



RECOMMANDATIONS EN MATIÈRE DE STÉRILISATION DES BIBERONS : NOUVEAUTÉS

La recommandation de stériliser systématiquement les biberons avant chaque utilisation en milieu d'accueil est supprimée.

i La stérilisation systématique peut être abandonnée si et seulement si les biberons sont préparés juste avant leur consommation.



Le saviez-vous ?

La poudre de lait n'est pas stérile. Le mélange poudre de lait et d'eau est une préparation favorable au développement des microbes. Il est donc préconisé de préparer les biberons au dernier moment, juste avant de le donner au nourrisson.

Seules les structures de capacités d'accueil importantes et équipées d'une biberonnerie avec un système d'autocontrôle efficace peuvent préparer les biberons à l'avance.



RAPPEL DES CONSIGNES À RESPECTER :

- Stériliser les biberons et leurs accessoires (tétines, anneaux...) uniquement avant la première utilisation. En l'absence de stérilisateur au sein du milieu d'accueil, la stérilisation peut se faire dans une casserole. Les biberons, opercules, bouchons à vis doivent être immergés dans l'eau bouillante durant 20 minutes et les tétines durant 10 minutes.
- Le respect des bonnes pratiques d'hygiène qui consiste à nettoyer de manière minutieuse le biberon et ses annexes **devra être appliqué strictement voire renforcé.**
- Pour éviter la formation de biofilms¹, il convient d'accorder une attention particulière au nettoyage en profondeur des tétines, bouchons à vis, parois du biberon... qui sont plus difficiles à nettoyer.
- Il pourra être recommandé de stériliser le matériel lors de situation épidémique (gastro-entérite) ou après avoir remarqué de nombreuses impuretés ou biofilms sur le biberon ou ses annexes.
- Par ailleurs, pour **les nourrissons prématurés, malades ou au système immunitaire plus fragile**, la recommandation de stériliser les biberons, bouchons et tétines avant chaque usage peut être maintenue. Dans ce contexte, la stérilisation pourra être réalisée par le milieu d'accueil sous couvert de l'indication médicale.

CONSIGNES POUR UN NETTOYAGE EFFICACE DES BIBERONS

Après consommation, le biberon est vidé et rincé rapidement à l'eau froide. Il sera ensuite lavé.

- Lavage au lave-vaisselle : utiliser le cycle de lavage et de séchage complet à une température de minimum 70°C. Tout le matériel à l'exception des tétines en caoutchouc peut être nettoyé au lave-vaisselle.
- Lavage à la main : le biberon et ses accessoires sont nettoyés par immersion dans de l'eau très chaude additionnée de liquide vaisselle avec un écouvillon propre puis rincés. Un écouvillon spécifique est utilisé pour le nettoyage des tétines. Le biberon retourné et ses accessoires doivent être mis à sécher. L'utilisation d'essuie de vaisselle est exclue.²



 Ces recommandations seront prochainement mises à jour dans le Guide d'autocontrôle pour la sécurité alimentaire dans les milieux d'accueil de la petite enfance.

Nathalie Claes
Pôle diététique
Direction Santé ONE

FORMATION AFSCA EN LIGNE

Actif dans l'HoReCA / cuisine de collectivité ?
Suivez notre formation en ligne !

.be



La cellule de vulgarisation de l'AFSCA³ propose des formations en ligne sur les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine de collectivité. Au terme de la formation, vous pourrez tester vos connaissances ! Vous recevrez le certificat qui attestera de votre participation et de la réussite au test.

**Pour en savoir plus**

Rendez-vous sur le site de l'AFSCA :
<http://www.afsca.be/cva/elearning/>

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le pouvoir organisateur d'une crèche et/ou le(la) responsable du milieu d'accueil sont légalement tenus de veiller à la formation des employé-e-s concerné(e)s par la manipulation des denrées alimentaires (préparation des repas y compris des biberons, ainsi que de la réception et/ou du réchauffement des plats fournis par un service extérieur).⁴

Nathalie Claes
Pôle diététique, Direction Santé ONE

1 Biofilms : Mince couche de micro-organismes adhérant à une surface. (Larousse)
2 Voir GAC-041 chapitre 2.2. Prévention des contaminations croisées – chapitre 2.2
3 FSCA agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire
4 Voir GAC-041 chapitre : 1.2.8 formation du personnel