

L'hygiène en restauration hospitalière

Mélissa Auvray
Diététicienne
CHU Rouen

Présentation de l'UCP – Service Restauration

☀️ 1987 : création de l'UCP : Unité centrale de production du CHU, situé à Bois-Guillaume

☀️ 12 000 repas fabriqués / jour selon principe de liaison froide

☀️ Destinés aux patients et aux personnels du CHU.

☀️ 10 sites de livraison :

- Hôpital Charles Nicolle
- Hôpital de Bois guillaume
- Hôpital Saint-Julien
- Hôpital de Oissel
- Maison de retraite de Boucicaut
- Hôpital de la croix-rouge
- Les Herbiers,
- Crèche du CHU
- Hôpital Bois-Petit
- Hôpital Le Belvédère

Vidéo de présentation de l'UCPA du CHU
Rouen:

www.youtube.com/watch?v=ucpa

LA REGLEMENTATION

Réglementation européenne « Paquet hygiène »

Composé de 5 règlements applicables en l'état dont le N°178 / 2002 pour la traçabilité

N°852/2004 pour les règles d'hygiène : Mise en place de la méthode HACCP

Réglementation française : Arrêté du 29 Septembre 1997

Conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social

HACCP : Définition

Hazard Analysis Critical Control Points

Méthode qui permet d'identifier, d'évaluer et contrôler les risques au regard de la sécurité des aliments.

Démarche reposant sur :

- Ecrire ce que l'on doit faire : **procédure, mode opératoire**
- Faire ce qui est écrit
- Vérifier ce que l'on a fait
- Améliorer et corriger
- Garder des preuves de ce que l'on a fait = **Traçabilité**

Hygiène des locaux

Hygiène du personnel

Hygiène des denrées
alimentaires



**Permet de maintenir la qualité sanitaire des
produits**

LE CIRCUIT ALIMENTATION

- La liaison froide : procédé de fabrication qui permet de cuisiner en différé de la consommation.
- Les plats cuisinés en liaison froide = **DLC maxi de 6 jours**
- Cuisson \Rightarrow conditionnement \Rightarrow descente en température de + 63°C à 10°C en moins de deux heures \Rightarrow stockage en chambres froides à + 3°C \Rightarrow transport en camions et chariots réfrigérés \Rightarrow remise en température à en 1 heure maximum et maintenue jusqu'à la consommation.

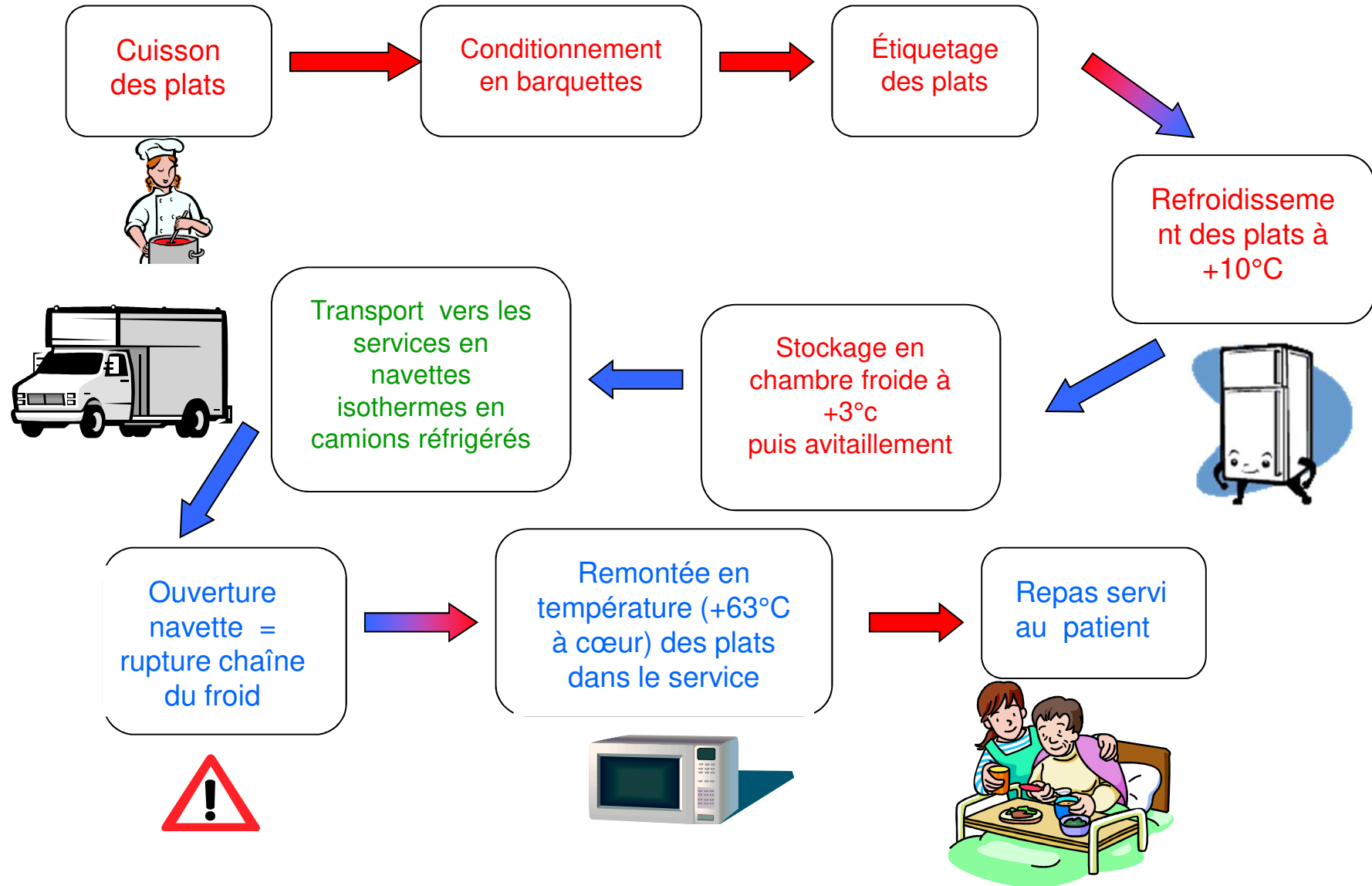
LE CIRCUIT ALIMENTATION

La liaison froide : procédé de fabrication qui permet de cuisiner en différé de la consommation.

- Cuisson des plats
- Conditionnement en barquettes à usage unique
- Étiquetage
- Refroidissement des plats à 10°C
- Stockage en chambre froide à +3°C
- Transport vers les lieux de consommation en chariots et camions réfrigérés
- Remontée en T° des plats et service aux patients

Les plats cuisinés en liaison froide = DLC maxi de 6 jours

LE CIRCUIT ALIMENTATION



TEMPS MAXI 1H et -10°C

Formation en Hygiène hospitalière

Consignes d'hygiène relatives à la confection des plateaux et au service du repas :

- Hygiène des mains: lavage/friction avant la préparation des repas et à chaque interruption du service
- Vigilance par rapport à l'heure de l'ouverture de la navette = rupture de la chaîne du froid.
- Température des produits frais < +10°C
- Respecter les consignes de remise en température : les programmes ont été testés pour obtenir un résultat optimal (+63°C)

Consignes relatives à la conservation des plats:

- Seuls les plats qui ont été stockés au réfrigérateur avant le service peuvent être conservés jusqu'à la DLC indiquée sur l'étiquette
- Tout plat cuisiné remis en température ou resté à T° ambiante doit être consommé immédiatement ou jeté.
- Stocker au réfrigérateur les repas des patients absents au moment du service (en prendre connaissance avant le service des repas)

Consignes relatives au rangement et à l'entretien des réfrigérateurs

- Rangement quotidien du réfrigérateur et élimination des produits périmés
- Les réfrigérateurs des offices sont réservés à l'usage exclusif de produits alimentaires venant de l'UCPA
- Enregistrement quotidien des températures des réfrigérateurs et congélateurs des offices
Réf Gedi 3046, 3047, 3048 et 3049

Consignes relatives à l'entretien et à l'utilisation de l'office alimentaire

Procédure d'entretien version 2022

GEDI 10 544

Changement produit: détergeant désinfectant agréé contact alimentaire Surfanios

Nécessite **un rinçage à l'eau claire.**

A afficher dans l'office:

- Plan de nettoyage (fréquence, dilution)
- Tableau de traçabilité GEDI 17824

Planning de nettoyage/désinfection de l'office alimentaire et de son équipement

FREQUENCE	SURFACE	PRODUIT	MODE OPERATOIRE	Observations - Remarques
Après chaque utilisation	Four micro-ondes : Intérieur	Détergent désinfectant Type Surfénols Premium®	Laisser agir 5 min Nettoyer/désinfecter avec levette pré-impregnée	⇒ Pour le micro ondes : Possibilité de mettre à chauffer un bol d'eau au programme 4 pour décoller les salissures
	Chariot de distribution des sacs : Dessus du chariot + Extérieur			
	Placards de travail			
1/jour	Chariot inox pour débarras			
	Cafetière : verseuses et porte filtre	Détergent vaisselle	Nettoyer Rincer	Cafetière : détartrage toutes les 30 utilisations ⇒ utiliser le sachet de détartrant spécifique à la cafetière livré dans chaque carton de café Laver – vaisselle : pensez à surveiller les niveaux de sel régénérant et de liquide de rinçage.
	Four micro-ondes : Intérieur et Extérieur (paroi, poignée, porte, cordon électrique). Réfrigérateur - congélateur : Intérieur Cafetière : parois extérieures et cordon d'alimentation Lave vaisselle : Extérieur Elev. : Douille Porte de l'élev. Placards : extérieur Sol	Détergent désinfectant Type Surfénols Premium® + Crème à récuser ponctuellement si lâches pour évier	Laisser agir 5 min Nettoyer/désinfecter avec levette pré-impregnée Détartrer le filtre , le vider des déchets et le passer <u>sous l'eau claire</u> . Le remettre en place.	Se référer aux procédures : - Organisation et préparation du chariot de ménage - GEDI 4963 - Entretien de la chambre du patient - GEDI 4963
1/semaine	Réfrigérateur : Intérieur	Liquide désinfectant Type Surfénols Premium®	Laisser agir 5 min Nettoyer/désinfecter avec levette pré-impregnée	Pendant l'entretien, pensez à maintenir au frais les aliments restants. Débrancher automatique pour le réfrigérateur Pensez aux roues du chariot
	Chariot de distribution des sacs : Intérieur + Extérieur			
	Lave vaisselle : bras de lavage et joint de porte	Liquide détergent désinfectant Type Surfénols Premium®	Vérifier l'état de propreté du bras de lavage et le passer à l'eau claire si besoin Laisser agir 5 min Nettoyer/désinfecter avec levette pré-impregnée	Laver – vaisselle : pensez à surveiller les niveaux de sel régénérant et de liquide de rinçage
2/an	Elev. fontaine, cafetière	Produit désinfectant Type Surfénols Premium®	Voir protocole spécifique Fontaine GEDI 6571	Cafetière : détartrage toutes les 30 utilisations ⇒ utiliser le sachet de détartrant spécifique à la cafetière livré dans chaque carton de café
	Congélateur (dégivrage et nettoyage intérieur) Placards : Intérieur	Produit désinfectant Type Surfénols Premium®	Laisser agir 5 min Nettoyer/désinfecter avec levette pré-impregnée	Pendant le dégivrage, stocker les plats dans un congélateur voisin ou effectuer le dégivrage pendant une période où le congélateur est vide.

Consignes relatives à l'entretien et à l'utilisation de l'office alimentaire

- L'office est un lieu où sont manipulés les denrées destinées aux patients ≠ lieu de vie
- Le local doit être maintenu fermé
- Règles de stockage des produits alimentaires et d'entretien



Office type



Placards orange: produits lessiviels



Placards gris taupe: épicerie



Placards blanc: vaisselle

Uniformisation des offices alimentaires

Guide des bonnes pratiques autour du repas

- Référentiel des pratiques autour du repas
(*réf Gedi 10402*)
- Destiné aux équipes de soins qui servent le repas
- Rédigé par un groupe pluri-professionnel

Equipe hôtelière

- Ecoute client (UCPA certifié ISO 9001)
- Veille aux bonnes pratiques d'hygiène et d'hôtellerie
- Suivi des repas et enquêtes de satisfaction
- Formation/conseil et information...
- Critères d'hygiène observés
(respect liaison froide, règles de stockage, hygiène des mains, contrôle des températures, entretien de l'office et du matériel)

Merci de votre attention