

# Activités thérapeutiques culinaires au CHI de Clermont-de-l'Oise

Centre de Jour Intersectoriel EOLE



*18 septembre 2014*



*10<sup>ème</sup> journée d'automne - Association des Hygiénistes de PICARDIE*

Le centre de jour Eole a ouvert ses portes il y a trois ans et prend en charge trois pôles d'hospitalisation. Il accueille des patients hospitalisés à court, moyen et long terme.

Différentes activités thérapeutiques sont proposées, dont deux activités culinaires sur la semaine :

➤ La première activité est axée sur la réinsertion où les différentes étapes de réalisation sont prises en compte :

- ✓ la réalisation d'un menu
- ✓ l'achat des denrées
- ✓ la réalisation du repas
- ✓ la dégustation
- ✓ la vaisselle et l'entretien de la cuisine.



➤ La deuxième activité est plus axée sur la réappropriation du goût, des bonnes conduites alimentaires et le maintien des acquis. Dans ce groupe, la réalisation du repas et la dégustation sont des priorités ainsi que la vaisselle et l'entretien de la cuisine.



## Les outils

Un guide a été élaboré par le service diététique et l'Equipe Opérationnelle d'Hygiène, en étroite collaboration avec le personnel soignant des unités de soins.

Il a été présenté en juillet 2008 à la Direction Départementale des Services Vétérinaires et validé par le CLIN de l'établissement le 17 novembre 2008.

Différentes fiches y sont répertoriées, elles permettent d'encadrer l'activité selon des règles et recommandations d'hygiène, pour les participants, pour les produits alimentaires, pour le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel.

*Guide des Activités Thérapeutiques  
Culinaires au CHI*



Journée d'automne de l'AHP – 18 septembre 2014

# Les limites de l'activité

↳ L'hygiène est primordiale lors de l'activité et certains participants peuvent présenter des contre-indications comme :

- une négligence de l'hygiène corporelle
- un risque de contamination par contact
- un risque de contamination respiratoire



↳ L'activité nécessite une hygiène rigoureuse impliquant une tenue adaptée (Tablier, charlotte et gants éventuellement).

↳ Certains produits alimentaires sont déconseillés pour les préparations tels que : coquillages, champignons issus d'une cueillette, certaines charcuteries, fromage au lait cru ...



↳ Les achats sont à effectuer de préférence dans les grandes et moyennes surface, en particulier les viandes, les poissons, les œufs, les produits laitiers, les volailles.

↳ Les denrées périssables doivent être stockées dans un réfrigérateur réservé à l'atelier thérapeutique culinaire.





## Préparation du repas

La traçabilité des ingrédients, des participants et des températures est répertoriée sur les fiches contenues dans le guide thérapeutique culinaire :

→ Fiche de traçabilité pour des produits alimentaires  
(Essentiellement les denrées animales ou d'origine animale)



→ Fiche de traçabilité de l'activité pour les participants et les repas confectionnés.

→ Fiche de relevé de température du réfrigérateur

Un échantillon de chaque plat servi doit être prélevé, mis dans une boîte hermétique et conservé pendant 5 jours au réfrigérateur.



# Lavage des mains

## Equipements de protection individuels

Une fiche technique illustrée est affichée afin de rappeler les règles d'hygiène et la technique de lavage aux participants.

Chaque participant peut ensuite mettre l'équipement de protection : tablier, charlotte et gants pour certaines préparations.



## Réalisation

Chacun choisit le plat qu'il souhaite réaliser, ils seront deux par plat permettant une entraide lors de la réalisation et une meilleure répartition du groupe.



Chaque binôme a en charge la vaisselle des ustensiles qu'ils ont utilisés.

Le groupe complet réalise, après le repas, le nettoyage du matériel (Cuisinière, micro-onde ...) ainsi que des locaux (Plans de travail, sol ...) selon le plan de nettoyage puis trace l'entretien sur la fiche de suivi de nettoyage





## Les points forts de l'activité

Cette activité est particulièrement appréciée car le repas reste un temps essentiel pour les patients.



Elle permet un moment de socialisation et de valorisation par la réalisation

Elle nous permet également de réapprendre l'équilibre alimentaire tout en gardant les joies du goût.







## Fiche de traçabilité des produits

Ingrédient	Nom du Fournisseur	Date de fabrication (si précisée)	DLC	N° de lot

Coller les étiquettes ici :

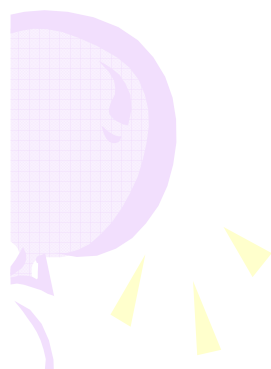
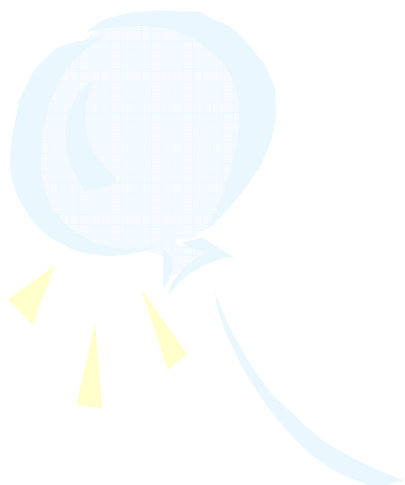
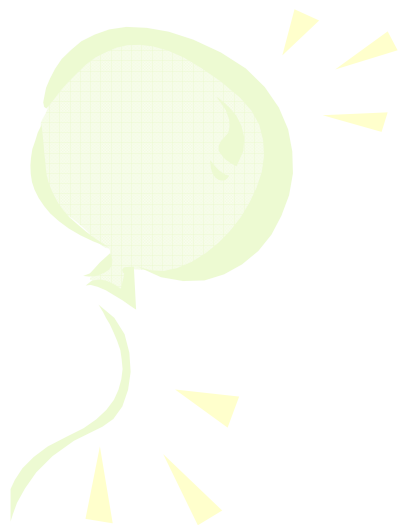
### Fiche de relevé des températures du réfrigérateur

Unité :

Mois de :

Réfrigérateur							
Température exigée : 0 à 3°C				Température critique : + 6° C			
Jours	Température	Observations	Initiales du Responsable de l'activité	Jours	Température	Observations	Initiales du Responsable de l'activité
1				16			
2				17			
3				18			
4				19			
5				20			
6				21			
7				22			
8				23			
9				24			
10				25			
11				26			
12				27			
13				28			
14				29			
15				30			
				31			















A afficher sur le réfrigérateur le mois en cours puis à conserver par le Responsable de l'activité pendant un an







## Plan de nettoyage après chaque activité

<p><b>Cuisinière</b></p>	<p>Après l'activité</p>	<p>Détergent désinfectant agréé contact alimentaire</p>	<p>              Eliminer résidus avec papier à usage unique         </p> <p>              Appliquer le produit avec une lavette jaune imbibée         </p> <p>Frotter</p> <p>              Laisser agir au minimum 5 mn         </p>	<p>  </p>	<p>Laisser sécher ou essuyer avec un papier à usage unique</p>	<p>Gants ménage</p> <p>  </p> <p>Compléter la fiche de suivi de nettoyage</p>
<p><b>Micro-ondes</b></p>	<p>Après l'activité</p>	<p>Détergent désinfectant agréé contact alimentaire</p>	<p>              Eliminer résidus avec papier à usage unique         </p> <p>              Appliquer le produit avec une lavette jaune imbibée         </p> <p>Frotter</p> <p>              Laisser agir au minimum 5 mn         </p>	<p>  </p>	<p>Laisser sécher ou essuyer avec un papier à usage unique</p>	<p>Gants ménage</p> <p>  </p> <p>Compléter la fiche de suivi de nettoyage</p>
<p><b>Poste de lavage des mains</b></p>	<p>Après l'activité</p>	<p>Détergent désinfectant agréé contact alimentaire</p>	<p>Pour les lave-mains à cellule optique, laisser couler l'eau au minimum 1 minute avant la première utilisation</p> <p>  </p> <p>Appliquer le produit avec une lavette jaune imbibée</p> <p>Frotter</p> <p>              Laisser agir au minimum 5 mn         </p>	<p>  </p>	<p>Laisser sécher ou essuyer avec un papier à usage unique</p>	<p>Gants ménage</p> <p>  </p> <p>Compléter la fiche de suivi de nettoyage Approvisionner en papier à usage unique et en savon si nécessaire</p>