Quelle que soit la solution choisie (vêtements civils, tablier disposable couvrant prévu à cet effet...) le résultat visé est d'éviter toutes contaminations croisées.

3. Est-ce que le bois est interdit dans les cuisines ou simplement déconseillé ?

La loi impose de n'utiliser que des matériaux durs, lisses, lavables, non perméables, non toxiques. Ils doivent également être maintenus en bon état et propre. Il n'existe pas de liste des matériaux obligatoires ou interdits mais ils doivent être « appropriés ». En ce sens, les guides sectoriels d'autocontrôle recommandent de ne pas utiliser de bois en cuisine de collectivité (ni planche de découpe, ni cuillère en bois par ex). Cependant, une étagère ou un plan de travail lisse, lavable, en bon état et propre peut être acceptable.

4. En cas d'audit, une DDM (date de durabilité minimale) dépassée peut être justifiée et ne constitue pas forcément une non-conformité ?

L'audit renvoie au système d'autocontrôle propre à l'établissement. S'il est convenu dans ce dernier de ne pas utiliser les DDM, il convient de le respecter. La législation interdit formellement l'utilisation des produits dont la DLC est dépassée. L'utilisation de DDM dépassée, quant à elle, relève de la responsabilité de l'établissement. Il est cependant fortement recommandé de l'éviter en privilégiant, notamment, une bonne gestion des stocks.

5. Quelle est la différence de temps de garde d'un produit congelé en interne entre une congélation standard ou une congélation sous vide et en cellule de congélation rapide à -40 ?

L'efficacité de la congélation, la prolongation des temps de conservation, le maintien des qualités nutritionnelles et organoleptiques dépendent de beaucoup de facteurs. Notamment du type d'aliment, des processus de transformation appliqués mais aussi de l'équipement utilisé. Il existe de nombreux moyens techniques d'optimiser la conservation des aliments mais seules des analyses de produits permettent de le mesurer concrètement. La littérature scientifique, les fournisseurs d'équipements peuvent également fournir des éléments probants.

6. Concernant les déchets, si nous constituons un plateau avec choix de charcuteries ou fromage pour que le bénéficiaire puisse choisir ce qu'il souhaite manger, ce qui n'a pas été choisi ne peut être remis au frigo ?

Ce qui est servi en salle, sur assiette ou sur table ne peut jamais revenir en cuisine pour être réutilisé.

Toutefois, vous pouvez tout à fait proposer au résident de choisir, de visualiser les aliments, pour autant que vous assuriez que les aliments soient protégés des contaminations et maintenus à bonne température avant de garnir son assiette (derrière un comptoir de service ou de présentation par ex, sous cloche ou protection adéquate ...)

7. Dans une chambre froide, comment ranger les aliments sans avoir une contamination croisée. Exemple fruits légumes, yaourt , boisson , denrée préparé, carton ?

C'est à évaluer au cas par cas, en fonction de votre établissement, du type/taille de vos équipements. De manière générale : aucun stockage au sol, pas de cartons (sauf s'ils sont prévus pour cela) ou emballages souillés, procéder par zones distinctes (sale/propre, cuit/cru, chaud/froid, produits bruts/finis)...

Plus d'infos pratiques dans le guide générique d'autocontrôle : <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/generique/>

8. Les cups de confiture non consommés dans un service de soins peuvent-ils être gardés ? Le pain et denrées nécessitant le maintien de la chaîne du froid sont d'office jetés.

Il n'est pas possible de répondre à votre question sans connaître la situation spécifique de votre établissement. Se référer au système d'autocontrôle interne, au guides.

9. Les produits chimiques peuvent être rangés en plonge (zone vaiselle) ?

Oui. Ils doivent être séparés des zones où sont manipulées les denrées alimentaires, dans une armoire ou une boîte refermable.

10. Comment conserver des oeufs frais, à quelle température ?

Séparez-les des aliments qu'ils pourraient contaminer avec les bactéries présentes sur leur coquille. Il est fortement recommandé de les stocker réfrigérés. Evitez les variations de température pour ne pas modifier les caractéristiques de porosité de la coquille. Veuillez bien à l'hygiène des mains et des ustensiles lors des différentes manipulations.

Plus de détails page 74 du guide d'autocontrôle.

11. Faut-il changer de blouses entre chaque chambre lorsque les résidents sont isolés en chambre ?

Oui, il est important de changer de blouse entre chaque résident lorsqu'ils sont isolés en chambre car l'environnement est contaminé. Et donc, si le personnel ne change pas de blouse et sort avec les blouses contaminées dans les couloirs sains, le couloir sera contaminé également. Le risque de contamination des personnes saines est alors très important.