

L'AGRÈMENT SANITAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Un exemple de coopération sur des problématiques communes : le dossier d'agrément sanitaire en Pays de Loire.

Données de contexte

En 2006, une nouvelle législation impose aux établissements proposant une restauration collective de recevoir un agrément sanitaire. L'échéance pour déposer un dossier est fixée à l'été 2008. Les établissements de santé identifient les nouvelles exigences et évaluent le chemin à parcourir pour constituer leur dossier d'agrément sanitaire.

Parmi les critères essentiels de la sécurité alimentaire en restauration figurent :

- L'importance de la traçabilité sur toute la chaîne alimentaire
- L'accroissement de la responsabilité des exploitants

- Le passage d'une obligation de moyens à une obligation de résultats
- La redéfinition des CCP. Beaucoup de CCP sont en réalité des BPH ou BPF. Les "vrais" CCP sont restreints.

Aux assises de l'UDIHR 2007, les responsables de restauration de la région Pays de la Loire évoquent le Plan de Maîtrise Sanitaire et plus concrètement l'agrément sanitaire. Les CHU de Nantes, Angers et le CH du Mans, rejoints par le CHU de Tours et le CHR d'Orléans, s'engagent dans une démarche commune pour réussir cette nouvelle étape.

Auteurs :
Didier GIRARD, Ingénieur chargé de la fonction restauration au CH Le Mans, Président de l'UDIHR, avec les responsables qualité des établissements concernés :
E. Antoniazzi, CHU Tours, P. Barbara, CHR Orléans, C. Lux, CHU Nantes, J. plat, CHU Angers, J. Marques de Figueiredo, CH Le Mans

Une démarche commune pour préparer la demande d'agrément sanitaire

Les responsables restauration de ces établissements définissent des méthodes de travail communes, créent des outils de partage d'information, répartissent les sujets de travail entre établissement puis partagent leurs avancées lors de séances de travail bimestrielles. Les directeurs des établissements concernés sont informés des différentes phases de travail afin d'obtenir leur soutien.

En un an, le groupe s'est réuni à 8 reprises au moins une fois dans chaque établissement. Les premières réunions furent l'occasion de faire l'état des lieux de

chacun des établissements sur le Plan de Maîtrise Sanitaire, de définir le champ de l'agrément et les responsabilités respectives.

Les autres réunions permirent d'échanger sur des problématiques communes telles que :

- Comment faire pour que les documents soient lus sur le terrain par les opérateurs ?
- Quelles sont les formations existantes dans les établissements ?
- Des audits sur l'hygiène et la sécurité alimentaire existent-ils ? Comment sont-ils pratiqués ?

- Comment assurer annuellement la formation des agents à la sécurité alimentaire ?
- Les familles homogènes de produits
- Le protocole de tests de vieillissements
- Les analyses d'eau : bactériologique et potabilité
- La gestion des échantillons témoin
- L'étalonnage des thermomètres
- ...

Puis, les établissements échangèrent sur les méthodes de travail et les conclusions obtenues :

- Présentation des diagrammes de fabrication
- Analyse des dangers par étape de fabrication et/ou par familles de produits
- Passage à la nouvelle estampille sanitaire communautaire au 01/01/2008 au plus tard
- Procédure de retrait/rappel de produit

Enfin, les dernières réunions de travail furent l'occasion d'identifier les principales attentes des DDSV* :

- Apporter une réponse en termes de traçabilité, retrait, rappel, certificats d'aptitude médicale, agrément contact alimentaire de l'usage unique
- Répondre aux analyses bactériologiques non satisfaisantes par des actions correctives
- Limiter le nombre de CCP
- Assurer la traçabilité des additifs, épicerie, barquettes
- Assurer la désinfection des conditionnements et des fruits et légumes
- Restreindre le nombre de familles homogènes de produits à une dizaine
- Intégrer les temps d'attente sur les diagrammes de fabrication

Après un an de coopération

Les établissements dressent un bilan positif de cette démarche qui a permis de partager la réflexion sur les différentes problématiques pour mieux les appréhender, de connaître l'avancement des dossiers d'agrément des établissements voisins, de mettre en commun les retours d'information des différentes DDSV et de constituer un réseau d'experts mobilisables sur d'autres sujets.

Il est cependant apparu que, en dépit d'exigences identiques, chaque structure est différente et les

échéances trop courtes pour permettre la création de documents communs. L'éloignement géographique des différents établissements est de plus source de complications pour les déplacements de chacun.

Ce partenariat sera maintenu après l'automne 2008 car les points positifs sont nombreux. Il sera axé sur l'évaluation des plans de maîtrise de chaque établissement. La fréquence des rencontres sera réduite.

En partenariat avec :



Avec le soutien de :



Partenaire presse :



Le cadre législatif et réglementaire

- **01 janvier 2005** : mise en application du règlement européen 178/2002 établissant les principes et les prescriptions généraux de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- **01 janvier 2006** : mise en application des règlements européens relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires et fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- **08 août 2006** : arrêté ministériel relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.
- **08 août 2008** : échéance pour déposer les dossiers d'agrément aux Directions Départementales des Services Vétérinaires.

*Direction Départementale des Services Vétérinaires