

CONFÉRENCE DE PRESSE LUNDI 20 JUILLET 2015



Dossier de Presse

*Guide de bonnes pratiques
pour une bonne hygiène
alimentaire dans les
services d'éducation et
d'accueil pour enfants*

Participants à la conférence:

Madame Lydia MUTSCH	Ministre de la Santé
Monsieur Thierry LUTGEN	Président de l'Entente des Foyers de Jour
Monsieur Patrick HAU	Chef du service de la sécurité alimentaire - Ministère de la Santé
Monsieur Manuel ACHTEN	Chef du service de l'éducation et de l'accueil – Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse
Monsieur Yves OESTREICHER	Chargé de Direction – EFJ asbl
Madame Nicole FABER	Service Développement Qualité – EFJ asbl

Sommaire

Cadre légal du guide	3
Le règlement (CE) n° 852/2004	3
Mots-clés du règlement	3
Contenu du guide	4
À qui s'adresse le guide?	5
Structure du guide	5
Partie A	5
Partie B	5
Partie C	5
Sujets du guide	5
Parties impliquées	6
Édition du guide	6
Réalisation du guide	6
Sous la coordination de :	7
Contrôle et validation du guide	7
Financement du guide	7
Comment accéder au guide ?	8

CADRE LÉGAL DU GUIDE

Les crises alimentaires des années 1990 ont conduit l'Union européenne et ses états membres à définir un ensemble de règles communautaires dans le domaine de la sécurité alimentaire. Ainsi, à partir de l'an 2000, plusieurs règlements sont entrés en vigueur pour modifier la législation alimentaire en place.

[Le règlement \(CE\) n° 852/2004](#)

Dispositions relatives à l'hygiène des denrées alimentaires en vigueur depuis 2004 est d'une importance primordiale pour le guide pour une bonne hygiène alimentaire dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants. Il comprend les exigences générales en matière d'hygiène que les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter à tous les stades de la chaîne alimentaire. Le but prioritaire est celui d'assurer un niveau élevé de protection aux consommateurs.

La mise en œuvre et le respect du règlement (CE) n° 852/2004 se basent sur le système HACCP. Ce système d'autocontrôle sert à identifier, évaluer, comprendre et maîtriser les dangers provoqués par les denrées alimentaires aux différentes étapes du processus.

Selon le règlement européen relatif à la sécurité des denrées alimentaires, il n'est cependant pas nécessaire d'élaborer un système HACCP propre à l'entreprise s'il existe un guide spécifique au secteur contenant des éléments fondés sur les principes HACCP.

Le guide pour une bonne hygiène alimentaire fournit les bases nécessaires pour que les services d'éducation et d'accueil pour enfants puissent mettre en œuvre des règles de sécurité alimentaire et il est fondé sur les principes HACCP : il décrit les dangers potentiels et les points d'hygiène critiques, il définit les points de contrôle les plus importants, depuis la réception de la marchandise jusqu'au nettoyage, et établit des procédures appropriées pour assurer la sécurité alimentaire.

[Mots-clés du règlement](#)

- Hygiène alimentaire : toutes les mesures et dispositions nécessaires servant à contrôler les dangers alimentaires pour l'homme et garantir qu'un aliment est propre à la consommation.
- Sécurité alimentaire : la garantie qu'un aliment ne nuit pas à la santé du consommateur final lorsqu'il est préparé et/ou consommé.

CONTENU DU GUIDE

Le nombre d'enfants qui fréquentent un service d'éducation et d'accueil a considérablement augmenté ces dernières années au Luxembourg. Ces structures sont responsables de nombreuses tâches très diversifiées allant de l'accueil jusqu'à l'éducation des enfants. Une de ces tâches est celle de proposer une alimentation saine et d'assurer une sécurité alimentaire élevée. Une alimentation saine est une tâche complexe et exigeante qui implique non seulement de fournir des repas équilibrés et adaptés aux enfants mais aussi de respecter des mesures d'hygiène, que ce soit lors de la manipulation des aliments ou de la préparation des repas.

Selon la législation européenne, les dispositions de la législation alimentaire s'appliquent à toutes les entreprises du secteur alimentaire. Comme les services d'éducation et d'accueil pour enfants qui proposent des repas exercent une activité en lien avec la production, la manipulation et la distribution d'aliments, elles sont considérées comme des exploitants du secteur alimentaire.

Dans ce contexte, elles sont tenues de s'enregistrer auprès de l'autorité compétente du Ministère de la Santé avant de pouvoir proposer de la nourriture. (www.securite-alimentaire.public.lu).

Outre le fait de s'enregistrer, les dispositions légales imposent également aux différents acteurs du secteur alimentaire de mettre en œuvre une « bonne pratique alimentaire » par le biais de directives pratiques. Étant donné que l'exploitant du secteur alimentaire est le principal responsable de la sécurité d'un aliment, il incombe directement aux services d'éducation et d'accueil de l'assurer.

Au Luxembourg, il existe déjà des lignes directrices d'autres secteurs de l'industrie alimentaire mais elles ne sont pas adaptées aux structures d'éducation et d'accueil. Par conséquent, il était nécessaire de créer un guide spécifique avec les objectifs d'aider les établissements à assurer la sécurité alimentaire, de garantir autant que possible la protection des enfants qui leur sont confiés et de répondre aux exigences des dispositions légales.

Sans vouloir être exhaustif, le guide tente de traiter les diverses situations dans lesquelles des denrées alimentaires sont manipulées. Il est à considérer comme un outil d'orientation et de mise en œuvre pour établir et assurer une bonne hygiène et sécurité alimentaires et pour appliquer les principes HACCP dans les établissements qui proposent des repas à des enfants âgés de 0 à 12 ans. En outre, il peut être utilisé comme un modèle dans le cadre d'une auto-évaluation et peut aider à se préparer aux inspections des autorités de contrôle alimentaire.

Il a été rédigé conformément à l'article 8 du règlement (CE) n° 852/2004 et aux lignes directrices nationales et internationales en vigueur qui figurent dans la bibliographie. Il est reconnu par l'autorité nationale de la sécurité alimentaire mais ne remplace pas les dispositions légales.

Chaque exploitant du secteur alimentaire, autrement dit toute entreprise qui exerce une activité liée à la production, à la transformation et à la distribution de denrées alimentaires, est tenue de connaître et de respecter les dispositions légales afin de garantir un niveau élevé de protection des consommateurs à l'égard de la sécurité des aliments. Ainsi, par exemple, les locaux, les équipements et les ustensiles de travail doivent être dans un état impeccable, faciles à nettoyer et, si nécessaire, à désinfecter. Le personnel doit connaître les règles relatives à l'hygiène personnelle et à l'hygiène des denrées alimentaires et de leurs préparations et doit les appliquer au quotidien.

À QUI S'ADRESSE LE GUIDE?

Le guide s'adresse au personnel de cuisine, à l'équipe pédagogique et aux enfants, c'est-à-dire à toute personne qui entre en contact avec des aliments au sein de l'établissement, que ce soit lors des achats, du rangement, de la préparation des aliments ou du service à table.

STRUCTURE DU GUIDE

Le guide est divisé en trois parties :

Partie A

La partie A donne un aperçu théorique des dispositions générales, notamment des prescriptions juridiques, des dangers potentiels et des règles d'hygiène de base. Des situations typiques qui se déroulent dans les services d'éducation et d'accueil y sont exposées : préparation ou livraison de repas, règles d'hygiène lors du service à table, ateliers culinaires avec les enfants, fêtes et excursions ou encore la préparation de la nourriture pour nourrissons.

Cette partie a pour objectif de fournir des informations complètes sur la sécurité alimentaire. Certains chapitres peuvent également servir de référence dans des situations spécifiques. C'est ce qui explique pourquoi certains points se répètent à différents endroits du guide.

Partie B

La partie B comprend des listes de contrôle pour les situations et activités qui ont été expliquées dans la partie A. Elles seront utiles pour une auto-évaluation détaillée et permettront également de se préparer aux contrôles officiels des autorités compétentes.

Partie C

La partie C comprend des fiches servant à prouver l'application des bonnes pratiques d'hygiène. Elles sont utiles lors de la mise en œuvre des dispositions légales et sont à adapter aux circonstances de chaque établissement en fonction de leurs propres besoins.

SUJETS DU GUIDE

- Hygiène alimentaire: Connaissances de base
- Règles de base pour la manipulation de denrées alimentaires
- Hygiène personnelle
- Règles d'hygiène lorsque l'on cuisine sur place ou lors de la livraison de repas
- Hygiène du matériel
- L'hygiène lors des tâches suivantes au sein du service d'éducation et d'accueil :
 - lors de la préparation de l'alimentation pour nourrissons
 - lors de l'interception des repas livrés
 - lors du service des repas
 - lors des ateliers de pâtisserie ou de cuisine avec les enfants
 - lors de la manipulation des repas apportés ou des restes de repas
 - lors de l'organisation de fêtes ou d'excursions

PARTIES IMPLIQUÉES

Édition du guide

Entente des Foyers de Jour asbl – EFJ

L'Entente des Foyers de Jour asbl est un regroupement de gestionnaires de services d'éducation et d'accueil pour enfants. Les membres de l'EFJ asbl sont essentiellement des associations, fondations et communes assurant la gestion de crèches, maisons relais ou garderies et qui ont une convention avec le Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse (secteur conventionné).

Réalisation du guide

Le guide a été élaboré par le Service Développement Qualité de l'Entente des Foyers de Jour en collaboration avec

- **Bordang Magali**
Responsable de la Maison Relais de Heffingen
Croix-rouge luxembourgeoise
- **Frick Marie**
Chargée de direction du Foyer de Jour « Museldrauwen » à Grevenmacher
Arcus Kanner, Jugend an Famill
- **Gorza Nicole**
Chargée de direction de la Maison Relais « Dillendapp » de Beckerich
Commune de Beckerich
- **Maas Nadine**
Responsable de la Maison Relais de Stadtbredimus
Croix-rouge luxembourgeoise
- **Meintz Lina**
Responsable de la Maison Relais de Lorentzweiler
Croix-rouge luxembourgeoise
- **Müller Christiane**
Cuisinière à la Maison Relais « Dillendapp » de Beckerich
Commune de Beckerich
- **Pavant Stéphanie**
Éducatrice au Foyer de Jour « Siwerschléifer » à Gasperich
ACFL Luxembourg

- **Schol Danielle**

Infirmière, Hygiéniste
Mameranus asbl

- **Thoma Alain**

Chargé de direction de la Maison Relais de Mamer
Arcus Kanner, Jugend an Famill

- **Trausch Sylvie**

Chargée de direction adjointe du Foyer de Jour « Siwerschleifer » à Gasperich
ACFL Luxembourg

- **Wildgen Véronique**

Coordinatrice de la sécurité alimentaire
Elisabeth Kanner a Jugendberäich

Sous la coordination de :

Faber Nicole et Hoffmann Carole
Service Développement Qualité de l'EFJ

Contrôle et validation du guide

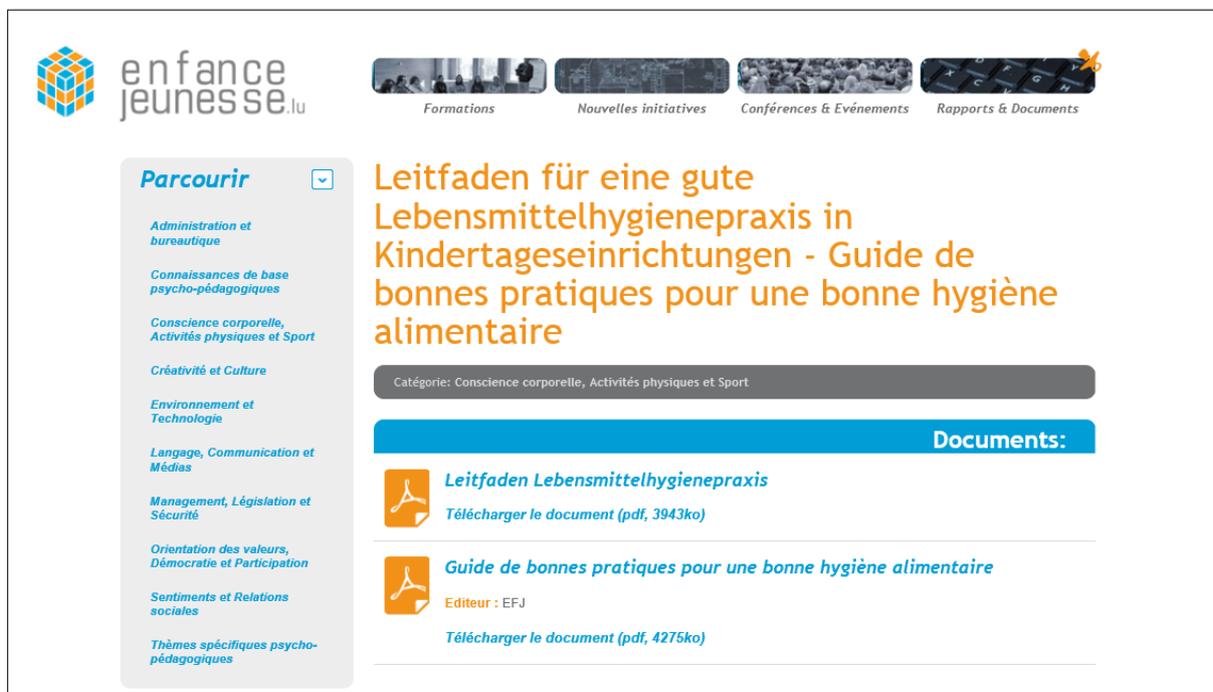
Service de la Sécurité alimentaire et Ministère de la Santé

Financement du guide

Ministère de l'Education nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse

COMMENT ACCEDER AU GUIDE ?

Le guide a été édité en allemand et en français. Il existe en tant que fichier PDF sur le site www.enfancejeunesse.lu sous « rapports et documents » et sous version imprimée.



The screenshot shows the website interface for 'enfance jeunesse.lu'. At the top, there are navigation tabs: 'Formations', 'Nouvelles initiatives', 'Conférences & Evénements', and 'Rapports & Documents'. A sidebar on the left lists various categories under 'Parcourir'. The main content area displays two documents:

- Leitfaden für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in Kindertageseinrichtungen - Guide de bonnes pratiques pour une bonne hygiène alimentaire**
Catégorie: Conscience corporelle, Activités physiques et Sport
Télécharger le document (pdf, 3943ko)
- Guide de bonnes pratiques pour une bonne hygiène alimentaire**
Editeur : EFJ
Télécharger le document (pdf, 4275ko)

Ou en scannant les codes ci-joints :

Leitfaden für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in Kindertageseinrichtungen

Deutsche Version



Guide de bonnes pratiques pour une bonne hygiène alimentaire

Version française

