



La sécurité sanitaire Horeca

Nos laboratoires sont spécialisés dans toutes les questions relatives à la sécurité sanitaire dans les restaurants, les mess, les snack-bars. Nous assurons les prélèvements, les analyses et vous conseillons afin de solutionner des problèmes spécifiques.

Reconnaisances officielles

Le C.A.R.A.H. est

- accrédité ISO 17025 par BELAC et agréé par l'AFSCA-SPF santé publique pour les analyses bactériologiques et chimiques ;
- agréé pour les analyses officielles d'eaux.

Services proposés

- conseils à l'élaboration ou à l'amélioration des produits alimentaires ;
- évaluation du statut sanitaire des aliments ;
- évaluation de l'hygiène des infrastructures et des processus de fabrication ;
- mise en place de plans HACCP ;
- analyses de la potabilité de l'eau ;
- formations en technologie alimentaire et gestion des risques sanitaires.

Nos clients

- restaurants, restaurants de collectivité, snack-bars, cafeterias ;
- boucheries, friteries, boulangeries, pâtisseries, fromageries, crèmeries ;
- ...





Potabilité de l'eau de consommation

La qualité de l'eau est devenue une préoccupation environnementale et sanitaire majeure.

Un nombre croissant de personnes prend conscience du lien entre la qualité de l'eau consommée et la santé.

En Belgique, la législation fixe, pour plusieurs dizaines de paramètres, les concentrations maximales admissibles dans l'eau de distribution.

Une eau est dite "potable" si elle respecte, pour chaque critère, les valeurs imposées par la loi.

Menu d'analyses

Menu bactériologique de base

Germes totaux, coliformes totaux, Escherichia coli, entérocoques intestinaux, Clostridium perfringens (HRC.POT.1)

Menu bactériologique classique

Menu bactériologique de base + salmonelles (HRC.POT.2)

Menu paramètres globaux

pH, conductivité, couleur, odeur, saveur, Turbidité, carbone organique total (TOC) (HRC.EPR.5)

Menu substances minérales courantes

Nitrates, nitrites, chlorures, sulfates, fluorures, cyanures, ammonium (HRC.EPR.6)

Menu métaux

Aluminium, fer, manganèse, sodium, antimoine, arsenic, bore, cadmium, chrome total, cuivre, plomb, nickel, sélénium, mercure (éléments totaux) (HRC.EPR.7)

Menu micropolluants organiques

HAP, tétrachloréthylène, trichloroéthylène, 1,2-dichloroéthane, benzène, pesticides organochlorés, organophosphorés, triazines, phénylurées (HRC.EPR.8)

Menu complémentaire eaux désinfectées

Bromates dissous et/ou trihalométhanes et/ou chlore libre résiduel (HRC.EPR.9)

Pour aller plus loin.

La liste complète des analyses réalisées par le C.A.R.A.H. est proposée en fin de rubrique.

NORMES ET ACCREDITATION - AGREMENT

Le C.A.R.A.H. est accrédité (ISO 17025) par BELAC et agréé par l'AFSCA-SPF Santé Publique ainsi que par la Région Wallonne pour l'analyse officielle des eaux.

CONSEILS DE PRELEVEMENTS

Pour les analyses bactériologiques : effectuer le prélèvement exclusivement à l'aide d'un flacon stérile qui vous sera remis au laboratoire. Ne déboucher celui-ci qu'au moment du prélèvement. Il est impératif de ne pas toucher le goulot (intérieur et extérieur) et d'éviter tout contact entre la bouteille et le robinet.

- Dans le cas d'une nappe d'eau, remplir la bouteille en puisant le plus profondément possible dans l'eau à analyser.

- Dans le cas d'un robinet, laisser couler l'eau pendant quelques minutes, remplir le flacon jusqu'à débordement et ne pas essuyer l'eau qui déborde. Dans le cadre des analyses microbiologiques, 1 litre d'eau est nécessaire. Pour la recherche de Salmonella, un litre d'eau supplémentaire doit être prélevé.

Afin de garantir la stabilité de l'échantillon, nous vous conseillons de le conserver à 4°C au frigo et de le déposer le jour même de la collecte. Le laboratoire réceptionne les échantillons d'eaux les lundi et mardi exclusivement.

Pour les paramètres chimiques : les prélèvements doivent être réalisés à l'aide de bouteilles en verre ou en plastique en fonction des paramètres recherchés.

RÉSULTATS-INTERPRÉTATION

Les résultats d'analyses sont comparés aux critères légaux de qualité des eaux destinées à la consommation humaine.

DELAÏ DE REMISE DES RESULTATS

Les analyses bactériologiques débutent généralement immédiatement après la réception des échantillons au laboratoire. Le délai de transmission des résultats dépend du temps de l'analyse qui peut varier de 1 à 7 jours. Dans le cas d'une contamination pouvant entraîner un danger pour la santé, le laboratoire prévient immédiatement le client. Sauf demandes particulières, les résultats sont généralement transmis dans les 15 jours.

LE SAVIEZ-VOUS ?

En Belgique, l'eau de distribution est puisée dans les nappes et dans les eaux de surface. Environ 80% de l'eau distribuée provient des nappes aquifères dont les réserves sont estimées à 550 millions de m³ par an.

Par ailleurs, l'eau de distribution est potable et sa qualité est régulièrement contrôlée. Traiter votre eau à domicile n'offre aucune garantie supplémentaire et peut même entraîner une dégradation de sa qualité.



Qualité des graisses et huiles de friture

Lors des traitements thermiques, les corps gras subissent différentes modifications chimiques, notamment des oxydations par l'air.

Ces transformations ont pour conséquence l'apparition de composés polaires pouvant avoir des effets nocifs.

Afin de limiter la présence de ces produits, les graisses ou huiles de friture doivent être renouvelées régulièrement et la température de cuisson doit être maintenue en dessous de 180°C.

Menu d'analyses

① Menu classique

Analyse qualitative

[HRC.HUI.1]

Pour aller plus loin.

La liste complète des analyses réalisées par le C.A.R.A.H. est proposée en fin de rubrique.

CONSEILS DE PRELEVEMENTS

Il est conseillé de prélever l'huile entre 140 et 180°C.

RÉSULTATS-INTERPRÉTATION

Les résultats des tests permettent de classer les huiles en quatre catégories (huiles de faible utilisation, encore bonnes, à changer, altérées) suivant la quantité de composés polaires qu'elles renferment.

DELAI DE REMISE DES RESULTATS

Sauf demandes particulières, les résultats sont transmis sous la forme d'un rapport d'essai dans les 7 jours suivant le prélèvement.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Une étude réalisée en Espagne sur plus de 1200 personnes a montré qu'il pourrait exister un lien entre l'hypertension artérielle et l'utilisation de fritures trop usagées. En effet, à haute température, les huiles produisent des composés d'oxydation qui, en s'accumulant, friture après friture, pourraient à terme avoir un rôle négatif sur la tension.

L'huile de tournesol serait particulièrement sensible aux fritures répétées.

CONSEILS

La qualité d'une huile de friture peut être appréciée globalement sur base de sa viscosité, sa couleur et son odeur. La présence de particules calcinées, la formation de fumée et de mousse sont d'autres critères d'appréciation.



Effacité du nettoyage et de la désinfection

Qu'ils soient frais ou transformés, les aliments servent inévitablement de support à divers micro-organismes (bactéries, virus, levures, moisissures, parasites).

De nombreux rapports épidémiologiques ont mis en évidence des sources multiples et complexes de contamination des aliments, et notamment les surfaces avec lesquelles le produit entre en contact : équipements de transformation, réservoirs, comptoirs, etc.

Le nettoyage et la désinfection de ces surfaces font l'objet d'analyses bactériologiques périodiques effectuées par nos laboratoires et peuvent être intégrés dans le cadre d'un plan d'autocontrôle et d'HACCP spécifique.

Menu d'analyses

① Menu classique

Germes totaux, staphylocoques
à coagulase positive, coliformes,
Escherichia coli (HRC.NET.1)

Pour aller plus loin.

Dans le cadre d'un plan HACCP et pour compléter les autocontrôles, une analyse de l'eau de nettoyage et des contrôles de températures des infrastructures peuvent être réalisés.

La liste complète des analyses réalisées par le C.A.R.A.H. est proposée en fin de rubrique.

NORMES ET ACCREDITATION - AGREMENT

Le C.A.R.A.H. est accrédité (ISO 17025) par BELAC et agréé par l'AFSCA-SPF Santé Publique.

CONSEILS DE PRELEVEMENTS

L'échantillonnage doit être réalisé avant le début de la production ou après nettoyage-désinfection et séchage, jamais au cours de la production. En outre, il est judicieux de vérifier l'hygiène de certains petits matériels tels que les manches des couteaux, crochets, claies, poignées, etc.

RÉSULTATS-INTERPRÉTATION

La contamination est exprimée en ufc (unités formant colonies) par unité de surface. Il est préférable d'interpréter les résultats après plusieurs analyses bactériologiques périodiques. Les résultats peuvent être exploités dans le cadre d'une démarche d'autocontrôle et d'un plan HACCP.

DELAI DE REMISE DES RESULTATS

Les analyses bactériologiques débutent généralement immédiatement après la réception des échantillons au laboratoire. Le délai de transmission des résultats dépend du temps de l'analyse qui peut varier de 1 à 7 jours. Dans le cas d'une contamination pouvant entraîner un danger pour la santé, le laboratoire prévient immédiatement le client.

Sauf demandes particulières, les résultats sont transmis dans les 15 jours suivant la réception des échantillons.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Certaines surfaces sont plus "attachantes" que d'autres pour les micro-organismes. Après 24 heures de contact à 20°C, la bactérie Escherichia coli se fixe beaucoup plus au plastique qu'à l'acier inoxydable.

CONSEILS

Lors de la transformation des aliments, ceux-ci déposent sur la surface du plan de travail des bactéries qui constituent un film. Ce plan de travail constitue alors une source possible de contamination pour tout autre aliment qui entre en contact avec lui. Le nettoyage initial permet d'éliminer ce film et d'optimiser l'étape suivante de désinfection.

D'après de nombreuses études, beaucoup d'agents désinfectants sont inefficaces en présence de matières organiques (lait, sérum, matières grasses). Toutefois, la combinaison de certains composés permet de lever l'inhibition liée aux matières grasses.



Sécurité sanitaire des aliments de la restauration collective et des produits finis

La TIAC (toxi-infection alimentaire collective) est la hantise des professionnels de la restauration collective. Tous les aliments peuvent être incriminés dans le développement d'une TIAC, toutefois certains d'entre eux doivent faire l'objet d'une plus grande attention.

Grâce à l'hygiène, la lutte contre les intoxications alimentaires s'est largement améliorée dans les pays occidentaux. La sécurité sanitaire des aliments peut être garantie par le respect des bonnes pratiques de préparation des repas, de transport, de stockage et par le maintien de la chaîne du froid.

Cette surveillance peut faire l'objet d'un plan d'autocontrôle.

Menu d'analyses

Menu surfaces et mains

Germes totaux, staphylocoques à coagulase positive, Escherichia coli (HRC.SSA.7)

Menu plats préparés froids à base de viandes, poissons, légumes

Germes totaux, anaérobies sulfito-réducteurs, coliformes totaux, Escherichia coli, staphylocoques à coagulase positive, Listeria monocytogenes, Salmonella, levures et moisissures (HRC.SSA.3)

Menu Potage

Germes totaux, anaérobies sulfito-réducteurs (HRC.SSA.6)

Menu plats chauds

Germes totaux, anaérobies sulfito-réducteurs, coliformes totaux, Escherichia coli, Staphylocoques à coagulase positive (HRC.SSA.4)

Menu fromage

Listeria monocytogenes, Salmonella, staphylocoques à coagulase positive, Escherichia coli (HRC.SSA.1)

Menu crème glacée

Germes totaux, coliformes totaux, Listeria monocytogenes, Salmonella, staphylocoques à coagulase positive (HRC.SSA.2)

Pour aller plus loin.

La liste complète des analyses réalisées par le C.A.R.A.H. est proposée en fin de rubrique.

NORMES ET ACCREDITATION - AGREMENT

Le C.A.R.A.H. est accrédité (ISO 17025) par BELAC et agréé par l'AFSCA-SPF Santé Publique.

CONSEILS DE PRELEVEMENTS

Les analyses doivent être réalisées sur des produits représentatifs des plats servis au consommateur.

DELAI DE REMISE DES RESULTATS

Les analyses bactériologiques débutent immédiatement après la réception des échantillons au laboratoire. Le délai de transmission des résultats dépend du temps de l'analyse qui peut varier de 1 à 7 jours. Dans le cas d'une contamination pouvant entraîner un danger pour la santé, le laboratoire prévient immédiatement le client. Sauf demandes particulières, les résultats sont transmis sous la forme d'un rapport d'essai dans les 15 jours suivant la réception des échantillons.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La plupart des bactéries à l'origine d'accidents liés à la consommation ne deviennent dangereuses que lorsqu'elles se multiplient considérablement. Lorsqu'une bactérie se trouve dans un aliment et à une température qui lui convient, elle se multiplie très rapidement. Il suffit par exemple de 20 minutes pour que des Escherichia coli doublent leur population. Admettons qu'il y ait 1000 bactéries au début, en une heure, ce nombre passe à 8000 et en deux heures à 64000. Au bout d'une journée, si rien n'arrête leur prolifération, il y en aurait des centaines de milliards !

CONSEILS

Il est prudent d'effectuer des analyses régulièrement aussi bien sur les matières premières que les produits finis mais aussi sur le personnel travaillant dans la restauration.