

Sécurité sanitaire dans les établissements de santé

FICHES TECHNIQUES DE SECURITE SANITAIRE

Sécurité alimentaire

Hygiène alimentaire	
Textes en vigueur	
Textes	Contenu
Décret n° 91-409 du 26 avril 1991 Arrêté du 29 septembre 1997 ou arrêté de restauration collective/social (ARS)	Prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine. L'ARS fixe les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social. Il comporte des dispositions traitant : - de l'implantation, l'aménagement, l'utilisation et l'entretien des locaux ; - de l'hygiène des opérations portant sur les denrées alimentaires ; - du personnel et de sa formation continue à l'hygiène alimentaire ; - des dispositions spécifiques aux toxi-infections alimentaires collectives ; - des autocontrôles réguliers dont la nature (analyses bactériologiques, audits internes, contrôles visuels, suivi des températures ...) et la périodicité sont déterminées grâce à la méthode dite HACCP*. Les procédures doivent être écrites et prévoir le contrôle des températures, le plan de nettoyage et de désinfection, la formation du personnel. - les établissements de santé doivent faire une déclaration de leur activité à la direction des services vétérinaires.
Art. L. 794-1 (Loi n° 98-535 du 1 juillet 1998) Décret n° 99-242 du 26 mars 1999	Les aliments destinés à l'homme sont dans le champ de compétence de l'AFSSA, qui en évalue les risques sanitaires et nutritionnels potentiels
Art. L. 2323-1 à L 2323-3	Collecte du lait humain dans les lactariums
Arrêté du 10 février 1995	Conditions techniques du fonctionnement des lactariums. Concerne la collecte du lait de femme, le contrôle de son authenticité et de sa qualité, son traitement, son stockage, sa distribution sur prescription médicale
Guide méthodologique mars 1998, Ministère de la Santé	La fonction restauration dans les établissements de santé : éléments d'apports méthodologiques
Contrôles effectués : corps de contrôle	
Vétérinaires inspecteurs de la DDAF Inspecteurs de la DDCCRF Ingénieurs et techniciens sanitaires, MISP	
Remarques	
- Modalités de contrôle la DDAF, la DGCCRF, la DDASS exercent un contrôle a priori et a posteriori. - Déclaration obligatoire au MISP en cas de toxi infections alimentaires.	

* méthode HACCP : démarche d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques.