

1 SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

MESURES D'HYGIÈNE POUR LA CONSERVATION ET LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

La préparation des repas en collectivité d'enfants ne s'improvise pas. En cas de négligence ou de pratiques inadaptées, les aliments peuvent présenter un danger pour la santé des enfants.

Toutes les structures ne sont pas soumises aux autorisations et enregistrements de l'Agence Fédérale pour la Sécurité Alimentaire (AFSCA). Néanmoins les lieux d'accueil qui proposent des repas quotidiens aux enfants, préparés dans des cuisines collectives doivent eux s'enregistrer et obtenir une autorisation de l'AFSCA. Pour obtenir cette autorisation, la structure doit satisfaire d'une part aux normes relatives à l'hygiène générale des denrées alimentaires, et d'autre part aux dispositions réglementaires générales et spécifiques en matière de conditions d'agrément ou d'autorisation qui lui sont applicables.

Ces normes seront contrôlées par un fonctionnaire de l'AFSCA qui délivrera l'autorisation.

Les opérateurs qui organisent des « ateliers cuisine » avec les enfants ou les initiatives de camp ou de séjour de vacances qui préparent des repas pour les animés avec une équipe de volontaires, ne doivent pas s'enregistrer auprès de l'AFSCA.

Pour les structures qui ne sont pas soumises à l'AFSCA, quelques bonnes pratiques indispensables sont néanmoins importantes à rappeler :

- Utiliser uniquement de l'eau potable ;
- Se laver les mains avant de cuisiner ;
- Laver toutes les surfaces de travail ;
- Respecter la chaîne du froid ou du chaud d'un aliment ;
- Ranger les denrées en hauteur pour éviter les insectes et les rongeurs ;
- Bien cuire les aliments ;
- Stocker les déchets en dehors de la cuisine ;
- Attacher ses cheveux, retirer les bijoux aux doigts et en cas de blessure aux mains, porter des gants ;
- Ranger les produits frais dans le frigo et à défaut, choisir des denrées moins périssables ;
- Jeter les produits périmés.

Tous ces conseils sont issus de l'outil « Un cuisinier plus que parfait », réalisé par l'ASBL Résonance en collaboration avec l'AFSCA. Ils sont résumés sur une affiche pratique à accrocher au mur de la cuisine et disponible auprès de l'asbl Résonance (www.resonanceasbl.be/-Un-cuisinier-plus-que-parfait)

L'hygiène des denrées alimentaires commence dès l'achat ou la réception et va jusqu'à la consommation et la gestion des restes. Tant la conservation que la préparation et la distribution des aliments nécessitent une vigilance et une organisation réfléchie et minutieuse.

Les grands principes de l'hygiène alimentaire sont :

- Le principe de la marche en avant ;
- La conservation des aliments à température adéquate ;
- L'hygiène générale et individuelle ;
- Les précautions particulières pour certains aliments.

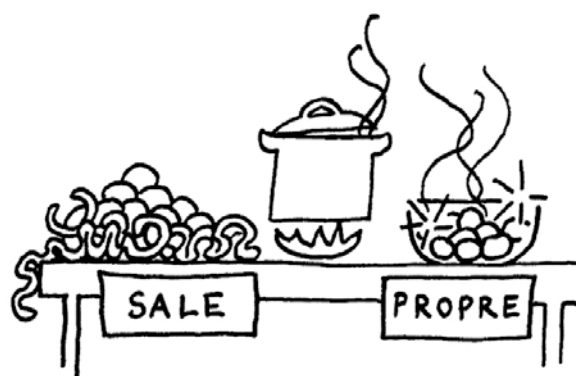
Pour plus d'informations, consulter le site internet de l'AFSCA : www.afsca.be

LE PRINCIPE DE LA MARCHÉ EN AVANT

Le principe de la marche en avant a pour but d'éviter qu'un aliment sale (emballé, cru, non lavé...) soit en contact avec un aliment propre (cuit et prêt à être consommé).

Dans la cuisine, la répartition des différentes tâches en circuits bien distincts permet d'éviter ces contaminations croisées. La cuisine est donc idéalement divisée en deux parties :

- une zone « sale » réservée au déballage, épluchage, nettoyage des denrées alimentaires avant cuisson ;
- une zone « propre » destinée à toute manipulation des aliments après cuisson ou des aliments prêts à être consommés.



Zone sale- zone propre

LA CONSERVATION DES ALIMENTS

Une attention particulière doit être portée aux températures de conservation des aliments et au contrôle des températures des frigos et congélateurs. Les frigos et congélateurs disposent d'un thermomètre et leur température est relevée très régulièrement.

Les aliments réfrigérés sont stockés à des températures comprises entre 0°C et 4°C. La capacité du frigo est adaptée au besoin de la collectivité. Plusieurs frigos sont parfois nécessaires. Le mode de rangement est important pour éviter les contaminations entre les différents aliments.

Les produits les plus sensibles sont les repas préparés (pudding, purée...). Ils seront toujours placés en haut. Les produits « sales » (viande crue, fruits et légumes non nettoyés, œufs) seront placés en bas.

Les aliments congelés ne peuvent pas être décongelés à température ambiante. Ils sont mis à cuire encore congelés (ou décongelés très rapidement au four à micro-ondes) et ne peuvent pas être recongelés après décongélation.

La durée de conservation dépend de la nature des aliments et de la température du congélateur. La congélation artisanale de produits, par la structure d'accueil, n'est pas conseillée et devrait rester une pratique exceptionnelle.

Lorsque des repas ou des produits préparés sont acheminés chauds, la température des repas est maintenue au minimum à 60°C jusqu'au moment de la consommation. Si les enfants ne les consomment pas endéans les 30 minutes, les portions individuelles seront couvertes et placées au frigo. Des contrôles de température des aliments, doivent être effectués à l'aide du thermomètre sonde.

L'HYGIÈNE GÉNÉRALE ET INDIVIDUELLE

L'état de santé des personnes chargées de la préparation des repas répond aux mêmes exigences que celui des adultes en contact avec les enfants :

- examen médical¹ ;
- les personnes malades ne peuvent pas préparer les repas ;
- les règles d'hygiène individuelle sont particulièrement rigoureuses.

PRÉCAUTIONS PARTICULIÈRES

DENRÉES ALIMENTAIRES À RISQUE

Les aliments les plus à risque (d'un point de vue bactériologique) sont les aliments d'origine animale. Il est donc très important de les cuire suffisamment (à 80°C pendant au moins 10 minutes) pour réduire le risque. La consommation d'aliments crus d'origine animale dans les collectivités d'enfants est donc déconseillée. Les autres aliments consommés crus (fruits/légumes) présentent également un risque et nécessitent un nettoyage préalable minutieux.

Aliments ou préparations contenant les aliments d'origine animale	Conditions de manipulation et de conservation
Aliments crus d'origine animale : Œuf. Ex : mousse au chocolat, œuf dans la purée Produits laitiers au lait cru. Viande. Ex : filet américain, carpaccio	Déconseillés dans les collectivités d'enfants
Viandes, volailles, poissons	Cuisson à cœur minimum 80°C. Préparation et distribution très proches. Conservation au frigo : entre 0 et 4°C.
Viande hachée et produits dérivés, jambon tranché...	Idem La viande hachée doit être consommée le jour même de l'achat. Ces produits ne peuvent jamais être congelés (ni crus, ni cuits). Les dates limites d'utilisation (DLU) mentionnées sur les produits préemballés (ex : charcuteries) doivent être respectées « Après ouverture, se conserve X jours au réfrigérateur ». Ces DLU sont basées sur la température optimale de conservation notée sur l'emballage. En cas de température supérieure, il convient de réduire la DLU. A défaut de DLU, les aliments seront consommés très rapidement (J+1).
Préparations à base d'œufs cuits (omelettes, gâteaux, crêpes...)	Vérifier les dates limites de consommation. Casser les œufs en zone sale. Nettoyer et désinfecter le plan de travail, les ustensiles et les mains après la manipulation des œufs. Conservation au frigo : 4°C

1- Dans le cadre de l'AFSCA le certificat n'est plus demandé annuellement. Il est valable pour maximum 3 ans.

La préparation des repas avec les enfants ?
Une excellente idée !

Les enfants sont souvent enthousiastes et motivés par l'idée de préparer le repas ou la collation avec un adulte. Et tant mieux ! Dans cette situation, ils pourront apprendre des tas de choses sur les aliments, sur les quantités, sur la manière de couper, écraser, cuire... les denrées. Ce sera aussi l'occasion de leur rappeler les conseils de base cités plus haut pour devenir un parfait cuisinier... notamment de bien se laver les mains avant de toucher aux aliments.



2 HYGIÈNE DES ESPACES

TECHNIQUES D'HYGIÈNE

L'hygiène est un ensemble de principes et de pratiques ayant pour but de préserver et d'améliorer la santé.

L'application des règles d'hygiène a une place essentielle dans la prévention des maladies transmissibles en collectivité pour lutter contre les sources de contamination et réduire les voies de transmission. Une formation adéquate du personnel et un rappel régulier des règles d'hygiène sont nécessaires.

Le saviez-vous ?

Le nettoyage et la désinfection sont deux actions différentes poursuivant des buts différents.

La désinfection n'est pas un nettoyage ni une action d'entretien. Elle ne doit intervenir que dans des cas précis et selon un protocole rigoureusement observé. Certaines études démontrent qu'une utilisation régulière d'eau de Javel à des fins domestiques pourrait avoir une incidence sur la santé des enfants exposés régulièrement à ces émanations, entre autres par des irritations et infections des voies respiratoires.

HYGIÈNE DES LOCAUX

Il s'agit de l'hygiène des sols et surfaces (tapis de sol, chaises, tables...).

COMMENT BIEN NETTOYER ?

Définitions

- Nettoyer (déterger) = éliminer tout ce qui ternit ou salit, selon des procédés mécaniques et/ou chimiques.
- Savon = mélange d'une matière grasse et d'un alcalin qui sert à nettoyer, à dégraisser, à blanchir.

Recommandations

Nettoyer régulièrement les sols et toutes les surfaces lavables, si possible sans omettre les robinets, poignées de porte, chasses d'eau, grilles de ventilation... à l'aide de produits détergents.

- Le choix d'un détergent tout usage, non toxique et quasi complètement bio dégradable est idéal. Exemples : savon noir, savon de Marseille... Il faut absolument éviter les produits de nettoyage qui contiennent aussi un désinfectant (produits mixtes). En effet, c'est inutile et la substance désinfectante peut être irritante.
- Il est conseillé d'utiliser la technique des « 2 seaux » : l'un pour laver, l'autre pour rincer. Le seau d'eau savonneuse est le seau d'eau propre ; le seau d'eau non savonneuse sert à rincer la serpillière en récoltant les souillures (« eau sale », à changer régulièrement).

- Il est judicieux de toujours commencer par les surfaces les moins sales et de terminer par les surfaces les plus sales.



- Il est impératif de rincer à l'eau claire après chaque nettoyage.
- Il faut changer de serpillière pour chaque local.
- Les serpillières doivent être lavées régulièrement à 60°.
- Pour plus de facilité, le mieux est de disposer d'un stock suffisant de serpillières propres.

L'entretien régulier des surfaces consiste à :

1. Dépoussiérer les sols avec une microfibre sèche ou un aspirateur
2. Nettoyer à l'eau avec un détergent multi-usages
3. Aérer pendant le nettoyage

QUAND ET COMMENT DÉSINFECTER ?

Si le nettoyage suffit dans la majorité des cas, dans certaines situations, une désinfection est nécessaire.

Définition

Désinfecter = détruire les **agents infectieux**.



La désinfection doit uniquement être réservée à certaines situations et à certaines surfaces.

La désinfection doit généralement être réservée à certaines situations bien précises d'épidémie et en cas de souillures des sols et surfaces par des liquides biologiques (sang, selles, urines, vomissements...). On pensera à bien désinfecter les toilettes et éventuels petits pots en cas de diarrhée.

En cas de souillures des sols et surfaces par les liquides biologiques, il faut :

- enfiler des gants jetables ;
- enlever le plus gros avec de l'essuie-tout ;
- mettre les déchets dans un sac en plastique, le fermer, puis le déposer dans les poubelles habituelles ;
- laver et rincer ;
- désinfecter.

A noter que dans certaines situations d'épidémie pouvant être source d'une contamination indirecte, la désinfection sera éventuellement étendue à des surfaces supplémentaires.

Produits recommandés

Pour la désinfection des surfaces souillées et toilettes, les produits recommandés sont soit à base d'eau de Javel soit à base d'ammonium quaternaire. Les produits à base d'eau de Javel ne peuvent jamais être utilisés en présence des enfants.

Eau de Javel

- L'eau de Javel est une solution aqueuse d'hypochlorite de sodium qui a des propriétés bactéricides, virucides, fongicides et sporicides (contre les bactéries, virus, champignons, spores,...).
- Elle n'est à utiliser qu'en l'absence des enfants et avec les fenêtres ouvertes.
- La dilution recommandée est de 32ml d'eau de Javel à 12% dans 1 litre d'eau.

Dérivés d'ammonium quaternaire

Ces produits sont disponibles via des distributeurs spécifiques ou en pharmacie.

- Ces désinfectants de surface sont nettement moins toxiques, (notamment au point de vue respiratoire) que l'eau de Javel. Dès lors, ces produits peuvent être utilisés en présence des enfants.
- Ils ont une action désinfectante très efficace : virucide, bactéricide et fongicide (contre les bactéries, virus, champignons...), en une dizaine de minutes.
- Il faut appliquer le produit uniformément sur la surface propre à désinfecter, puis attendre que celle-ci soit bien sèche avant de l'utiliser. Il ne faut pas rincer.

Rappelons cependant leur coût nettement plus élevé que celui de l'eau de Javel.

Précautions d'emploi de ces produits

- Ne jamais mélanger à d'autres produits.
- Utiliser des gants.
- Pour l'usage en cuisine et/ou la désinfection des surfaces en contact avec les denrées alimentaires (ex : table salle à manger), il convient de vérifier auprès du fournisseur que l'usage du produit est autorisé en cuisine.
- L'inhalation peut entraîner une irritation des voies respiratoires et des yeux, surtout avec l'eau de Javel.
- En cas de projection dans les yeux, rincer abondamment à l'eau claire. Si une gêne persiste, consulter un ophtalmologue.
- Le produit peut également provoquer de petites irritations sur certaines peaux sensibles, il est donc préférable de ne pas en mettre sur la peau. En cas de contact avec la peau, laver à l'eau et au savon.
- Toujours bien aérer les locaux après l'utilisation des produits.

En cas d'ingestion accidentelle, ne pas faire vomir, contacter le centre Antipoisons (070/245.245), voire le 112 en fonction de la gravité des symptômes.

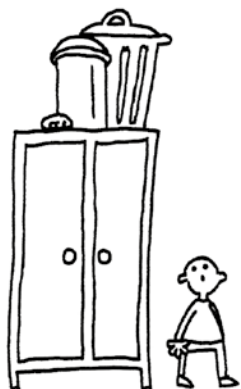
Stockage

A conserver dans une armoire fermée à clef, hors de portée des enfants. Toujours conserver dans le flacon d'origine pour éviter toute confusion.

Conservation : entre 5 et 35°C, dans un endroit sec et si possible bien ventilé.

EVACUATION DES DÉCHETS

Les déchets doivent être évacués dans des poubelles à parois rigides, garnies de sacs poubelle résistants. Les poubelles intérieures sont munies de couvercles hermétiques et d'une ouverture à pédale. Elles sont si possible hors de portée des petits enfants.



Poubelles hors de portée des enfants

Pour plus d'info :

Voir Fiche « Le nettoyage et la désinfection », p.24-29 ; brochure « L'air de rien, Changeons d'air ! », La qualité de l'air intérieur, Outil à destination des structures collectives de 3 à 18 ans, ONE ; www.one.be (Rubrique Publications Professionnelles-Environnement)

HYGIÈNE DES ÉQUIPEMENTS

ESSUIE – ESSUIE-TOUT – GESTION DU LINGE SALE

Les essuies pour se laver doivent être personnels à chaque enfant et remplacés régulièrement. Il faut mettre les essuies et gants de toilette à sécher correctement (pas en boule ni serrés les uns contre les autres).

L'utilisation de matériel jetable est recommandée au niveau de la cuisine et des toilettes (essuie-tout...). Le linge sale doit être bien séparé du linge propre.

LES TOILETTES

- Une attention particulière doit être apportée à l'accès à du papier de toilette, à des toilettes propres et à une possibilité de se laver et s'essuyer les mains.
- Les toilettes doivent être nettoyées régulièrement.
- En usage courant, un détartrant à base d'acide acétique (vinaigre) est suffisant pour l'entretien de la cuvette du WC.
- Dans l'éventualité de petits pots individuels, un nettoyage correct dans un évier spécifique suffit.
- En cas de selles liquides, ne pas jeter de l'eau de Javel dans les toilettes, passer seulement un linge imbibé de produit désinfectant sur la planche (ou le rebord).

De l'air pur dans les toilettes !

L'éternel problème des toilettes collectives des enfants est certainement un des sujets les plus débattus... Déplorée par les parents, repoussante pour les enfants, la saleté récurrente des toilettes a des conséquences variables. Du pincement de nez et de l'épreuve de force à la constipation et aux infections urinaires chroniques, l'utilisation des wc sales dans les structures collectives peut devenir un problème sanitaire.

En bref, la situation est suffisamment préoccupante pour que chacun s'empare de la question et réfléchisse à des solutions originales !

- On conviendra que s'il y a bien un lieu qui doit bénéficier d'une aération minutieuse et très régulière, ce sont les toilettes, surtout s'il n'existe pas de système de ventilation interne au bâtiment.
- Comme c'est un lieu d'éventuelles fuites ou débordements, un nettoyage fréquent et adapté au taux de fréquentation s'impose si on veut éviter un air qui pique au nez...
- Les matériaux et revêtements doivent être compatibles avec un nettoyage et une hygiène rigoureux.

Les toilettes, parlons-en !

Le travail le plus important autour de la propreté des toilettes reste la conscientisation de tous les acteurs : enfants, parents, encadrants, enseignants, animateurs,... Concevoir et instaurer un respect autour des sanitaires font partie des conditions pour que ceux-ci restent propres et ne deviennent pas des lieux de dégradation voire de règlements de comptes.

Des idées pour intéresser les enfants au respect des toilettes ?

- réaliser des affiches et des décorations originales,
- instaurer une surveillance des lieux par les enfants et les adultes,
- rédiger une charte de bon maintien des sanitaires,
- attribuer une toilette et son utilisation respectueuse par groupe/classe.

Pour plus d'info :

Via le projet « Ne tournons pas autour du pot », www.netournonspasautourdupot.be

LES PISCINES GONFLABLES OU AUTRE PATAUGEOIRE MOBILE

Mettre une piscine gonflable ou mobile à disposition des enfants n'est pas anodin, cela demande un peu d'entretien et en tout cas une surveillance constante. Une vigilance accrue est requise vu les risques de noyade.

Dans les petites pataugeoires, un changement de l'eau devrait se faire chaque jour et pour les piscines mobiles plus grandes tous les 3 jours.

Si le volume d'eau de la piscine ne permet pas un changement régulier complet de l'eau et que la personne responsable utilise un produit désinfectant, des normes précises et règlementaires sont à prendre en compte.



Les normes belges à respecter pour les petits bassins et pataugeoires sont régionales.

En Wallonie, les textes de référence sont les suivants :

13 JUIN 2013 – Arrêté du Gouvernement wallon déterminant les conditions intégrales relatives aux bassins de natation couverts et ouverts utilisés à un titre autre que purement privatif dans le cadre du cercle familial lorsque la surface est inférieure ou égale à 100 m² ou la profondeur inférieure ou égale à 40 cm, **utilisant exclusivement le chlore** comme procédé de désinfection de l'eau.

Et

13 JUIN 2013 – Arrêté du Gouvernement wallon déterminant les conditions sectorielles relatives aux bassins de natation couverts et ouverts utilisés à un titre autre que purement privatif dans le cadre du cercle familial, lorsque la surface est inférieure ou égale à 100 m² ou la profondeur inférieure ou égale à 40 cm **utilisant un procédé de désinfection autre que le chlore ou en combinaison avec le chlore.**

Pour Bruxelles, il faut se baser sur l'Arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 10 octobre 2002 fixant des conditions d'exploitation pour les bassins de natation.

Témoignage

LES PLAISIRS DE L'EAU

En prévision de l'été, pour les enfants de notre groupe des 3 à 4 ans de notre structure, nous voulons proposer des jeux à l'extérieur avec de l'eau ou dans l'eau. Cela les rafraichira et leur permettra plein de chouettes jeux...

Nous souhaitons acheter une piscine gonflable et prévoyons de l'installer à l'ombre dans la pelouse, pas trop loin du robinet utilisé pour l'arrosage par le jardinier.

Nous sommes conscients que les enfants devront toujours y être bien surveillés.

Notre infirmière a attiré notre attention sur un autre point important : l'eau est vite contaminée par les pipis des enfants, par les insectes, l'herbe... et pourrait devenir source de problèmes infectieux... Il faut donc prévoir de renouveler l'eau chaque jour !

Nous avons donc décidé de demander l'achat de 2 petites piscines plutôt que d'une grande afin de pouvoir les remplir et les vider facilement chaque jour.

Ainsi, nous ne devons pas mettre de désinfectant ! Et en fin de journée, les enfants pourront même arroser les plantes et le potager avec des petits arrosoirs remplis d'eau de la piscine.