



De la cuisine ... aux résidents

RÉUNION CPIAS GRAND EST

19 MARS 2019

CATHERINE THÉAUDE

BIO-HYGIÉNISTE

Introduction

L'alimentation doit répondre aux grands principes

▶ « food security »

- ▶ Le simple fait de manger à sa faim.
- ▶ Accès de tous les individus, à tout moment, à suffisamment de nourriture pour mener une vie saine et active

▶ « food safety »

- ▶ Une denrée alimentaire est considérée comme dangereuse si :
 - ▶ Préjudiciable à la santé
 - ▶ Impropre à la consommation humaine
- ▶ L'ensemble des procédures organisées pour la surveillance sanitaire de l'alimentation des consommateurs



Restauration en EMS

- ▶ Le moment du repas doit être :
 - ▶ un moment de convivialité, où l'on se retrouve : constitue souvent le « pic » de sociabilité du résident dans la journée
 - ▶ le moment du plaisir
 - ▶ le moment du prendre soin : le repas doit tenir compte des spécificités physiques et thérapeutiques de chaque personne âgée.
- ▶ **Quel bénéfice pour le résident** si malgré l'engagement des cuisines lors de la préparation des repas ils sont **servis froids** ?
- ▶ Préserver la qualité de ce qui est cuisiné et la qualité des mets préparés n'est pas simple dans un univers très **normé** où les **règles d'hygiène** doivent être observées rigoureusement (*Géroscope n°66, mars 2016*)



La sécurité alimentaire

- ▶ Liée à la maîtrise des risques liés à la production des repas
- ▶ Respect de la réglementation « food law » :
 - ▶ Paquet hygiène
 - ▶ Règlement européen (CE)
 - ▶ Système HACCP
 - ▶ Traçabilité.

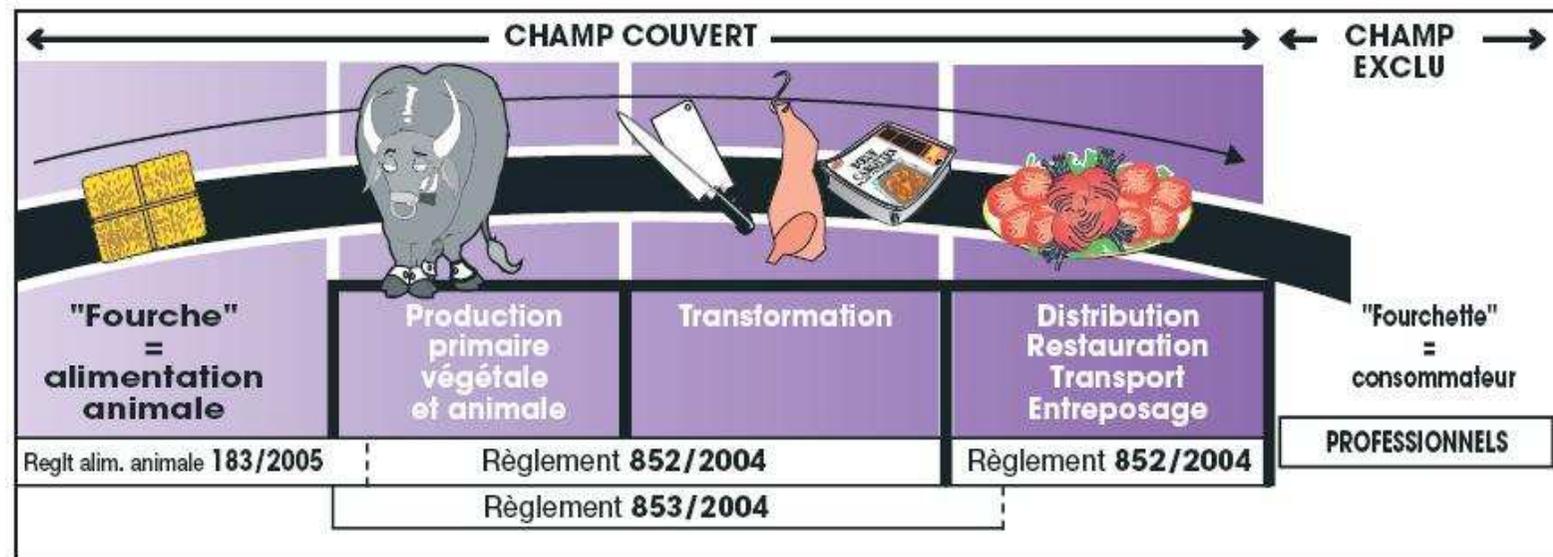
Les textes communautaires fondateurs du « paquet hygiène »

© Ministère de l'Agriculture et de la Pêche



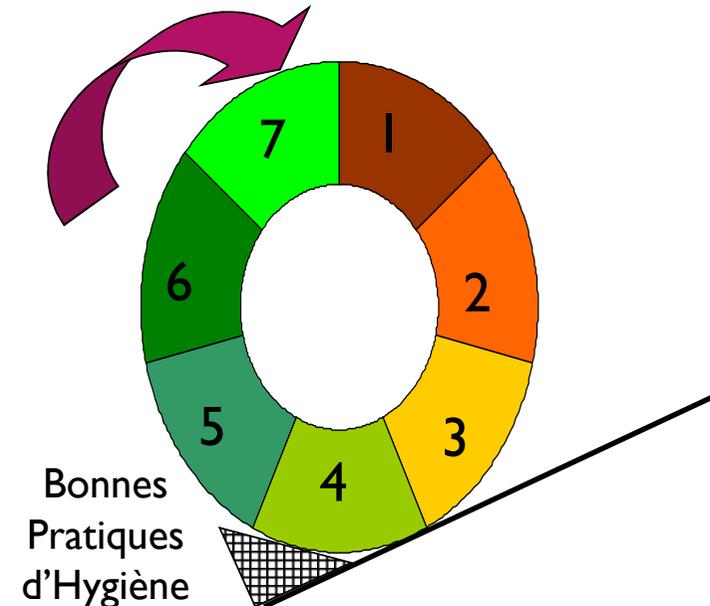
La sécurité alimentaire

- ▶ Principes :
 - ▶ Denrées alimentaires saines et sûres
 - ▶ Niveau élevé de protection de vie et de santé humaine
 - ▶ Rapprocher les concepts, les principes et les procédures entre les États membres
- ▶ Champ d'application



La sécurité alimentaire

- ▶ La méthode HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point (Analyse des Risques et Maîtrise des Points Critiques)
- ▶ Méthode permettant d'**IDENTIFIER** et d'**ÉVALUER** les **DANGERS** associés aux différents stades du processus de production d'une denrée alimentaire et de définir les **MOYENS** nécessaires à leur maîtrise
 1. Identifier les dangers, évaluer les risques
 2. Déterminer les points critiques et points déterminants
 3. Établir les limites critiques
 4. Établir un système de surveillance
 5. Établir des actions correctives
 6. Définir les procédures de Vérification / Validation
 7. Établir un système documentaire



Savoir identifier les risques selon les dangers

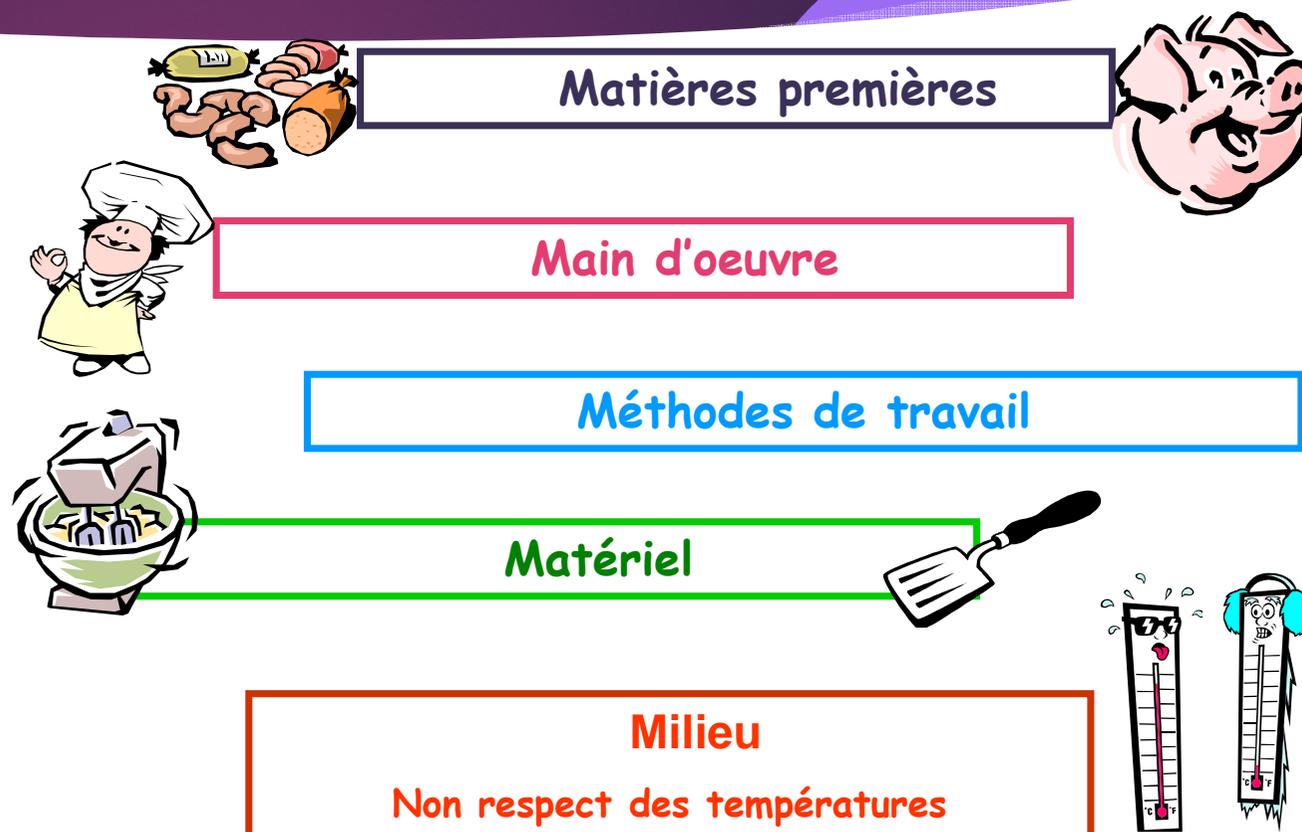
3 types de danger

- ▶ Physique = absence de corps étranger (métaux, cheveux, morceaux de verre ...)
- ▶ Chimique = absence de produit chimique (résidus de produits de nettoyage...)
- ▶ **Biologique = absence de microorganisme**
 - ▶ Contamination : mains mal ou non désinfectées, produit alimentaire posé sur surface non désinfectée
 - ▶ Multiplication : rupture chaine du froid, produit frais à température ambiante
 - ▶ Survie : non respect des procédures de nettoyage/désinfection

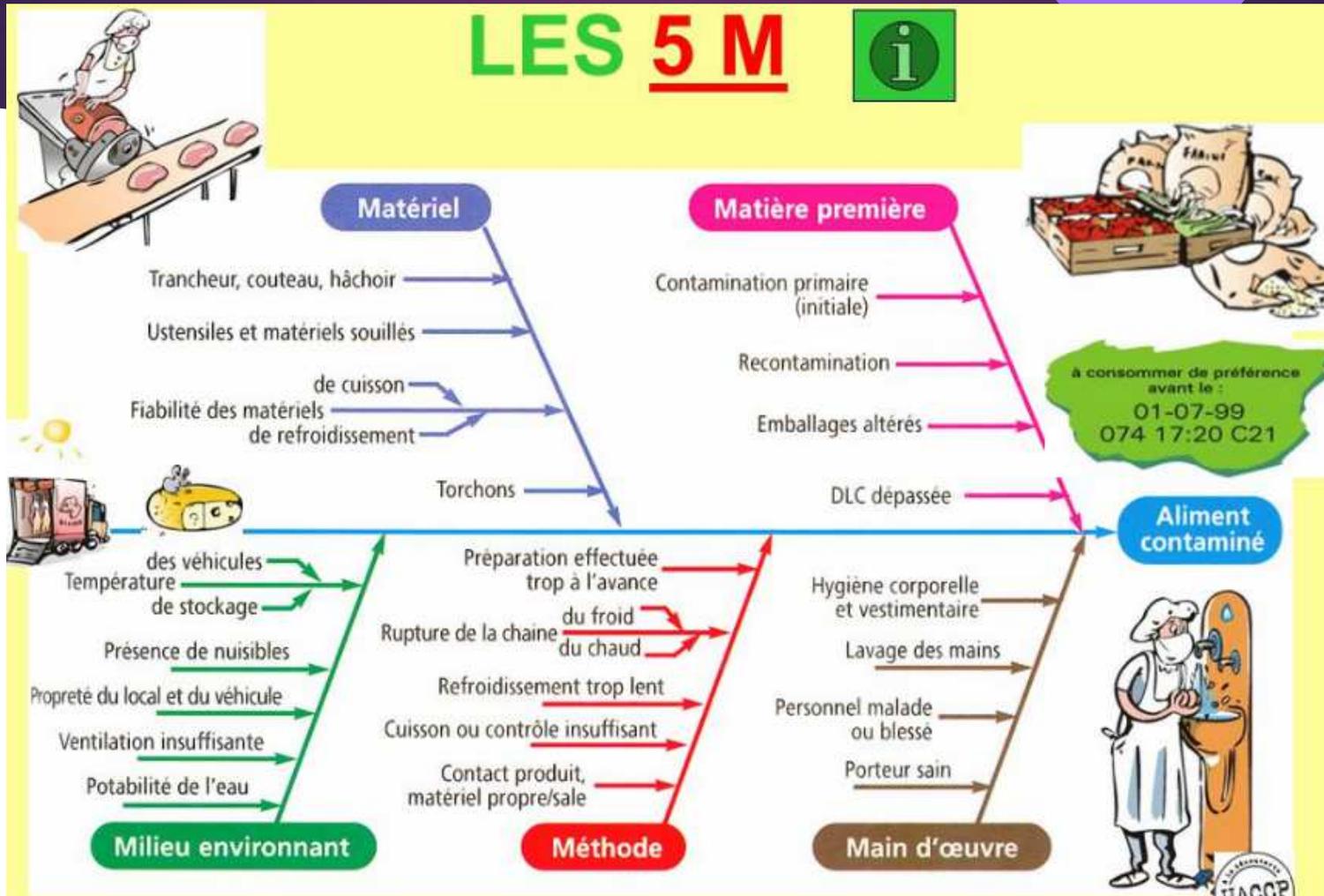


Moyens de prévention

- ▶ Identifier et maîtriser les sources de contamination
 - ▶ Méthode des 5 M

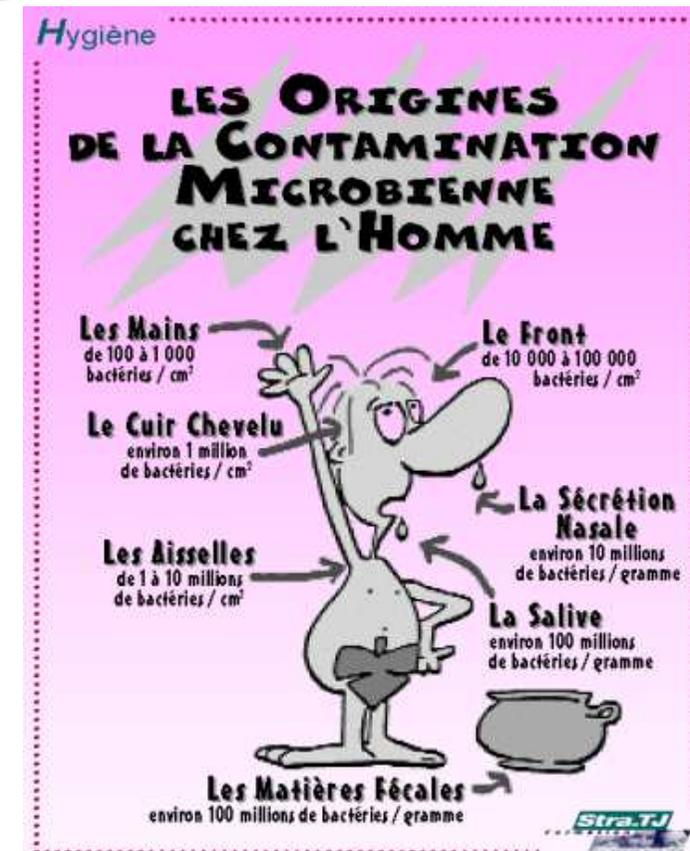


Sources de contamination



Sources de contamination : main d'oeuvre

- ▶ Hygiène corporelle
- ▶ Cheveux long attachés
- ▶ Ongles courts et sans vernis, french ...
- ▶ Hygiène des mains +++
- ▶ Tenue professionnelle adaptée, changée quotidiennement
 - ▶ allotissement /préparation assiettes
 - ▶ Charlotte
 - ▶ (Masque)
 - ▶ Gants à UU (si manipulation directe des denrées)
 - ▶ Tablier à UU
 - ▶ Service / aide au repas
 - ▶ Tablier à UU



Moyens de prévention

- ▶ Pas de rupture des chaines thermiques





LA CHAÎNE DU FROID RESPECTEZ-LA !

Une rupture de la chaîne du froid peut entraîner la multiplication de bactéries qui va nuire à la qualité des produits frais ou surgelés, en altérer l'odeur, la couleur ou la saveur et aussi déclencher des intoxications alimentaires aux conséquences graves pour la santé. La qualité des produits et la santé des consommateurs sont des éléments incontournables de l'image de votre entreprise.

LA CHAÎNE DU FROID DOIT ÊTRE RESPECTÉE À CHAQUE ÉTAPE :

transport, stockage et distribution au consommateur

PENDANT LE TRANSPORT

En fonction de la durée du trajet, vous avez le choix des moyens avec pour seul objectif le maintien des températures exigées par les fabricants sur l'étiquetage de leurs produits. Bien sûr, si vous disposez d'un équipement générant du froid, vous ne serez pas limité par le temps.

Pour des trajets de moins de 30mn :

- Sac souple isotherme + plaques eutectiques + thermomètre
- Caisse isotherme polypropylène + plaques eutectiques + thermomètre

Pour des trajets de plus de 30mn :

- Bac isotherme rigide + plaques eutectiques+ thermomètre

Pour un trajet supérieur à 80km :

Votre équipement doit être conforme à la réglementation « ATP »

PENDANT LE STOCKAGE



Respecter les températures indiquées sur chaque produit.

Pour les produits surgelés, la température de stockage est de -18°C.

La température de consigne des chambres froides doit être réglée sur la température la plus basse exigée par les produits qui y sont stockés. Il est obligatoire de surveiller et d'enregistrer les températures de stockage de vos produits soit par

LORS DE LA DISTRIBUTION



Le principe est le même que pour le stockage, il convient également de surveiller et d'enregistrer les températures des vitrines ou des meubles en froid positif ou négatif à chaque service, une ou plusieurs fois par jour en fonction de votre activité.

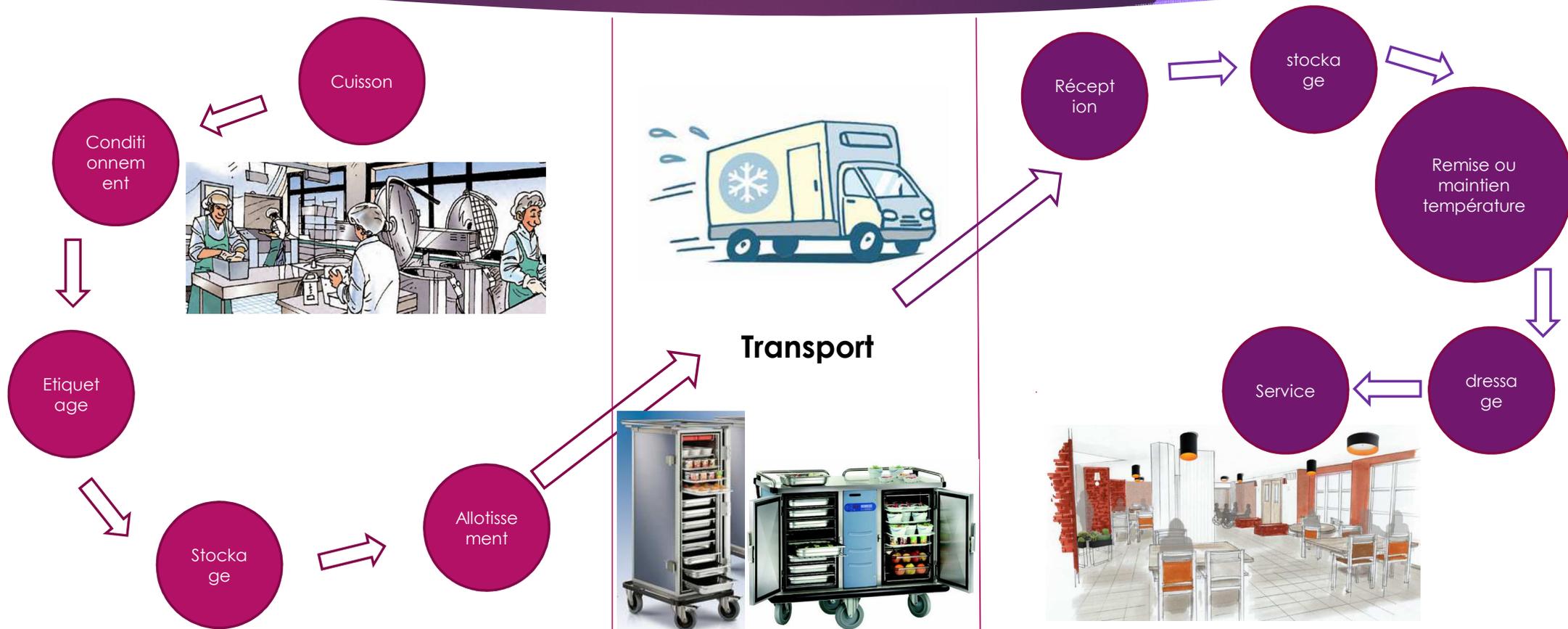
Restauration en EMS

Prendre en compte :

- ▶ Le **mode de préparation des repas** (sur place ou livrés à partir d'une cuisine centrale, en liaison chaude ou liaison froide...)
 - ▶ **La liaison chaude** : se rapproche le plus de la cuisine « traditionnelle » :
 - ▶ Cuisson → Service → Consommation
 - ▶ Ce principe impose de maintenir les aliments à une température supérieure ou égale à +63°C de la fin de cuisson à la distribution au patient. Les aliments ne peuvent pas être stockés en cas d'absence du patient au moment du repas.
 - ▶ **La liaison froide** (refroidissement rapide après cuisson, puis conservation au froid), est une méthode qui permet de différer dans le temps et dans l'espace la consommation des repas.



Restauration en EMS



Liaison froide ?



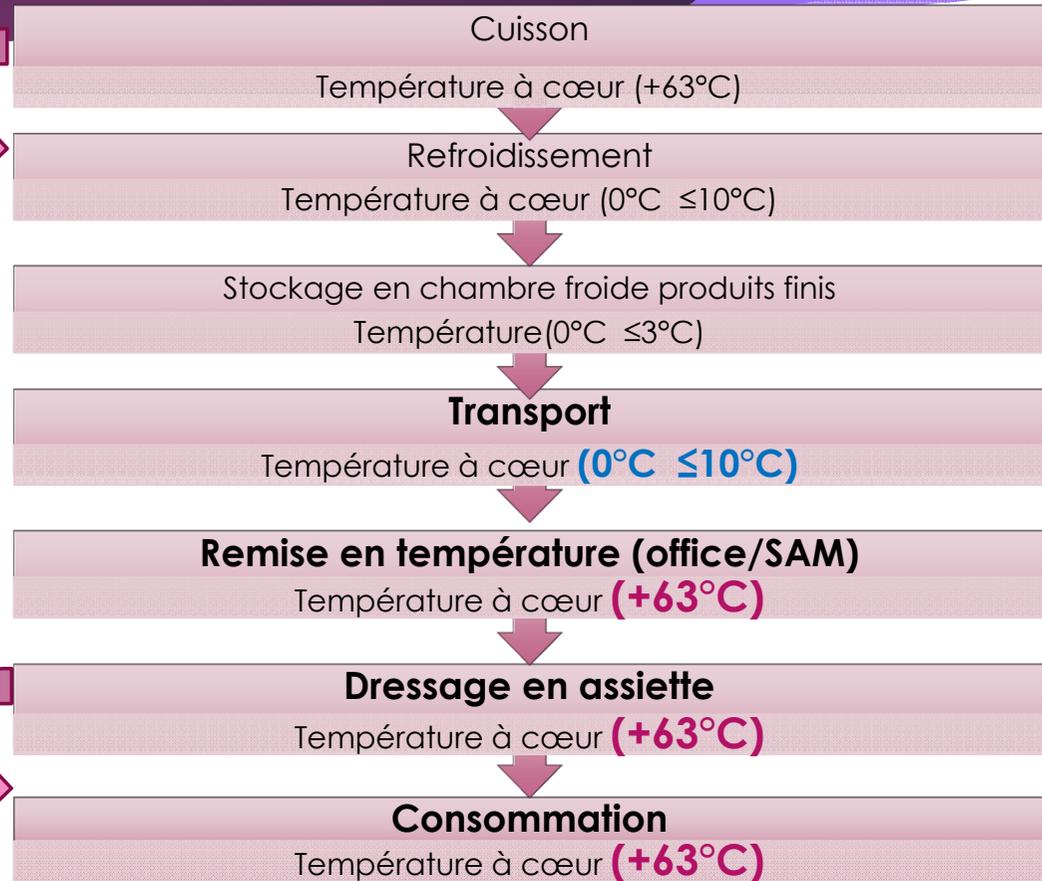
Refroidissement < 2 heures



Remise en température < 1 heure



service < 1 heure

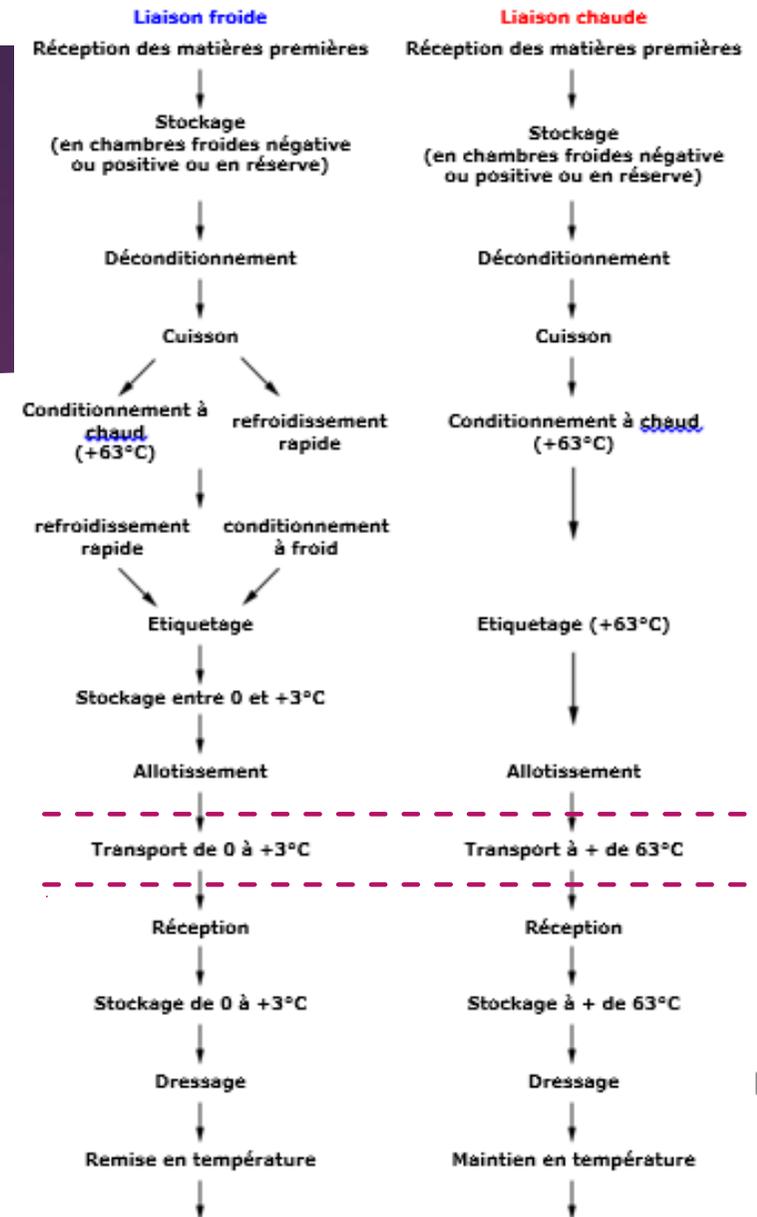


J 0

J 3 à
J 5

Restauration en EMS

- ▶ Les principales différences se situent :
 - ▶ après la cuisson, pour le refroidissement ou non des préparations
 - ▶ **avant le service en ce qui concerne la remise en température.**
 - ▶ Entre ces opérations, les étapes sont identiques que l'on utilise la liaison froide ou la liaison chaude : seules les températures à respecter sont différentes : l'une est froide (0 à 3°C) et l'autre, chaude (63°C).





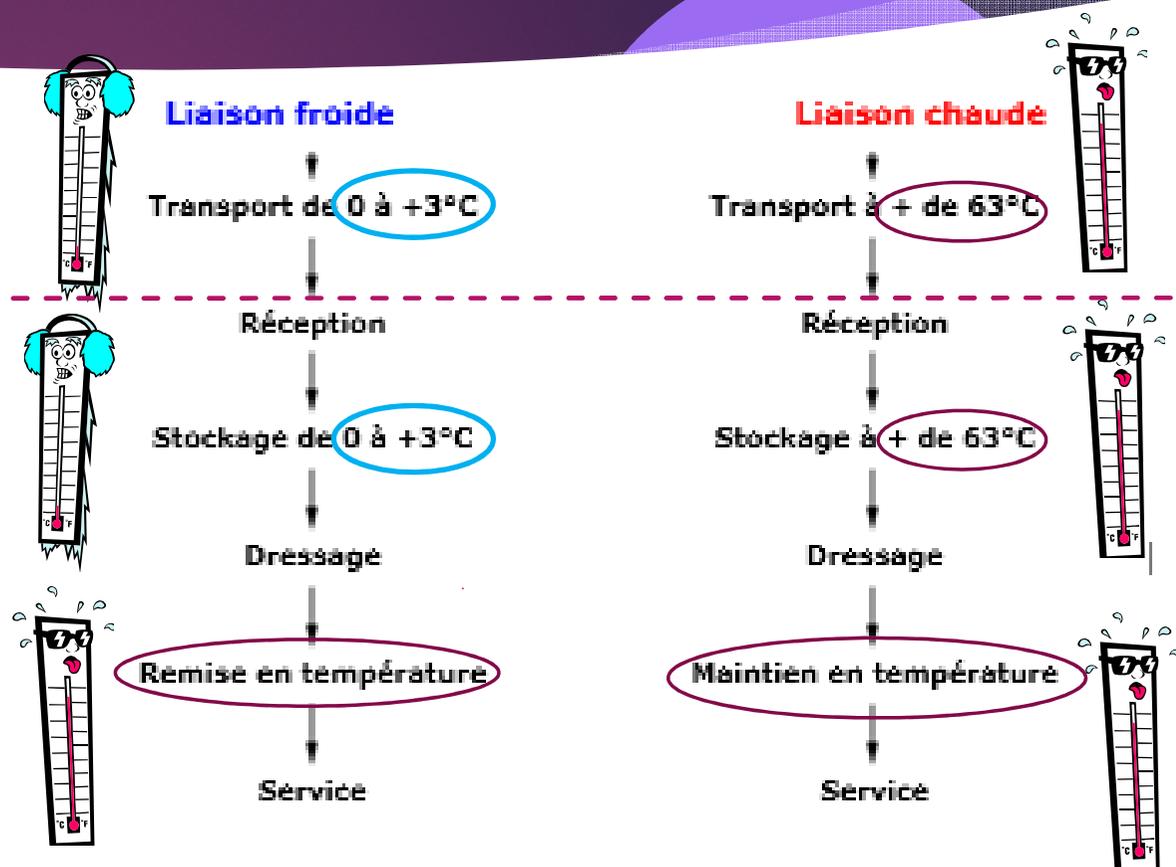
Côté chaud :

- Entrées chaudes
- Plat unique
- Viande ou poisson
- Légumes

Barquettes MULTIPORTIONS GN1/3 Chauffe longue => Température élevée	PLAQUE 1
Barquettes MULTIPORTIONS GN1/3 Chauffe longue => Température très élevée	PLAQUE 2
Barquettes MULTIPORTIONS GN1/3 Chauffe longue => Température très élevée	PLAQUE 3
Barquettes MULTIPORTIONS GN1/3 Chauffe longue => Température très élevée	PLAQUE 4
Barquettes INDIVIDUELLES ou BOL POTAGE Chauffe courte => Température moyenne	PLAQUE 5
Barquettes INDIVIDUELLES ou BOL POTAGE Chauffe courte => Température plus faible	PLAQUE 6
Barquettes INDIVIDUELLES ou BOL POTAGE Chauffe courte => Température plus faible	PLAQUE 7

Restauration en EMS

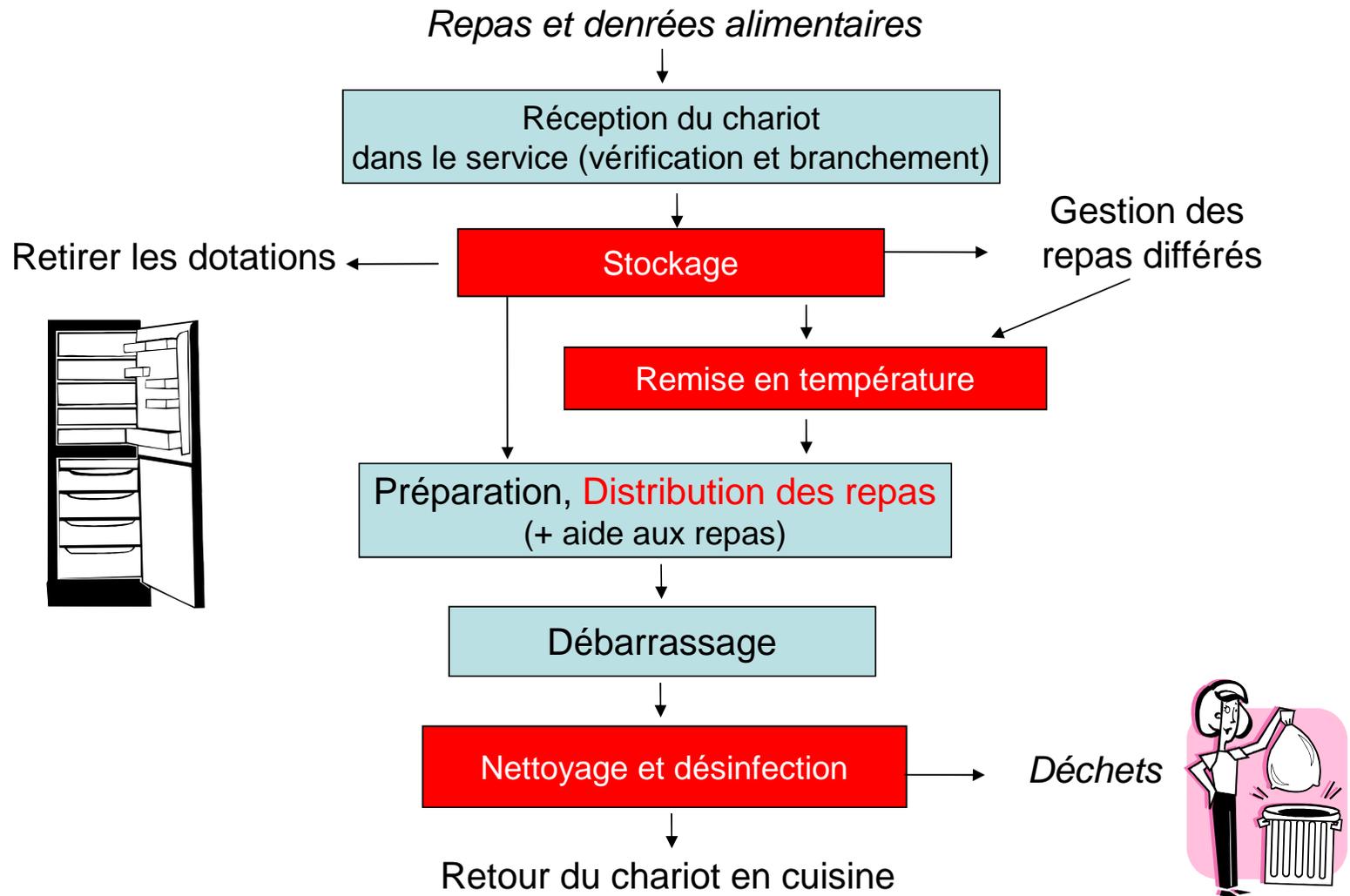
- ▶ Respect des températures lors
 - ▶ Du transport
 - ▶ Du stockage
 - ▶ Du dressage
 - ▶ Du service
- ▶ Prise de température

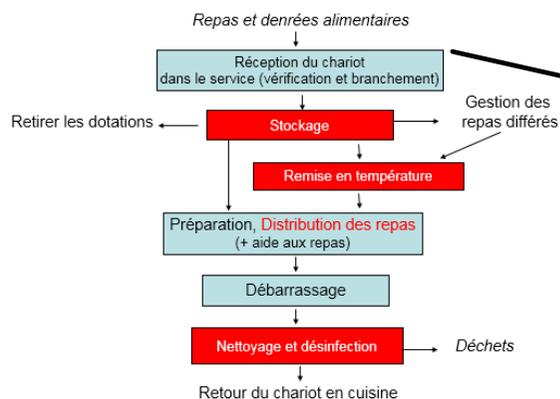




En pratique







Hygiène des mains
 Contrôler la température à réception
 Vérifier la commande

Contrôler une fois par semaine (un jour donné : par exemple tous les mardis) la température d'un plat « froid » et d'un plat « chaud »

À la réception si la température est supérieure à la température tolérée :

- Ne pas distribuer le produit
- Prévenir responsable service
- Prévenir responsable cuisine

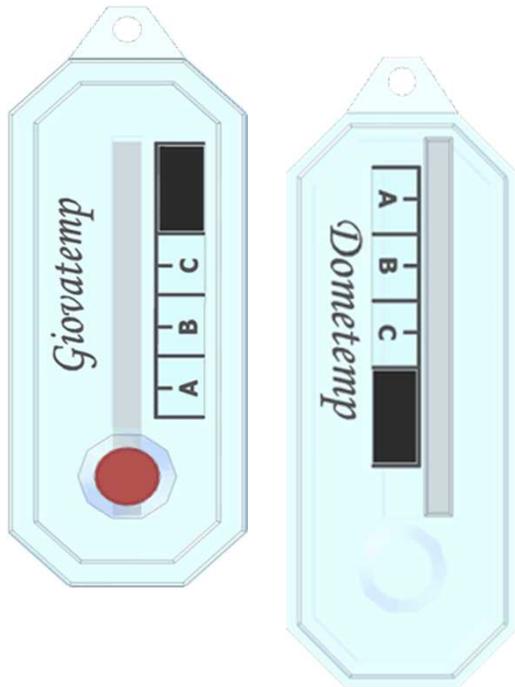
Mois : 200...	Plats cuisinés	A réception		Après remise en température		Du dernier plateau repas servi		Entretien + désinfection sonde thermique Date et initiales
		T° conforme	T° relevée	T° conforme	T° relevée	T° conforme	T° relevée	
semaine 1	Préparations froides	<10°C		Pas de remise en T°		<10°C		Date et initiales
	Préparations chaudes	<10°C		>63°C		>63°C		
semaine 2	Préparations froides	<10°C		Pas de remise en T°		<10°C		Date et initiales
	Préparations chaudes	<10°C		>63°C		>63°C		
semaine 3	Préparations froides	<10°C		Pas de remise en T°		<10°C		Date et initiales
	Préparations chaudes	<10°C		>63°C		>63°C		
semaine 4	Préparations froides	<10°C		Pas de remise en T°		<10°C		Date et initiales
	Préparations chaudes	<10°C		>63°C		>63°C		
semaine 5	Préparations froides	<10°C		Pas de remise en T°		<10°C		Date et initiales
	Préparations chaudes	<10°C		>63°C		>63°C		

En cas de non-conformité :

Plats cuisinés	A réception	Après remise en température	Dernier plateau repas servi
Préparations froides	T° > 10°C : prévenir responsable restauration* pour conduite à tenir	Pas de remise en température	T° > 10°C : prévenir responsable restauration* pour conduite à tenir
Préparations chaudes	T° > 10°C : prévenir responsable restauration* pour conduite à tenir	T° < 63°C : prévenir responsable restauration* pour conduite à tenir	T° < 63°C : prévenir responsable restauration* pour conduite à tenir



Ex d'indicateur température pendant transport



Principe de fonctionnement

Fonctionnement normal

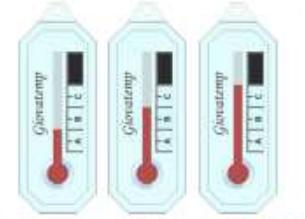
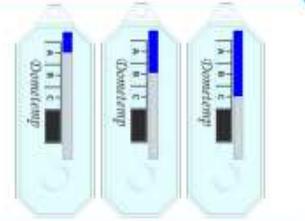


Dépassement de la température autorisée
«exposition au GEL»



Dépassement de la température autorisée
«exposition à la CHALEUR»

Nouveaux dépassements



Il enregistre de façon irréversible le cumul de rupture de la chaîne du froid

Interprétation :

Si vos produits sont stockés / transportés dans de bonnes conditions, l'indicateur reste blanc.

En cas d'anomalie, l'indicateur vire au bleu si vos produits ont été exposés au gel, au rouge si vos produits ont été exposés à la chaleur .

La zone ABC vous donne une estimation de temps de rupture de la chaîne du froid.

Le Duotemp vous permet de suivre une plage de température.

GESTION DES REPAS DIFFERES (1/2)

1. Si l'information est connue avant la chauffe :

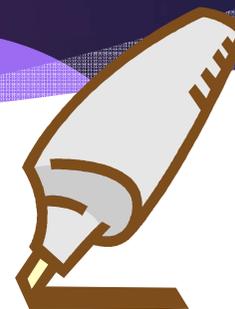
- ▶ Sortir le plateau du chariot. Filmer et identifier les éléments du repas. Stocker au réfrigérateur.
- ▶ Réchauffer le plat au micro-onde au moment de la consommation (2à3min).
- ▶ Les denrées non chauffées peuvent être conservées jusqu'au repas suivant.



GESTION DES REPAS DIFFERES (2/2)

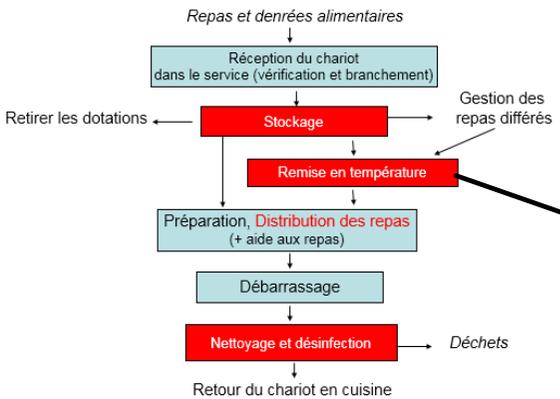
2. si le plat a été chauffé :

- ▶ Placer les éléments froids (filmés et identifiés) au réfrigérateur.
- ▶ Conserver le plat chaud au maximum 1 heure (après le début du service) dans le chariot portes fermées.
- ▶ Contacter la cuisine pour remplacement.



« Re-réchauffage
des plats » interdit
Jeter
systématiquement
au-delà d'1h ou si
< 63°C





« Re-réchauffage des plats » interdit



	Liaison froide	Liaison chaude
Plats consommés froids	Stockés dans enceinte réfrigérée < 10°C	
Plats consommés chauds	Remise en température à + 63°C à cœur en moins d'1 heure	Maintenir les plats à +63°C à cœur 1h maximum

er



Contrôler une fois par semaine (un jour donné : par exemple tous les mardis) la température d'un plat « froid » et d'un plat « chaud »

Mois : 200...	Plats cuisinés	A réception		Après remise en température		Du dernier plateau repas servi		Entretien + désinfection sonde thermique <i>Date et</i>
		T° conforme	T° relevée	T° conforme	T° relevée	T° conforme	T° relevée	

Repas et denrées alimentaires

Réception du chariot dans le service (vérification et branchement)

Stockage

Remise en température

Préparation, Distribution des repas (+ aide aux repas)

Déba

Nettoyage

Retour du c

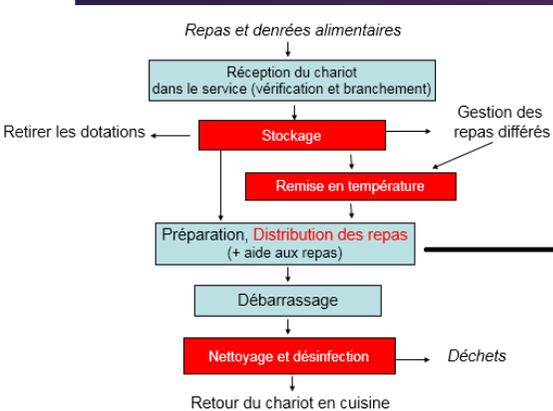
Gestion des repas différés

Retirer les dotations



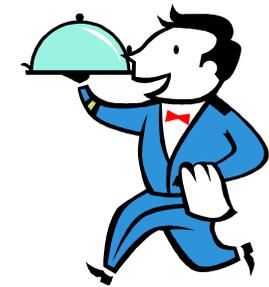
le....)

Service en chambre en plateau



Idem Salle à manger

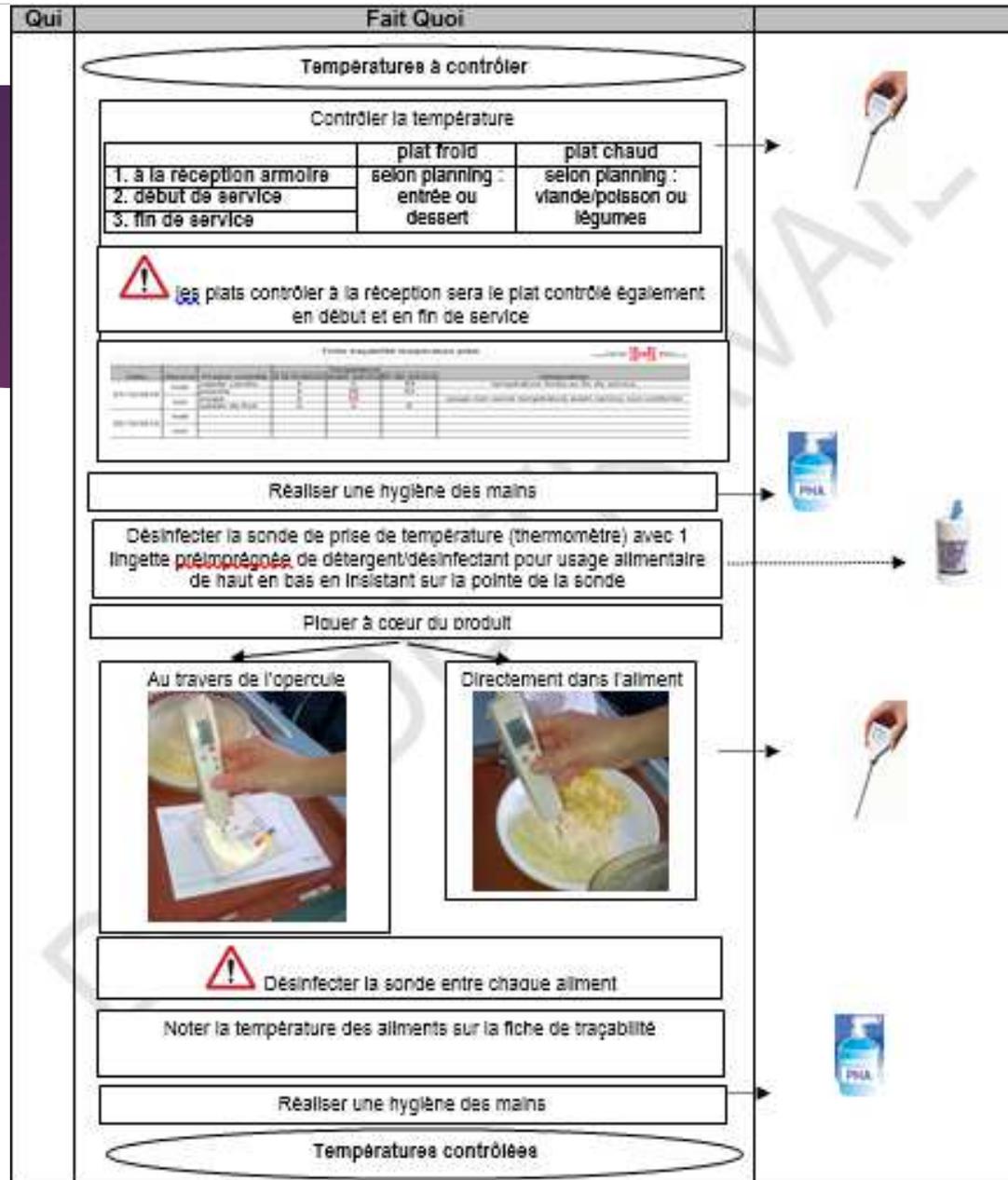
- ▶ Installer les résidents et leur faire réaliser une hygiène des mains
- ▶ Réaliser hygiène des mains
- ▶ Revêtir tenue « hôtelière »
 - ▶ Préparation assiettes : Charlotte, Tablier, (Masque)
 - ▶ Service / aide au repas : Tablier à UU
- ▶ Contrôler la **température en début de service**
- ▶ Dresser les plateaux avec les différents composants (entrée, plat, fromage, dessert)
 - ▶ Ne pas oublier : couverts, serviette et pain
 - ▶ **Maintenir 1 heure max le plat chaud avec une température à cœur de + 63°C**
 - ▶ Chariot chauffe assiettes / assiettes sur partie chauffante du chariot maître d'hôtel
 - ▶ mettre le plat chaud sous cloche
 - ▶ Soignez la présentation pour susciter l'envie de manger (choix de la vaisselle, harmonisation des aliments dans l'assiette....)
 - ▶ Transporter le plateau avec la cloche
- ▶ Contrôler la **température du dernier plateau servi**

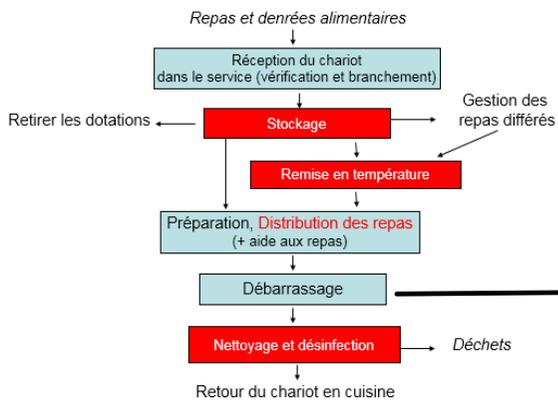


Délai maximal pour servir une fois le temps de chauffe terminé = 1 heure maxi



Contrôle températures





Procéder au débarrassage

- ▶ Préparer un chariot spécifique
 - ▶ Sac(s) poubelle(s)
 - ▶ Solution dD si possible contact alimentaire
 - ▶ Lingettes
 - ▶ Filet de récupération des lingettes

En Salle à manger	En chambre
Débarrasser la table Respecter consignes de tri sélectif	Ramasser le plateau sur une échelle
Nettoyer table / adaptable au fur et à mesure Appliquer la solution dD avec une lingette (1/adaptable)	
	Débarrasser les plateaux dans l'office Vérifier l'absence d'objet dangereux (ampoule, verre cassé, aiguille ...) Respecter consignes de tri sélectif

Gestion des restes

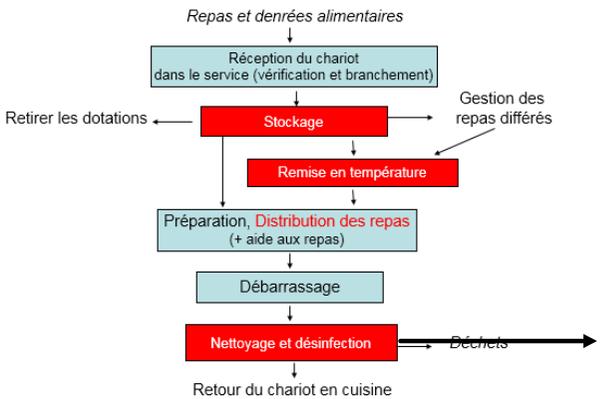
- ▶ Tous les produits préparés entamés se trouvant sur les tables (ou adaptables) sont éliminés en fin de service.
- ▶ Tout plat chauffé devra être consommé dans l'heure et ne sera conservé
 - ▶ Ni à température ambiante
 - ▶ Ni au réfrigérateur
- ▶ Pour les repas différés déjà chauffés : en recommander un autre en cuisine
- ▶ Aucun reste, aucun plateau n'est récupéré par le personnel, tout reste doit être jeté, aucun retour en cuisine.
- ▶ Les denrées en excédant non présentées au résident pourront être conservées en respectant 2 conditions :
 - ▶ Denrées intactes, filmées et datées.
 - ▶ Ne pas avoir subi de prolifération bactérienne : les denrées froides n'ont pas dépassé +10°C.



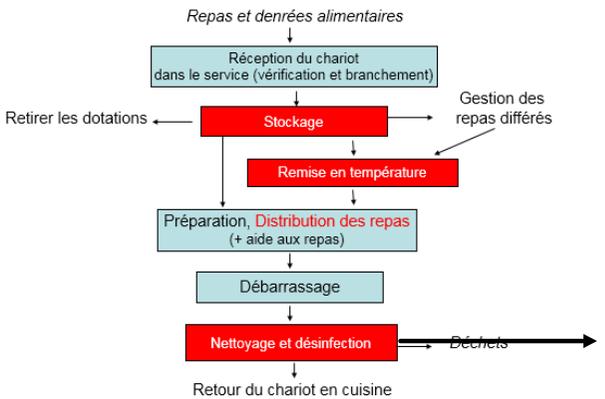
Denrées laissées dans les chambres

- ▶ Seuls les produits d'épicerie non entamés (gâteaux secs, compotes, ...) et les fruits frais peuvent rester dans les chambres.
- ▶ Les produits frais doivent être débarrassés après le repas (informer le patient des risques).





- ▶ Mettre la vaisselle sale (couverts, bols, verres ...) dans le lave vaisselle avec un cycle thermique > 60°C
- ▶ Vérifier visuellement la propreté en sortie de lavage.
- ▶ **Vérifier visuellement la propreté des filtres et les rincer dans la journée.**
- ▶ Ranger les assiettes vidées et les plateaux dans le chariot qui repart en cuisine
- ▶ Nettoyer les chariots utilisés



► Mettre en œuvre un plan de nettoyage et de désinfection

Enregistrement du Nettoyage et de la Désinfection

Offices alimentaires

Office alimentaire

Service :

Année :

Mois :	Mois :	Mois :
--------	--------	--------

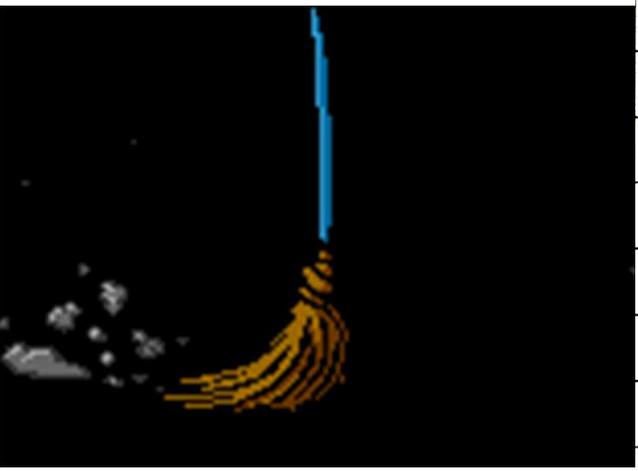
1 FOIS PAR SEMAINE

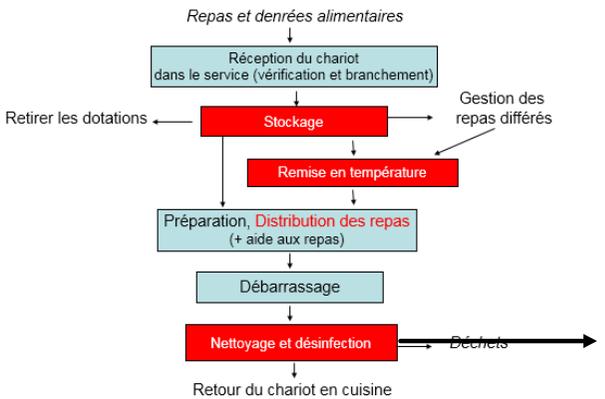
	1 - 7	8 - 14	15 - 22	23 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 22	23 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 22	23 - 31
Réfrigérateur Office												
Bac à fromages et boîtes réfrigérateur												
Machine à glaçons												

1 FOIS PAR MOIS

	Date :	Date :	Date :
Bacs, caquettes de stockage ambiant			
Dégivrage Congélateur / freezer			
Réfrigérateur Personnel			
Mur carrelé			
Placards et tiroirs Offices (int & ext)			

Indiquer les initiales du personnel ayant effectué le nettoyage

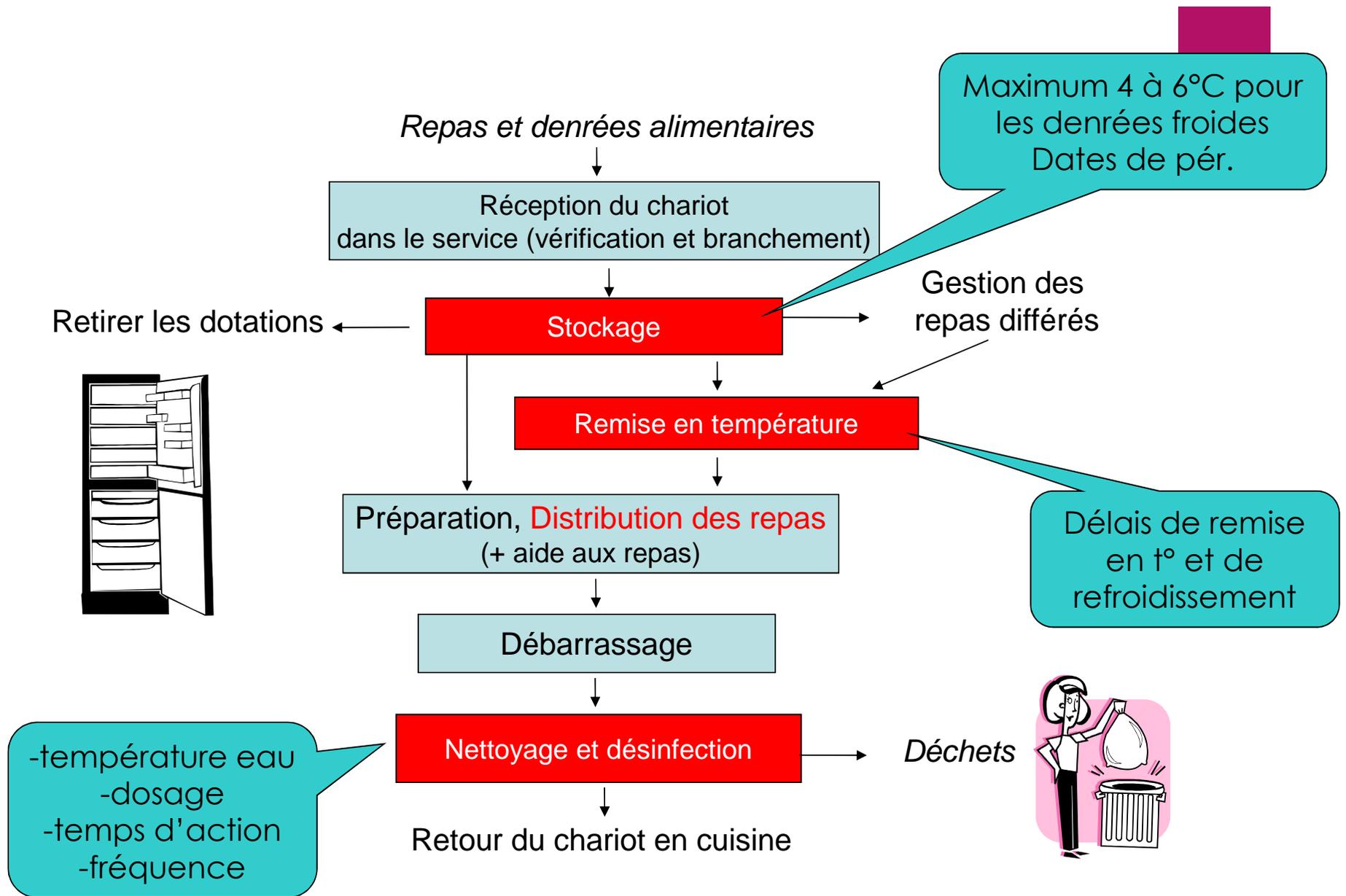


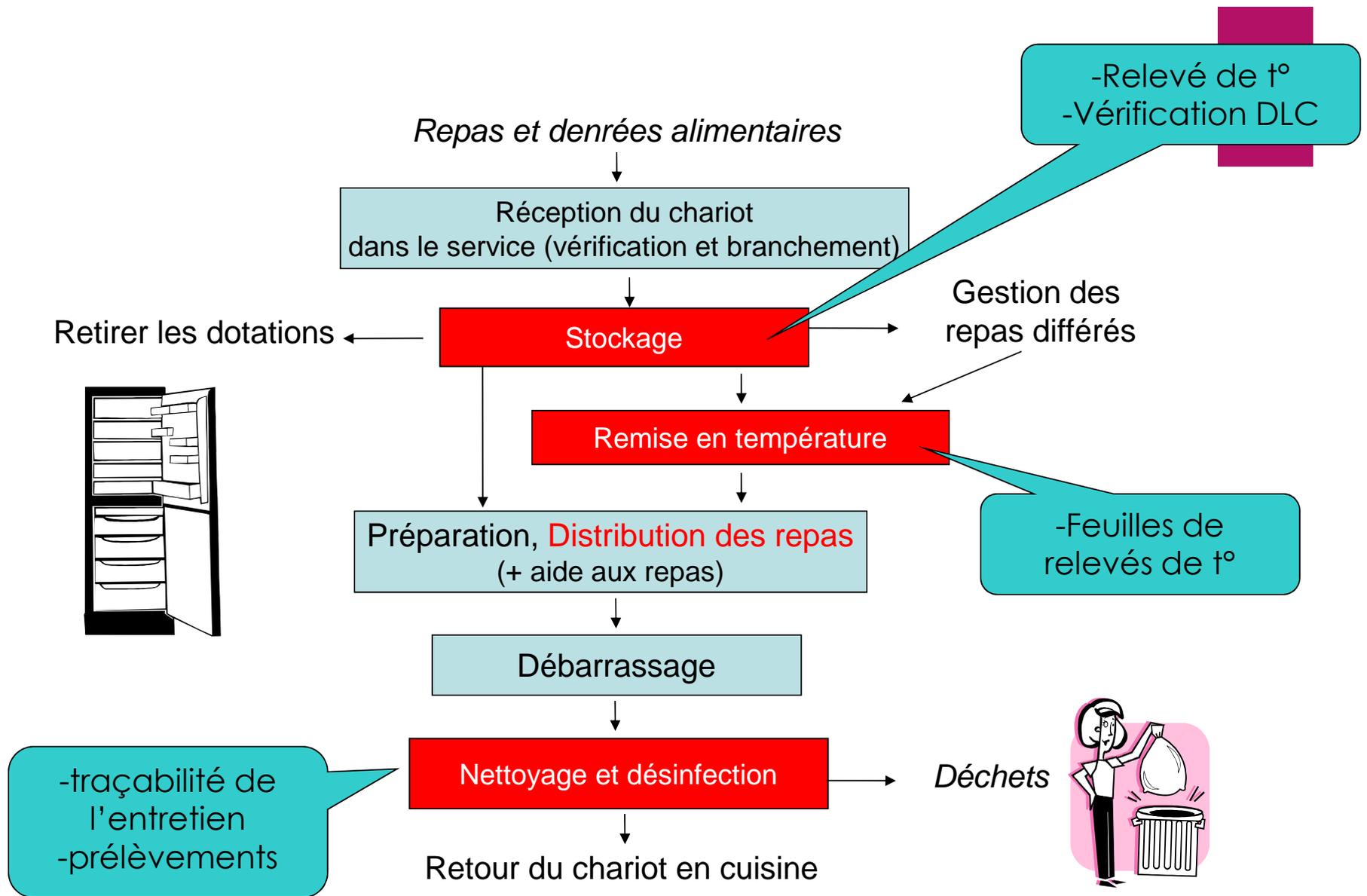


► Entretien du réfrigérateur

- Relevé des températures (0 à 4°C)
- Répartition des aliments
- Rotation des aliments « First in First out »
- Toutes les semaines
 - Vider le réfrigérateur (stockage dans autre réfrigérateur ou glacière)
 - Procéder à la désinfection (intérieur puis extérieur)
 - Vérifier le thermostat
 - Replacer les aliments quand la température est atteinte
 - Tracer l'entretien



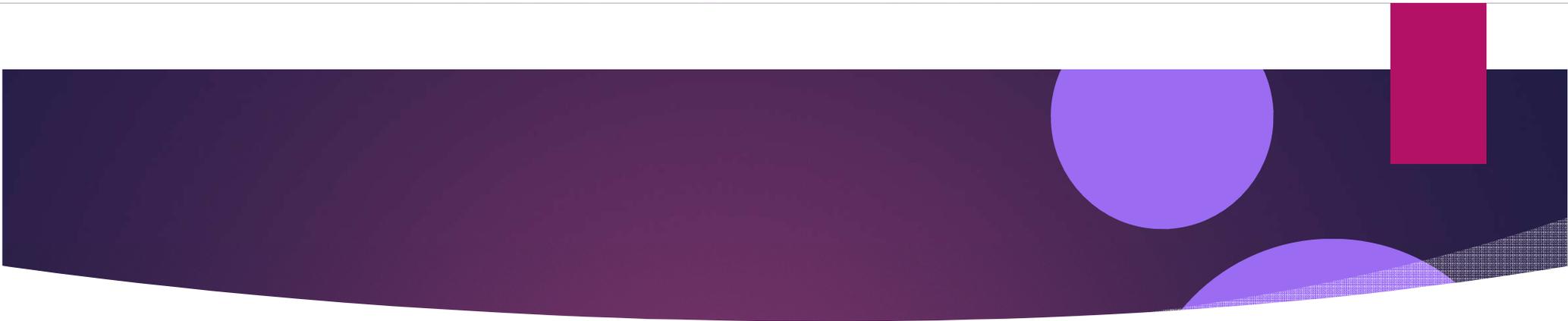




L'alimentation apportée par la famille / visiteurs

- ▶ Tout produit apporté par la famille doit
 - ▶ être transporté dans une glacière (absence de rupture de la chaine du froid)
 - ▶ Être identifié : nom du produit, nom du résident, date de réception, stocké dans un emballage alimentaire propre
 - ▶ Être présenté aux personnels avant d'être introduit dans la chambre
 - ▶ Si présenté au résident → pas de stockage dans le réfrigérateur de l'OA



- 
- ▶ Dans la mesure du possible effectuer le service en 20 minutes **MAXIMUM**
 - ▶ Pour tous les plateaux
 - ▶ Pour chaque élément du repas
 - ▶ Aider au déconditionnement des denrées, couper les aliments ou fruits...pour les résidents qui en ont besoin.
 - ▶ Laisser **au moins 30 minutes** à chacun pour manger



LA QUALITÉ DE L'ALIMENTATION
EST LE FRUIT D'UN TRAVAIL
COLLECTIF, OÙ CHACUN SAIT
QUE SON RÔLE EST ESSENTIEL.



ORGANISATION DE LA FONCTION
RESTAURATION À L'HÔPITAL RETOURS
D'EXPÉRIENCES
TOME I ET TOME II – PARTIE 2
MINISTÈRE DE LA SANTÉ ET DES SPORTS



RECUEIL D' ACTIONS POUR L' AMÉLIORATION DE
L' ALIMENTATION EN ÉTABLISSEMENTS HÉBERGEANT DES
PERSONNES ÂGÉES, MINISTÈRE DE L' AGRICULTURE DE
L' AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

L'application des principes HACCP
dans les entreprises alimentaires

Guide d'application de la
réglementation