



# Guide de bonnes pratiques HACCP



## LE MOT DU GROUPE HACCP - EHL

Le guide HACCP de l'Entente des Hôpitaux Luxembourgeois que vous tenez actuellement entre vos mains, est le fruit d'un travail de recherche et d'analyse, de discussion et d'échange, de conception et de rédaction réalisé en collaboration avec les établissements de santé membres de l'EHL sans oublier la participation de l'Inspection Sanitaire et de la Cellule de Concertation Agriculture-Santé pour les travaux de validation.

La finalisation de ce guide, qui respecte la législation en vigueur ainsi que les connaissances actuelles en matière d'hygiène et de diététique, a pu être menée à bien grâce à l'enthousiasme inépuisable des membres du «groupe HACCP» de l'EHL notamment Mmes Patricia Marx, Christiane Meyrath, Isabelle Rasquin, Françoise Schmit, Anne Zimmer, Isabelle Vaessen, M. Jo Berweiler et le coordinateur du «groupe HACCP» M. Sylvain Vitali de l'EHL.

Nous remercions aussi, entre autres, M. Francis Bertrand, Mme Danielle Ciaccia-Neuen, Dr Anne-Marie Braun, Dr Charles Harf, M. Marc Hastert, M. Claude Kauffmann, Dr Marie-Joseph Riondé, M. Raoul Vinandy et M. Guy Wantz ainsi que toute autre personne qui a participé de près ou de loin à la réalisation de cet ouvrage.

Nous tenons également à remercier les Directions Hospitalières qui ont participé à l'élaboration de ce guide par la mise à disposition des ressources humaines nécessaires. Tous ces acteurs ont investi leurs compétences et connaissances pour mener à bien l'objectif que nous nous étions fixé: la réalisation et la publication d'un guide HACCP pour le secteur sanitaire et social.

L'Entente des Hôpitaux Luxembourgeois avec son «groupe HACCP» continuera ses travaux après la publication de ce guide en restant à disposition de tout acteur du secteur pour aider à l'implémentation du principe de l'HACCP dans la restauration collective d'un établissement de santé, pour permettre l'adéquation des principes théoriques de ce guide à la pratique journalière de la restauration collective et pour mettre à la disposition de tous une plate-forme d'échange et de conseil.

Afin de répondre à cet objectif vous pouvez joindre le «groupe HACCP-EHL» à l'adresse postale de l'Entente des Hôpitaux Luxembourgeois respectivement sous l'adresse électronique [haccp@ehl.lu](mailto:haccp@ehl.lu)

Il va de soi que le succès que remportera le guide, sera pérennisé par un système de «veille scientifique» en collaboration entre le «groupe HACCP» de l'EHL et les instances officielles, afin de permettre de réaliser des mises à jour à intervalles réguliers.

Nous ne doutons pas que ce guide HACCP aidera les établissements de santé à garantir à leurs patients et résidents la meilleure qualité de prise en charge au point de vue de l'hygiène alimentaire.



## Deroulement de la presentation

### Introduction

( Anne Zimmer - Diététicienne - HK )

### 1. Historique et travaux du groupe HACCP-EHL

( Isabelle Rasquin - Diététicienne - CHEM )

### 2. Présentation de la structure du guide

( Françoise Schmit - Infirmière Hygiéniste - CHNP )

### 3. Suites et Futur

( Jo Berweiler - Coordinateur Restauration - CST )

### 4. Mise à disposition et commercialisation

( Sylvain Vitali - Conseiller Soins - EHL )

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



## 1. Historique et travaux du groupe HACCP-EHL

( Isabelle Rasquin - Diététicienne - CHEM )

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



## Article 3 -point 2 du RGD

« Les entreprises du secteur alimentaire identifient tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la sécurité des aliments et elles veillent à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises en œuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur les principes suivants qui ont été utilisés pour développer le système :

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



## Historique

- 1993: directive européenne 93/43  
« HACCP pour la salubrité des aliments et la prévention des maladies d'origine alimentaire »
- 27 juillet 1997: R.G.D. relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (Mémorial A- N°55 du 8.8.1997)

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



- **analyser** les risques alimentaires potentiels lors d'une opération menée dans le cadre du secteur alimentaire,
- mettre en évidence les niveaux et moments (les **points**) de l'opération où des risques alimentaires peuvent se présenter,

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



- établir quels points, parmi ceux qui ont été mis en évidence, sont déterminants pour la sécurité alimentaire (les **points critiques**),
- définir et mettre en œuvre des procédures de **vérification**,
- **revoir périodiquement**, et à chaque modification de l'opération, toutes les étapes du HACCP.

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



## **Article 4 - point 1 du RGD**

« Le ministre de la Santé encourage l'élaboration de guides de bonnes pratiques d'hygiène auxquels les entreprises du secteur alimentaire pourront se référer et qui pourront volontairement leur servir de guide pour le respect des dispositions de l'article 3 »

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



1998: EHL → groupe de travail ad hoc:

- pluridisciplinaire
  
- représentant tous les établissements membres

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



## Particularités du domaine de la santé

Population  
=  
population à risque  
=  
personnes particulièrement sensibles

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



## Objectifs du guide

- placer l'**hygiène** à un niveau tel que la prestation offerte ne puisse en aucun cas, constituer un danger pour la **santé** des convives
- fournir une analyse des risques alimentaires potentiels et proposer des mesures préventives.

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



## Objectifs du guide

- être un **outil de travail** permettant de faciliter l'application de la réglementation
- laisser le **libre choix** aux professionnels de la restauration du secteur de la Santé (« Guidelines »)

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



## **2. Présentation de la structure du guide**

( Françoise Schmit – Infirmière Hygiéniste - CHNP )

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



## Structure du guide

- Introduction
- Règles d'hygiène générale
- De l'achat à l'assiette
- Vérification
- Annexes

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



## Organisation du guide

- Analyse des risques
  - Risques microbiologiques
  - Risques physiques
  - Risques chimiques
- Instructions de travail
- Plans de surveillance
- Listes de contrôle

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



## Règles d'hygiène générale

- Conception architecturale
- Maintenance
- Nuisibles
- Hygiène personnelle
  - Tenue de travail
  - Hygiène des mains
  - Etat de santé

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



## De l'achat à l'assiette

- Analyse des risques des denrées alimentaires
- Microbiologiques
- Chimiques
- Physiques
- Diagramme de production
- Arbre de décision

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



## **Diagramme de production**

### Diagramme de production

Document principal pour évaluer les dangers inhérents ainsi que les points critiques de contrôle (CCP) → développer et formaliser les mesures préventives et les procédures de contrôle

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



## **Liaison chaude**

### Analyse des risques

Instructions de travail

### Plan de surveillance

### Liste de contrôle – graisses de friture

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



## Arbre de décision

### Arbre de décision

Suite logique de questions que l'on se pose pour chaque danger identifié

Permet d'examiner le processus dans son ensemble

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



## verification

- Contrôle de conformité des documents
- Vérification de la production
- Plats témoins
- Procédure en cas de plainte
- Vérification du nettoyage/de la désinfection
- Audit HACCP

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



## Annexes

- Lexique
- Bibliographie
- Références juridiques

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



## **3. Suites et Futur** ( Jo Berweiler - Coordinateur Restauration - CST )

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



## **Guide de bonnes pratiques HACCP**

- Veille scientifique
- Mise à jour
- Développement
- Diffusion

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



## **Veille scientifique**

- Veille documentaire
- Veille réglementaire
- Veille technologique
- Veille juridique
- Veille économique

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



## Veille scientifique

e-mail: [haccp@ehl.lu](mailto:haccp@ehl.lu)

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



## Veille scientifique

Collaboration:

- Inspection Sanitaire
- Cellule de concertation Agriculture - Santé

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



## 4. Mise à disposition et commercialisation

( Sylvain Vitali - Conseiller Soins - EHL )

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



## Mise à disposition et commercialisation du guide HACCP

Sous forme de contrats de licence :

- licence « utilisateur »
- licence « professionnel »

**COPYRIGHT**

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



## Licence « utilisateur »

- Destinataires : organismes gestionnaires gérant un site dans lequel le guide HACCP sera appliqué dans la phase de conception ( architecturale ), la phase production ou la phase distribution
- Une licence par site
- Droit de céder le droit d'utilisation à un sous-traitant
- Durée de la licence initiale : 5 ans
- Prix **public** : 200 € par an
- Mises à jour incluses
- 5 classeurs HACCP + 1 CD-Rom par licence

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



## Licence « professionnel »

- Destinataires : consultants, organismes de formation, sous-traitants, ... dans le cadre de leur offre de service à des clients
- Durée initiale de la licence : 2 ans
- Prix **sous-traitants** : min. 500 € par an  
resp. 100 € par site approvisionné
- Prix **autres** : 500 € par an
- Mises à jour incluses ( si pendant durée de licence )
- 1 classeur HACCP + 1 CD-Rom par licence  
+ 1 classeur HACCP + 1 CD-Rom par site (sous-traitants )

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



### **Adresse de contact :**

Entente de Hôpitaux Luxembourgeois  
13 – 15, rue JP. Sauvage  
L – 2514 Luxembourg  
Tél. : 42 41 42  
Email: [haccp@ehl.lu](mailto:haccp@ehl.lu)

### **Personnes de contact :**

Mme Daniele Welter – Conseiller Juridique  
M. Sylvain Vitali – Coordinateur HACCP

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL



## **Merci pour votre attention**

Guide de bonnes pratiques HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL

## Historique

- 1993: directive européenne 93/43  
« HACCP pour la salubrité des aliments et la prévention des maladies d'origine alimentaire ».
- 27 juillet 1997: R.G.D.relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (Mémorial A- N°55 du 8.8.1997)

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL

## Article 3 -point 2 du RGD

« Les entreprises du secteur alimentaire identifient tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la sécurité des aliments et elles veillent à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises en œuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur les principes suivants qui ont été utilisés pour développer le système :

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL

- **analyser** les risques alimentaires potentiels lors d'une opération menée dans le cadre du secteur alimentaire,
- mettre en évidence les niveaux et moments (les **points**) de l'opération où des risques alimentaires peuvent se présenter,

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL

- établir quels points, parmi ceux qui ont été mis en évidence, sont déterminants pour la sécurité alimentaire (les **points critiques**),
- définir et mettre en œuvre des procédures de **vérification**
- **revoir périodiquement**, et à chaque modification de l'opération, toutes les étapes du HACCP

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL

## Article 4-point 1 du RGD

« Le ministre de la Santé encourage l'élaboration de guides de bonnes pratiques d'hygiène auxquels les entreprises du secteur alimentaire pourront se référer et qui pourront volontairement leur servir de guide pour le respect des dispositions de l'article 3 »

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL

1998: EHL → groupe de travail ad hoc:

- pluridisciplinaire
- représentant tous les établissements membres

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL

## Particularités du domaine de la santé

Population  
=  
population à risque  
=  
personnes particulièrement sensibles

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL

## Objectifs du guide

- placer l'**hygiène** à un niveau tel que la prestation offerte ne puisse en aucun cas, constituer un danger pour la **santé** des convives
- fournir une analyse des risques alimentaires potentiels et proposer des mesures préventives.

29 Avril 2005

Présentation Guide HACCP-EHL

## Objectifs du guide

- être un **outil de travail** permettant de faciliter l'application de la réglementation
- laisser le **libre choix** aux professionnels de la restauration du secteur de la Santé (« Guidelines »)