

Le 16 novembre 2023



« SMILEY » : un label de qualité pour les cuisines d'EpiCURA

En bref

- Les cuisines d'EpiCURA ont à nouveau reçu la certification « Smiley » pour une durée de 3 ans
- Label de qualité, le « Smiley » garantit aux consommateurs que tous les aliments préparés dans les cuisines d'EpiCURA font l'objet d'une maîtrise des processus de fabrication.

Contact presse : Régis Strebelle

Responsable du service communication : 0478 64 86 36 – regis.strebelle@epicura.be

Les cuisines d'EpiCURA ont à nouveau reçu le « Smiley », label de qualité délivré par l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA). Ce label garantit aux consommateurs que tous les aliments préparés dans les cuisines d'EpiCURA font l'objet d'une maîtrise des processus de fabrication.

Avec plus de 560.000 repas produits et distribués par an, les cuisines d'EpiCURA sont un des acteurs majeurs dans la prise en charge des patients. Détentrices du label Smiley depuis 2019, les cuisines d'EpiCURA ont repassé un audit intense de trois jours pour le renouveler.

Un niveau élevé de qualité dans les cuisines

Pour obtenir le « Smiley », une analyse approfondie des processus de fabrication des repas est menée depuis la réception des marchandises à la consommation. L'objectif est de garantir un niveau d'hygiène optimal à chaque étape.

La formation du personnel, la surveillance des températures des aliments (froids ou chauds) aux différentes phases de leur transformation ou lors du portionnement, l'analyse de la chaîne du chaud et du froid, le système de traitement des nuisibles, le contrôle des possibilités de contamination, l'entretien périodique des matériels et équipements, les plans de nettoyage... sont autant de facteurs déterminants dans l'optimisation des facteurs d'hygiène.

Le renouvellement de ce label est un gage de qualité qui garantit une sécurité alimentaire contrôlée et optimale auprès des patients et du personnel d'EpiCURA. Gaëtane Adam, coordinatrice des services catering d'EpiCURA, se réjouit de cette nouvelle reconnaissance : « *Nous veillons au quotidien à maintenir un niveau élevé de qualité dans les cuisines, sur tous nos sites. Régulièrement, nous organisons des audits internes, nous testons les connaissances du personnel et nous donnons des formations pour leur permettre de rester à jour. Le challenge, c'est d'être excellent à tous les niveaux de la chaîne. Tout doit être contrôlé, en permanence. Ce renouvellement a été possible grâce à l'implication et au professionnalisme des 90 collaborateurs des cuisines EpiCURA.* »

Pour tout contact presse

Régis Strebelle (responsable)
Tél : +32 (0)65 76 99 75
regis.strebelle@epicura.be

Manon Cornu
+32 (0)65 76 99 76
manon.cornu@epicura.be