

## 1. Inspections

**En 2021 les inspecteurs de Brulabo ont réalisé 399 inspections** de l'hygiène d'établissements du secteur alimentaire. Il s'agit en majeure partie d'établissements du secteur HORECA. Ces inspections sont réalisées à l'aide de check-listes, ce qui assure l'objectivité et l'exhaustivité du contrôle. Afin de garantir une meilleure impartialité, les inspections sont généralement réalisées par équipe de deux inspecteurs. Brulabo dispose d'une accréditation ISO 17020 ce qui garantit la compétence, la fiabilité et l'impartialité de ses travaux.

L'inspection est principalement visuelle, et l'exploitant doit également répondre aux questions destinées à apprécier ses connaissances des bonnes pratiques d'hygiène. L'inspection s'accompagne aussi de prélèvements d'échantillons, de la vérification des températures de conservation et parfois du contrôle de la qualité de l'huile de friture ou encore la recherche de la présence de sulfite dans la viande crue (dont l'usage est interdit).

Selon le résultat obtenu pour la check-liste, des mesures sont prises. La mesure la plus sévère est la fermeture provisoire de l'établissement ; elle est prononcée lorsqu'un établissement présente un danger grave et imminent pour la santé publique. **En 2021, Brulabo a dû demander 11 fois à l'exploitant de fermer son établissement pour se mettre en ordre.** Dans ce cas l'exploitant doit nous contacter lorsque des actions correctives ont été mises en place. Il faut ensuite un rapport favorable de Brulabo pour qu'il puisse à nouveau ouvrir son établissement.

Une mesure répressive intermédiaire consiste en la possibilité de dresser un procès verbal d'infraction. **En 2021, Brulabo a dressé 113 PV d'infraction.**

Une mesure moins grave consiste en l'établissement d'un avertissement dans lequel un délai est fixé pour que l'exploitant se mette en conformité. **En 2021, Brulabo a établi 112 constats de non-conformité.** Si celui-ci ne donne pas suite de manière satisfaisante aux remarques formulées, il peut aussi faire l'objet d'une fermeture.

Les inspecteurs de Brulabo réalisent également des destructions ou des saisies de denrées alimentaires, notamment lorsque les conditions de conservation des denrées ne sont pas garanties. **En 2021, un total de 727 kg de denrées alimentaire a été détruit** dans 56 établissements.

Dans les autres cas, l'inspection donne lieu à un constat favorable avec toutefois des remarques qui sont adressées par écrit à l'exploitant. Il est important de comprendre que le but de ces inspections n'est pas uniquement répressif mais que l'aspect éducatif est également très présent. Les inspecteurs de Brulabo passent du temps à expliquer à l'exploitant comment il peut améliorer l'hygiène dans son établissement. Pour chaque inspection un rapport détaillé de plusieurs pages est rédigé avec l'ensemble des remarques qui ont été formulées et cela sous une forme compréhensible (il ne s'agit pas seulement d'un formulaire standard avec des items cochés).

Autre remarque importante : les établissements inspectés par Brulabo ne sont pas l'image d'une situation moyenne. En effet, les inspections font suite à des demandes d'autres acteurs de terrain qui ont déjà au préalable constaté des problèmes d'hygiène, ce qui peut expliquer le nombre fort élevé de mesures répressives.

En plus des inspections dans les établissements, nos inspecteurs effectuent des contrôles dans les collectivités. Il s'agit ici principalement de prélever des échantillons de composants des repas (voir point 2 ci-après).

## **2. Analyses des denrées alimentaires**

Il faut faire une distinction entre les échantillons qui proviennent de collectivités et ceux qui proviennent du secteur HORECA, des magasins et commerces ambulants.

### **Collectivités :**

Les résultats d'analyse microbiologique des 396 échantillons sont généralement excellents. Les taux de résultats non-satisfaisants sont compris entre 0 et 2% selon la catégorie de bactéries considérée.

Dans ce type d'échantillons, nous dosons systématiquement la **teneur en sel**. Dans les crèches et préguardiennat, la règle est de ne pas ajouter de sel (< 0,3% NaCl) sauf pour les viandes hachées (max 1,5%) et le jambon (max 2,2%). Cette règle est bien suivie pour environ 95 % des échantillons analysés.

Pour les échantillons autres que ceux consommés en crèches, nous utilisons des valeurs maximales basées sur les pratiques courantes culinaires, à savoir 0,6% pour les féculents, 0,75% pour les potages et les légumes, 1,50% pour les viandes hachées, 1,2% pour les viandes et les poissons, et 2,2% pour les charcuteries cuites. Par rapport à ces limites, près de 85% des échantillons sont satisfaisants pour les trois premières catégories et environ 90 % pour les deux dernières.

### **HORECA, commerces de détail, ambulants :**

Les résultats d'analyse microbiologique des 606 échantillons sont beaucoup plus variables et dans l'ensemble moins bons que dans les collectivités. Ceci est assez logique dans la mesure où les prélèvements en collectivités sont des préparations le plus souvent cuites et prêtes à être consommées ou à régénérer alors que dans l'HORECA nous prélevons des échantillons dans les frigos ou sur les tables de travail. Il est difficile de tirer ici des statistiques pertinentes. Ces analyses nous servent surtout à confirmer ou infirmer nos observations visuelles relatives aux conditions générales d'hygiène.

## **3. Contrôle des piscines**



Brulabo contrôle toutes les piscines communales (actuellement 13 accessibles) ainsi que d'autres privées (centres de bien-être, hydrothérapie, écoles, hôtels) : au total 36 établissements.

La température des grands bassins est proche des 28°C recommandés et celle des petits bassins des 30°C recommandés. La qualité microbiologique de l'eau est bonne dans 97% des échantillons. La qualité chimique de l'eau est plus variable selon les types de bassins. Par exemple, il y a beaucoup de dépassements des valeurs limites dans les bains à bulles. Les grands bassins et les pataugeoires sont généralement de meilleure qualité que les petits bassins. Les chloramines sont dosées dans l'air des halls de piscine de façon bisannuelle. Ces composés chimiques résultent de la réaction entre le chlore et les matières organiques dans l'eau et sont irritants pour les yeux et les voies respiratoires.

#### **4. Legionella**

Nous contrôlons la présence de cette bactérie dans l'eau des douches d'établissements tels que séniories, piscines, hôpitaux (518 échantillons en 2021). Les piscines sont, en Région bruxelloise, les seuls établissements soumis à un contrôle des *Legionella* ce qui n'est pas normal puisque la bactérie touche principalement les personnes âgées et affaiblies. La présence de la bactérie est assez fréquente et on a par exemple 11% d'échantillons qui dépassent la valeur de 10.000 bactéries/litre dans les séniories. Pour rappel, la bactérie *Legionella pneumophila* est responsable de pneumonies par inhalation d'aérosols d'eau contaminée.

#### **5. Mérules et autres champignons**

Un certain nombre de champignons (parmi lesquels la mэрule est la plus connue et la plus redoutée) se développent à l'intérieur des bâtiments. Ils dégradent certains composants du bois, et peuvent provoquer d'importants dégâts matériels. Les demandes en la matière sont des demandes pour donner suite à la constatation d'un problème (358 demandes). Pour celles-ci, 42 ont dû faire l'objet d'une visite sur place et les 316 autres demandes représentent des échantillons reçus au laboratoire. La mэрule a été détectée dans 26% des échantillons. D'autres champignons (*Coniophora*, *Donkioporia*, polypores,...) ont été mis en évidence.

**Le rapport d'activités 2021 complet est disponible sur [www.brulabo.be](http://www.brulabo.be) onglet rapport annuel**

#### **Brulabo en très bref c'est :**

Une intercommunale avec les 19 communes bruxelloises.

Un personnel composé de 15.4 équivalents temps plein.

Un budget annuel de 2.080.000 € alimenté par des quotes-parts communales en fonction du nombre d'habitants.

Une collaboration effective avec l'AFSCA dans le cadre d'un protocole signé par les deux parties.

Une reconnaissance internationale de ses prestations : Brulabo est accrédité par BELAC selon les normes ISO 17025 (analyses) et selon ISO 17020 (inspections).

Pour plus d'informations, vous pouvez consulter notre site : [www.brulabo.be](http://www.brulabo.be)

Directeur : Dr Ir Jacques VIVEGNIS Tél 02 230 80 01