

HYGIENE DANS LES OFFICES ALIMENTAIRES : les pratiques de terrain

10èmes Journées de l'A.H.P.

A.Vandeputte – C. Pourrier



RECEPTION DES CHARIOTS

Contrôle des températures :

Entre la remise en température et la distribution en liaison chaude

ou

Entre la réception des chariots et la distribution en liaison froide :

-Les denrées doivent être distribuées dans l'heure

- à des valeurs

< + 10° pour les préparations froides

Et > + 63° pour les préparations chaudes

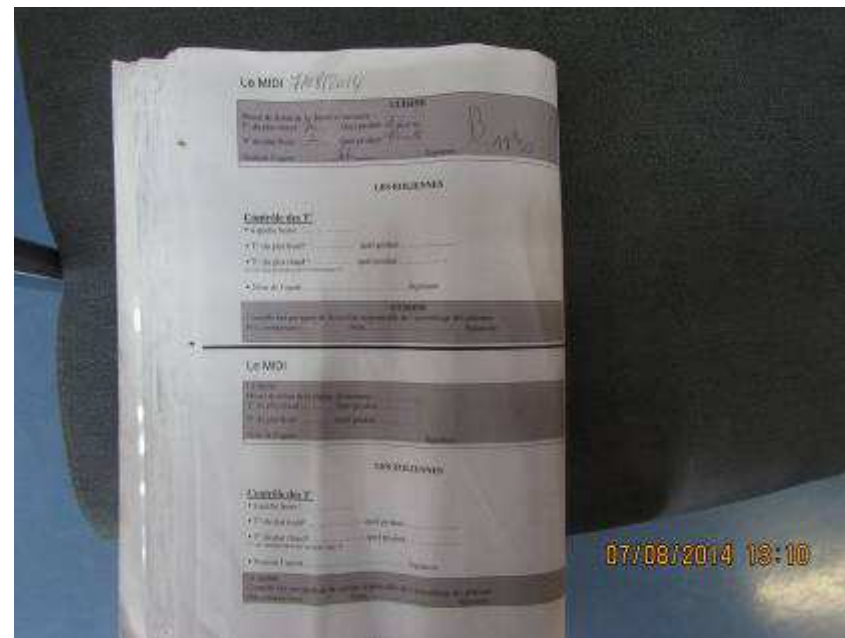


CONFORMITE DES TEMPERATURES

Contrôle des températures :

- 1^{er} patient servi
- dernier patient servi
- + traçabilité

Et entretien du thermomètre



Elaborer une conduite à tenir lorsque les températures sont non conformes

Exemple de Conduite à Tenir

DATE :...../...../.....

LE MIDI

CUISINE			
T° du plat chaud :	Quel produit	Face A <input type="checkbox"/>	Face B <input type="checkbox"/>
T° du plat froid :	Quel produit	Face A <input type="checkbox"/>	Face B <input type="checkbox"/>
Nom de l'agent :		Signature	

AGENT DU SERVICE INTERIEUR
♦ Heure de débranchage du chariot en cuisine :

SERVICE	
<u>Contrôle des T°</u>	
♦ à quelle heure : n° du Chariot 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/>	
♦ T° du plat froid (5 ^{ème} en partant du haut) : quel produit : Face A <input type="checkbox"/> Face B <input type="checkbox"/>	
♦ T° du plat chaud (5 ^{ème} en partant du haut) : quel produit : Face A <input type="checkbox"/> Face B <input type="checkbox"/>	
<i>Si T° non-conformes, voir pages 2 et 3</i>	
♦ Nom de l'agent.....Signature	

LE SOIR

CUISINE			
T° du plat chaud :	Quel produit	Face A <input type="checkbox"/>	Face B <input type="checkbox"/>
T° du plat froid :	Quel produit	Face A <input type="checkbox"/>	Face B <input type="checkbox"/>
Nom de l'agent :		Signature	

AGENT DU SERVICE INTERIEUR
♦ Heure de débranchage du chariot en cuisine :

SERVICE	
<u>Contrôle des T°</u>	
♦ à quelle heure : n° du Chariot 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/>	
♦ T° du plat froid (5 ^{ème} en partant du haut) : quel produit : Face A <input type="checkbox"/> Face B <input type="checkbox"/>	
♦ T° du plat chaud (5 ^{ème} en partant du haut) : quel produit : Face A <input type="checkbox"/> Face B <input type="checkbox"/>	
<i>Si T° non-conformes, voir pages 2 et 3</i>	
♦ Nom de l'agent.....Signature	

CUISINE : Validation des T° de la veille, faite le matin	
Contrôle fait par Contrôleur de la chaîne et/ou Responsable et/ou Contremaître	
Date :	Nom.....Signature

INSTALLATION

Dissocier l'installation de la distribution :

L'installation doit se faire en amont : adapter l'environnement, anticiper les besoins, réaliser une hygiène des mains au patient



INSTALLATION

Ne pas oublier les prothèses dentaires



DISTRIBUTION

L'organisation de la distribution doit permettre de dissocier ce temps des soins et du ménage



DISTRIBUTION

Avoir une tenue spécifique lors de la distribution des repas



Réaliser une hygiène des mains :

- Avant le début de la distribution
- Dès rupture de la chaîne de distribution



DISTRIBUTION

Eviter les ouvertures intempestives des chariots pour garantir le maintien de la conformité des températures



DISTRIBUTION

L'équipe dédiée à la distribution est différente
du personnel qui alimente le patient



DISTRIBUTION

Vérifier les textures, les régimes, le contenu ...



Bon appétit ...

PRISE DU REPAS

Retirer les opercules, les cloches,
dans le but de faciliter la prise du repas



PRISE DU REPAS

« On ne mange pas sur les toilettes ! »



PRISE DU REPAS

Aucun composant du plateau ne sera conservé ou réchauffé

Pour les malades absents ou en cas de repas différé,
il faut servir des plateaux repas qui respectent le couple
temps/température ou commander un repas froid



PRISE DU REPAS / DEBARRASAGE

Laisser au patient au moins ½ heure pour prendre son repas

Ne pas desservir le plateau sans s'assurer
que le malade ait pris son repas



APRES LE REPAS

Pour desservir, ne pas dérocher dans le couloir du service

Déposer les plateaux sur des grilles et les emporter dans l'office ou la plonge centrale



APRES LE REPAS

On garde ? On jette ?

La récupération des denrées et des boissons déjà servies est interdite, à l'exception de celles qui n'ont pas été déconditionnées

et qui se conservent à température ambiante



APRES LE REPAS

Nettoyage des tables avec un détergent/désinfectant contact alimentaire

Privilégier les consommables à usage unique pour éviter une transmission croisée



APRES LE REPAS

Le traitement de la vaisselle peut se faire
dans l'office en respectant la marche en avant dans le temps
ou en plonge centrale



L'OFFICE ALIMENTAIRE



Différencier le réfrigérateur
« patient » et « personnel »



L'OFFICE ALIMENTAIRE

Différencier l'office alimentaire de la salle de repos
ou organiser une marche en avant dans le temps



L'OFFICE ALIMENTAIRE

Gestion du réfrigérateur :

- Respecter les DLC
- Gérer les denrées apportées par les familles
- Contrôle des températures et entretien du réfrigérateur + traçabilité



EMENT N°3.4

FICHE DE CONTROLE DES TEMPERATURES ENCEINTE FROIDE JOUR « BLANCHE »

Mois *Aout* 2014

ture cible : 0°C à + 3°C (± 1°C)

epassement, prendre une température à cœur des produits

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
MATIN				6°	6°	5°	6°									
	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		
MATIN																

bleau des actions correctives

DATE	ORIGINE DU PROBLEME	ACTIONS CORRECTIVES
		07/08/2014 12:45

L'OFFICE ALIMENTAIRE

Entretien :

- Plan de nettoyage et de désinfection
- Maîtriser les points critiques : torchons, chiffonnettes, goupillons, ...

+ traçabilité



Liaison dangereuse



Limiter l'exposition des denrées à la contamination environnementale...



Risque de contamination environnementale...



Préparation à l'avance = risque de contamination



Entretien des carafes



Merci de votre attention

10èmes Journées de l'A.H.P.

A.Vandeputte – C. Pourrier