



Laboratoire Départemental  
de la Sarthe



« La restauration scolaire et la dynamique locale »

26 avril 2012

**Les obligations d'autocontrôle dans les  
restaurants scolaires**

**La maîtrise du risque légionellose**

Sylvie POLIAK LDS



Laboratoire Départemental  
de la Sarthe

# Les obligations d'autocontrôle dans les restaurants scolaires



Sylvie POLIAK LDS



Laboratoire Départemental  
de la Sarthe

# Autocontrôle

restauration scolaire

**1.1 milliard de repas / an**

**13 000 inspections / an**

**34% des 3127 foyers de TIAC  
survenus entre 2006 et 2008**

**(33 404 malades)**



Laboratoire Départemental  
de la Sarthe

# Autocontrôle

## restauration scolaire

# Réglementation

Règlements CE 178/2002, CE 852/2004, CE 853/2004 (agrément)  
Arrêtés ministériels du 29/07/1997 modifié par le 21/12/2009



**Sécurité du rationnaire**

**obligation de résultat**  
**pas d'obligation de moyens**



Laboratoire Départemental  
de la Sarthe

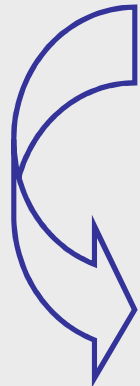
# Autocontrôle

## restauration scolaire

**Comment évaluer le résultat ?**

**=**

**comment vérifier que les moyens  
mis en œuvre sont efficaces ?**



**l'autocontrôle, obligation  
réglementaire**





Laboratoire Départemental  
de la Sarthe

# Autocontrôle

En restauration scolaire

## Définition de l'autocontrôle :

**tout élément de vérification, mis en oeuvre par le professionnel lui-même, pour s'assurer de son degré de maîtrise des moyens choisis pour garantir la sécurité alimentaire.**



Laboratoire Départemental  
de la Sarthe

# Autocontrôle

En restauration scolaire

## Définition de l'autocontrôle :

découle de la mise en place du plan de maîtrise sanitaire et en particulier de la démarche HACCP qui a permis d'identifier les points de maîtrise ou CCP.

concerne les 5 M : matières <sup>l</sup>ées, matériel, méthode, main d'œuvre, milieu.



Laboratoire Départemental  
de la Sarthe

# Autocontrôle

En restauration scolaire

## Définition de l'autocontrôle :

est constitué par une « mesure » et son enregistrement.

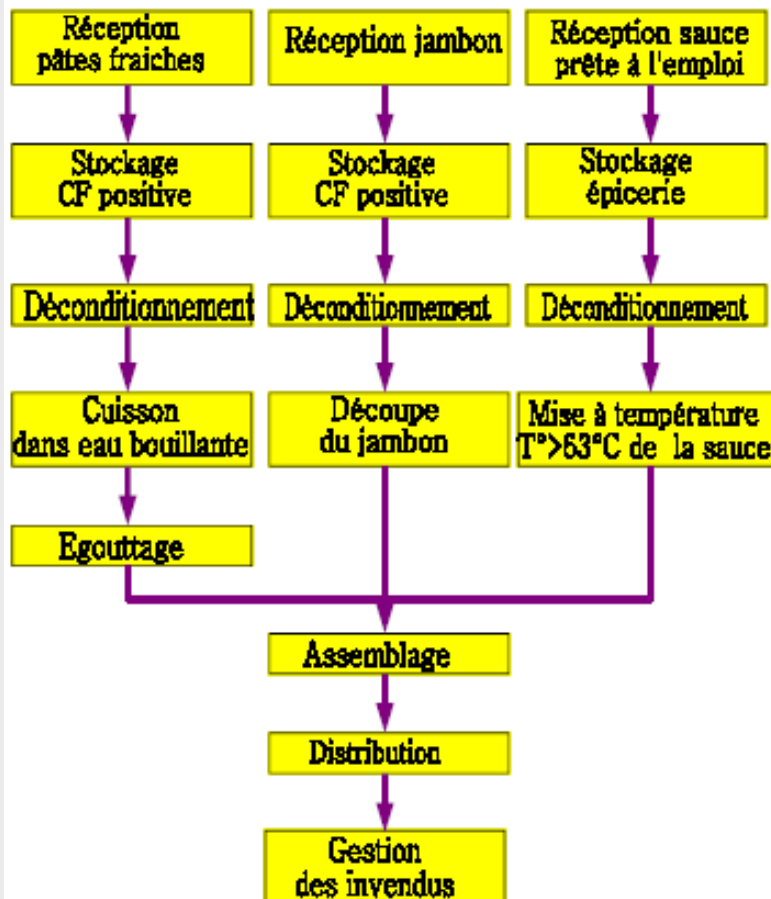
les « valeurs » acceptables doivent être définies et accompagnées des règles de traitement des mesures non-conformes.





# Autocontrôle en restauration scolaire

## Fabrication de la timbale milanaise



Choix des  
autocontrôles  
suite à la  
démarche  
HACCP qui  
identifie les  
points critiques  
+  
Vérification des  
BPH

P  
M  
S



# Autocontrôle

## En restauration scolaire

### Types de contrôle

#### Matières premières

température à réception, DLC

#### Matériel

température de stockage

#### Méthode

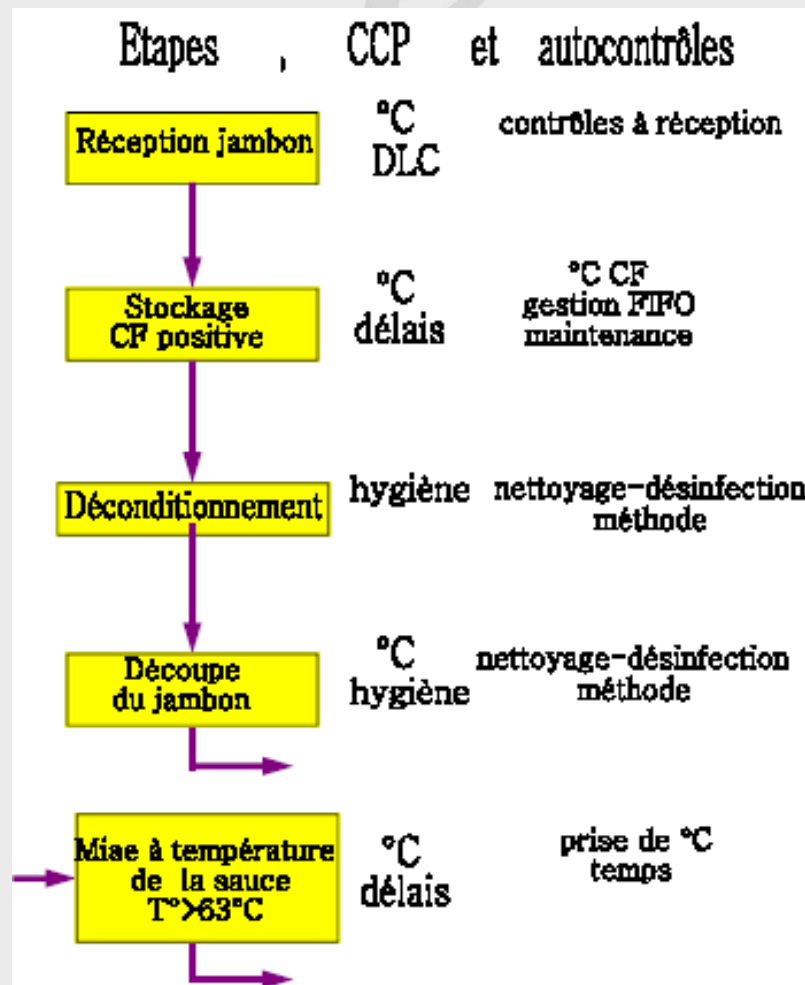
déconditionnement, remise en température : durée + température atteinte

#### Main d'oeuvre

gestion des lots

#### Milieu

nettoyage désinfection, température





Laboratoire Départemental  
de la Sarthe

# Autocontrôle

En restauration scolaire

## Choix des valeurs cibles

## Sources d'informations

Réglementation

Guides de bonnes pratiques d'hygiène



Laboratoire Départemental  
de la Sarthe

# Autocontrôle

En restauration scolaire

## Choix des valeurs cibles

### Réglementation

**températures de conservation dans AM 21/12/2009 :**

**poisson et viande hachée à 2°C**

**produits alimentaires périssables à 4°C**

**préparations alimentaires en liaison froide à 3°C**

**préparations alimentaires en liaison chaude > 63°C.**



Laboratoire Départemental  
de la Sarthe

# Autocontrôle

En restauration scolaire

## Choix des valeurs cibles

### Guides de bonnes pratiques d'hygiène

**Restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs, validé**

**Restauration collective, en cours de validation.**



Laboratoire Départemental  
de la Sarthe

# Autocontrôle

## En restauration scolaire

### Quelques exemples

#### Autocontrôle nettoyage-désinfection



**Contrôle visuel :**  
si tâches ou poussières  
désinfection inefficace

Le mans  
120 rue Louis  
72 LE MANS

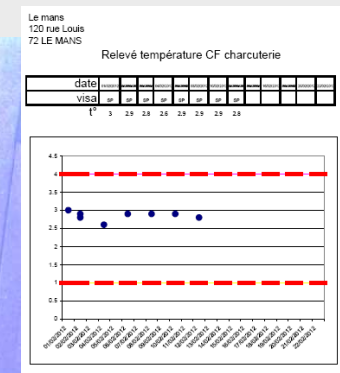
Contrôle visuel cuisine

date	visa	valeur	cible
19/01/2012	VS	legumierOK	0 tache
10/01/2012	VS	legumierOK	0 poussière

#### Autocontrôle conservation en CF positive



**Suivi des températures,**  
gestion des lots, rangement





Laboratoire Départemental  
de la Sarthe

# Autocontrôle

## En restauration scolaire

QUELQUES EXEMPLES

Secteur :	<b>Restau guide</b> <b>Fabrication</b>	Etape	<b>Refroidissement rapide</b>
TABLEAU DES MESURES PREVENTIVES			
Source de Danger : <b>Multiplication microbienne pendant le refroidissement</b>			

CAUSE DU DANGER	POINTS A RISQUES	MESURES PREVENTIVES <i>P</i>	MESURE DE SURVEILLANCE	CCP N°	
<b>MULTIPLICATION</b> 	MATERIEL	Refroidissement trop lent	Mise en place de cellule de refroidissement, si nécessaire		
		Cellule refroidissement fiable	Contrôler la température de sortie des produits Vérifier la sonde de température Assurer la maintenance de la cellule de refroidissement	T°C  	
	MÉTHODE	Attente prolongée avant refroidissement	Planifier les passages en cellule de refroidissement		
		Attente refroidissement	Maintenir les produits refroidis à une température inférieure à 3°C jusqu'à remise en température	T°C	
	Barème refroidissement adapté	Etablir des protocoles spécifiques de refroidissement non pour les grosses pièces de viande		3	



Laboratoire Départemental  
de la Sarthe

# Autocontrôle

En restauration scolaire

## Et le recours au laboratoire ?

### Autocontrôle bactériologique nettoyage-désinfection



Fréquence, surfaces,  
valeurs cibles (< 40 colonies,  
absence de Listeria,...)

### Autocontrôle bactériologique sur produits



Fréquence, produits.  
Critères (CE 2073/2005, mod. 2007):  
☞ indicateurs d'hygiène  
☞ critère de sécurité

**Valident l'efficacité des moyens mis en oeuvre**





Laboratoire Départemental  
de la Sarthe

# Autocontrôle

## En restauration scolaire

Quelques exemples de contrôles bactériologiques sur produits et leurs critères : indicateurs d'hygiène

Entrée composée de produits cuits et crus :

*Escherichia coli* < 10 / g

*Staphylococcus aureus* < 100 / g



Plat cuisiné :

Flore aérobie mésophile < 1 000 000 / g

Flore lactique

Ratio flore lactique/ flore aérobie < 100



Laboratoire Départemental  
de la Sarthe

# Autocontrôle

## En restauration scolaire

Quelques exemples de contrôles bactériologiques sur produits et leurs critères: critères de sécurité

Crème glacée :

Absence de salmonelle dans 25 g



Charcuterie cuite :

Absence de *Listeria monocytogenes*  
dans 25 g ou présence  $< 100 / g$



Laboratoire Départemental  
de la Sarthe

# Autocontrôle

En restauration scolaire

## Des autocontrôles bactériologiques : à quelle fréquence?

### Fonction du volume de repas distribués

Cuisine centrale mensuellement : 2 produits, 2 surfaces

Cuisine autonome trimestriellement : 2 produits, 2 surfaces

Cuisine satellite semestriellement : 2 produits, 2 surfaces

## Pas de fréquence réglementaire

A adapter en fonction des résultats



Laboratoire Départemental  
de la Sarthe

# Autocontrôle

En restauration scolaire

**Un dernier autocontrôle à prévoir :  
l'audit du système de maîtrise sanitaire, dit audit  
HACCP.**

**Permet de revoir la pertinence des moyens,  
leur mise en application, leur efficacité.**



Laboratoire Départemental  
de la Sarthe



# La maîtrise du risque légionellose



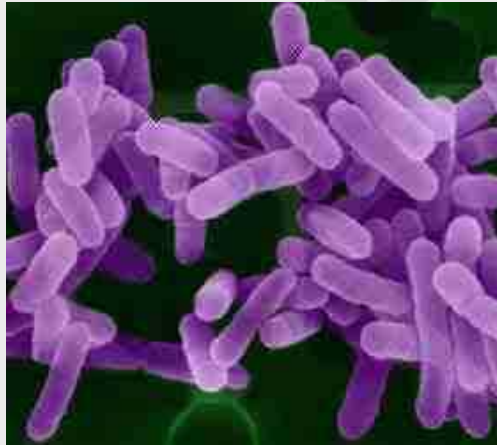
Sylvie POLIAK LDS



Laboratoire Départemental  
de la Sarthe

# Risque légionellose

## Legionella



**Bactérie présente dans les milieux hydriques naturels.**

**Prolifère dans les eaux stagnantes dont la température est comprise entre 25 et 45°C et contenant du fer et du zinc.**

## Légionellose

**1200 cas en 2009, 11% de mortalité  
12% des cas liés à un séjour en hôtel,  
résidence de tourisme ou camping  
5% des cas liés à une résidence EHPA**



Laboratoire Départemental  
de la Sarthe

# Risque légionellose

## Règlementation

**AM 30/11/2005 : surveillance des installations fixes de chauffage et de production d'eau chaude sanitaire / habitations, locaux de travail, ERP**

**Circulaire 28/10/2005 : prévention en EHPA**

**AM 01/02/2010: surveillance des installations de production, stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire**

**Circulaire 21/12/2010 : missions des ARS pour mise en œuvre de l'AM 01/02/2010.**



Laboratoire Départemental  
de la Sarthe

# Risque légionellose

## Obligation de surveillance des installations

Depuis le 01/07/10 pour EHPA

Depuis le 01/01/11 pour autres établissements sociaux

Depuis le 01/01/11 pour campings

Depuis le 01/01/12 pour établissements de plein air, villages vacances, centres aérés, complexes sportifs, centres aquatiques et piscines.

**Responsabilité : propriétaire des locaux, directeur de l'ERP ou entreprise de maintenance si responsable de l'ensemble du réseau dans le contrat.**





Laboratoire Départemental  
de la Sarthe

# Risque légionellose

**Ne concerne pas**

**Les ballons avec douche individuelle**

**Les installations sans douche (Robinet seulement)**

**Les installations ne recevant pas de public  
(restaurant scolaire). Voir réglementation sur  
la sécurité du personnel**



Laboratoire Départemental  
de la Sarthe

# Risque légionellose

## surveillance

=

Connaissance du réseau + enregistrement des entretiens + enregistrement des modifications

+

Mesures de températures : sortie production + points d'usage + retour(s) de boucle(s) si existe(nt)

+

Analyse légionelles : sortie production + point d'usage à risque



Laboratoire Départemental  
de la Sarthe

# Risque légionellose

## surveillance

**Organisée par le responsable de l'installation**

**Enregistrée dans le carnet sanitaire de l'installation**

**Fréquence des mesures de température : mensuelle**

**valeur cible  $> 55^{\circ}\text{C}$  en sortie de production,  $> 50^{\circ}\text{C}$  en retour de boucle,  $< 50^{\circ}\text{C}$  au point d'utilisation**

**Fréquence des analyses légionelles : annuelle**



Laboratoire Départemental  
de la Sarthe

# Risque légionellose

## surveillance

**Cas particulier des installations saisonnières :**  
**purge, rinçage et analyse légionelles avant**  
**l'ouverture au public.**

**Remarque : les périodes de non utilisation d'un**  
**point de puisage doivent rester inférieures à 48H.**



Laboratoire Départemental  
de la Sarthe

# Risque légionellose

## Les analyses légionelles



**Valeur cible :**

**< 1000**

**L. pneumophila  
par litre**

**Importance de la façon de réaliser le prélèvement pour permettre l'interprétation du résultat.**

**Méthode bactériologique NF T 90-431 seule reconnue (résultats en 10j).**

**Méthode PCR (validée AFNOR, résultats en 3j) permet de juger rapidement du besoin de traitement.**



Laboratoire Départemental  
de la Sarthe

# Risque légionellose

## Les analyses légionelles : résultats

<i>Legionella spp</i>	<i>Legionella pneumophila</i>	conséquence
< 250 / l	< 250 / l	RAS si températures OK
Présence non quantifiable	Présence non quantifiable	RAS si températures OK
X / l	Y / l	X et Y < 1000 ou X > 1000 et Y < 1000 : à surveiller
X / l	Y / l	X et Y > 1000 : limiter l'utilisation et mettre en place un traitement
Présence de flore interférente	Présence de flore interférente	Impossible de conclure : faire un traitement



Laboratoire Départemental  
de la Sarthe



# « La restauration scolaire et la dynamique locale »

26 avril 2012

**Merci de votre attention,  
je me réjouis de vos questions**

**Sylvie POLIAK**

**Directrice du laboratoire  
départemental de la Sarthe**

Sylvie POLIAK LDS