

# Sécurité de la chaîne alimentaire dans les SDIS

Docteur Nicolas DIRN  
Vétérinaire – chef SDIS 60

# Introduction

Les enjeux : santé du personnel, conditions de travail

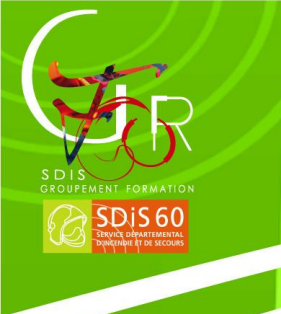
- Décret n°2008-244 relatif au Code du Travail Obligations de l'employeur pour l'utilisation des lieux de travail (titre II), Installations sanitaires, restauration et hébergement (chapitre VIII), Restauration et repos
- Respect de la réglementation dans le cas de la restauration collective
- Prévention des TIAC = Maladie à Déclaration Obligatoire (ARS)
- Maintenir la capacité opérationnelle des SP, ne pas mobiliser la ressource médicale pour le personnel malade

# Analyse du Risque Alimentaire

Analyse de risque basée sur les 5M :

Matière, Milieu, Matériel, Main d'œuvre, Méthode

- Danger physique : nuisibles, dégradations des locaux
- Danger chimique : produits de nettoyage, appâts, fumées d'incendie
- Danger microbiologique : Contamination initiale, Contamination secondaire, Multiplication (couple temps-température)



## Mise en place des audits au SDIS 60

- Grille d'audit élaborée à partir des grilles d'inspection de la DGAL (rubriques conformes aux attentes réglementaires).
- Une première visite d'audit physique dans les 42 CS portant sur les locaux, les équipements, le fonctionnement et les denrées alimentaires.
- Réalisation de **210 prélèvements de surface** pour objectiver le niveau de nettoyage et désinfection des locaux et des équipements et de **114 mesures de températures** dans les enceintes réfrigérées pour s'assurer de la maîtrise de la chaîne du froid.
- **Conclusions regroupées dans un rapport d'audit départemental de 368 pages**

# Locaux et Equipements

- **Conception de la cuisine**
  - La superficie de la cuisine et des plans de travail doit permettre de limiter les **contaminations croisées**
  - Locaux adaptés au Nettoyage et à la Désinfection (ND)
  - Maîtrise des flux d'air, condensation, **contaminations aéroportées**
- **Plans et circuits**
  - Les principes de **marche en avant** et **sectorisation physique** permettent de limiter les **contaminations croisées**
  - Présence de sanitaires et d'un local pour le stockage des produits de ND à proximité de la zone de restauration
- **Equipements adaptés au ND et fonctionnels :**
  - hotte, enceintes froides, lave-vaisselle

# Locaux et Equipements

- **Lutte contre les nuisibles**
  - Gestion des produits de lutte contre les nuisibles
  - Présence de nuisibles ou de traces de leur passage
  - Vérification du plan et actions correctives
- **Maintenance**
  - Etat des locaux et équipements
  - Vérification du plan et actions correctives
- **Nettoyage et Désinfection des locaux et des équipements**
  - Gestion des produits de Nettoyage et Désinfection
  - Système de Nettoyage et Désinfection
  - Propreté des locaux et des équipements
  - Vérification du plan de Nettoyage et Désinfection



# Prélèvements bactériologiques de surface

	<b>PRELEVEMENTS DE SURFACE</b>	Version 3
		Création 07/16
		Dr N. DIRN
		Vet Cdt SSSM

Prélèvements effectués par le Vet Cdt Nicolas DIRN le 26 avril 2018 au CS de ☞☞☞☞ ☞☞☞ ☞☞☞☞

Utilisation de lames flexibles pour le contrôle bactériologique des surfaces (ISO 18 593)  
CONTACT SLIDE 8 (Lot 073117019 Péremption 27/04/2018) de LIOFILCHEM

Plan de travail visuellement propre Flore totale : résultat MAUVAIS	Plan de travail visuellement propre Coliformes : résultat MAUVAIS
Couvercle de la poubelle visuellement propre Flore totale : résultat DOUTEUX	Couvercle de la poubelle visuellement propre Coliformes : résultat SATISFAISANT
Eponge sur l'évier Flore totale : résultat MAUVAIS	Eponge sur l'évier Coliformes : résultat DOUTEUX

<b>Résultats</b>	très bon	1	bon	2 à 4	satisfaisant	5 à 13	douteux	14 à 42	mauvais	> 42
------------------	----------	---	-----	-------	--------------	--------	---------	---------	---------	------

	<b>PRELEVEMENTS DE SURFACE</b>	Version 3
		Création 07/16
		Dr N. DIRN
		Vet Cdt SSSM

Prélèvements effectués par le Vet Cdt Nicolas DIRN le 26 avril 2018 au CS de ☞☞☞☞ ☞☞☞ ☞☞☞☞

Utilisation de lames flexibles pour le contrôle bactériologique des surfaces (ISO 18 593)  
CONTACT SLIDE 8 (Lot 073117019 Péremption 27/04/2018) de LIOFILCHEM

Poignée du réfrigérateur visuellement propre Flore totale : résultat SATISFAISANT	Poignée du réfrigérateur visuellement propre Coliformes : résultat TRES BON
Surface de l'évier visuellement propre Flore totale : résultat MAUVAIS	Surface de l'évier visuellement propre Coliformes : résultat MAUVAIS
Assiette visuellement propre (Absence de LV) Flore totale : résultat TRES BON	Assiette visuellement propre (Absence de LV) Coliformes : résultat TRES BON

<b>Résultats</b>	très bon	1	bon	2 à 4	satisfaisant	5 à 13	douteux	14 à 42	mauvais	> 42
------------------	----------	---	-----	-------	--------------	--------	---------	---------	---------	------

# Autocontrôles microbiologiques

Résultats des lames de surface effectuées lors des audits des CS

Résultats (210)	très bon	1	bon	2 à 4	satisfaisant	5 à 13	douteux	14 à 42	mauvais	> 42
	8 CFU/m <sup>2</sup>		16 à 32 CFU/m <sup>2</sup>		40 à 104 CFU/m <sup>2</sup>		112 à 336 CFU/m <sup>2</sup>		> 336 CFU/m <sup>2</sup>	
Flore totale	21,00%		10,00%		11,00%		20,00%		38,00%	
Coliformes	42,00%		13,00%		10,00%		13,00%		22,00%	



# Nettoyage et désinfection des locaux



## PLAN DE NETTOYAGE ET DESINFECTION Cuisine de centre de secours

version 1

Création 07/17

Dr N. DIRN  
VEC SSSM

Surface	Fréquence mini	Produit	Concentration	Temps / température	Utilisation	EPI
<b>SOL</b>	UNE FOIS PAR JOUR	<b>FLASH</b>	1% (80 ml pour 8 l)	15 min / 20 °C	Sans rinçage	Sans objet
<b>PLAN DE TRAVAIL</b>	UNE FOIS PAR JOUR	<b>SPRAY MULTI-USAGES NETTOYANT ET DESINFECTANT</b>	Prêt à l'emploi	15 min / 20 °C	Lavette jaune Rinçage à l'eau claire si contact aliments	Gants
<b>EVIER VAISSELLE</b>	UNE FOIS PAR JOUR	<b>DETERGENT DESINFECTANT PLONGE ET SURFACE</b>	2% (20 ml pour 1 l)	5 min / 20 °C	Lavette jaune Rinçage à l'eau claire	Gants / lunettes
<b>POIGNEE ROBINET</b>	UNE FOIS PAR JOUR	<b>SPRAY MULTI-USAGES NETTOYANT ET DESINFECTANT</b>	Prêt à l'emploi	15 min / 20 °C	Lavette jaune	Gants
<b>POUBELLE</b>	UNE FOIS PAR SEMAINE	<b>EAU DE JAVEL 2,6% ca</b>	2 verres (300 ml) pour 1 litre d'eau	15 min / 20 °C	Rinçage à l'eau claire	Gants / lunettes
<b>MOBILIER MUR - PORTE</b>	UNE FOIS PAR MOIS	<b>DETERGENT DESINFECTANT PLONGE ET SURFACE</b>	2% (20 ml pour 1 l)	5 min / 20 °C	Lavette jaune Rinçage à l'eau claire	Gants / lunettes
<b>ARMOIRES FROIDES</b>	UNE FOIS PAR MOIS	<b>SPRAY MULTI-USAGES NETTOYANT ET DESINFECTANT</b>	Prêt à l'emploi	15 min / 20 °C	Lavette jaune	Gants

# Maîtrise du fonctionnement

- Maintien de la chaîne du froid

Enceintes froides	Réfrigérateurs			Congélateurs		
	0 < ... < 3 °C	3 < ... < 5 °C	... > 5 °C	... < -18 °C	-15 °C > ... > -18 °C	... > -15 °C
Températures enregistrées (114)	27,00%	20,00%	53,00%	82,00%	7,00%	11,00%

- Mise en place de dispositifs de surveillance de la température et modalités d'enregistrement
- Maîtrise des DLC/DLUO des produits
- Conditions de stockage des produits

# Maîtrise du fonctionnement

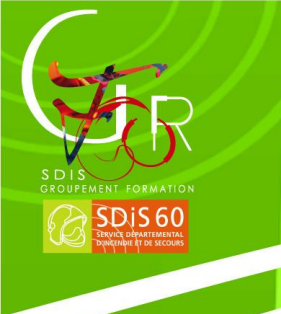
## Gestion de l'eau de consommation

Évier : tartre, biofilm

Fontaines (entretien +/- prestataire), traçabilité pour entretien et changement des filtres

Bouteilles d'eau minérale

Présence d'analyse bactériologique de potabilité de l'eau



# Gestion des déchets

Gestion des déchets dans les locaux : système de tri, poubelle des déchets organiques à Commande Non Manuelle pour limiter les **contaminations manuportées**

Evacuation des déchets vers des dispositifs de stockage extérieurs et hermétiques

Nettoyage et désinfection des poubelles

Vérifications et actions correctives (ND, nuisibles)

# Gestion du personnel

## Equipements mis à disposition

- Vestiaires et toilettes à disposition du personnel
- Lave-mains à CNM

## Formation et instructions à disposition du personnel

- Instructions spécifiques disponibles sur le site
- Etat de santé du personnel
- Vérifications et actions correctives

## Hygiène et comportement du personnel

- Tenue adaptée
- Application des bonnes pratiques d'hygiène :
- Vérifications et actions correctives



# SDIS 60 : NOTE DE SERVICE 2018-01

- **Objet : Sécurité Alimentaire**
  - 1/ Maîtrise de la chaîne du froid
  - 2/ Plan de Nettoyage et Désinfection (PND)
  - 3/ Bonnes pratiques d'Hygiène et Référents
  
- **Annexes :**
  - 1/ Maîtrise de la chaîne du froid
  - 2/ Traçabilité des enceintes froides
  - 3/ Nettoyage et désinfection
  - 4/ Plan de Nettoyage et désinfection
  - 5/ Référencement des produits à utiliser en cuisine
  - 6/ Bonnes pratiques d'hygiène

# Conclusion

- **Maîtrise de la chaîne du froid**
- **Nettoyage et désinfection des surfaces**
- **Lavage des mains**
- **Rôle du Vétérinaire SP de CT des chefs CS**
- **Avis sur rénovations ou constructions de CS**
- **Maîtrise du risque « Bio » dans les CS**
- **Système d'Assurance Qualité avec PMS, audits de suivi et MAJ documentaire**