

Distribution des repas: les bonnes et mauvaises pratiques de terrain



NOYON (Oise), 29 septembre 2014 (Direct Hôpital) – Des hygiénistes de centres hospitaliers picards ont parcouru les établissements de la région afin de relever les bonnes pratiques et les comportements à éviter dans les offices alimentaires et lors de la distribution des repas.

Photos à l'appui, Armelle Vandeputte, infirmière hygiéniste au CH de Compiègne-Noyon et Corinne Pourrier, cadre de santé hygiéniste au CH de Chauny, ont présenté leurs découvertes lors de la 10e journée d'automne de l'Association des hygiénistes de Picardie, le

18 septembre à Noyon.

"Ce sont des choses qui peuvent choquer, mais c'est du terrain", a prévenu Corinne Pourrier.

Les températures des repas doivent être tracées

La température des plats doit être vérifiée dès la réception des chariots, a rappelé Corinne Pourrier. Les denrées doivent être distribuées dans l'heure à des valeurs inférieures à 10° pour les préparations froides et supérieures à 63° pour les préparations chaudes.

Le relevé des températures doit se faire lors de la distribution au premier puis au dernier patient, a-t-elle souligné. *"Si la distribution est mal organisée, le dernier patient risque de manger son yaourt trop chaud et sa purée trop froide"*, a-t-elle prévenu.

Et si non-conformité il y a, *"il ne suffit pas de la relever, il faut avoir élaboré une conduite à tenir pour que ça ne se reproduise pas"*. Un conseil qui est revenu à plusieurs reprises dans leur exposé.

L'installation du patient doit se faire en amont

L'installation du patient doit être dissociée de la distribution, a poursuivi Armelle Vandeputte. L'environnement doit être adapté au repas (la table doit notamment être débarrassée pour qu'il puisse être posé) et l'hygiène des mains du patient doit avoir été réalisée. *"Il ne faut pas qu'on se rende compte, en distribuant le repas, que le patient n'a pas son dentier"*, a-t-elle donné comme exemple.

Corinne Pourrier a projeté une photo de patient installé sur une chaise-toilette pendant son repas. Un exemple de maltraitance à proscrire.

La distribution du repas doit être prévue dans l'organisation des soins

"La distribution doit être séparée des temps de soins et d'hygiènes", a indiqué Armelle Vandeputte. Et ce afin d'éviter les embouteillages dans les couloirs, entre chariots repas et chariots de linge sale ou de produits d'entretien.

Par ailleurs, les distributeurs de repas doivent revêtir une tenue spécifique, ont rappelé les deux hygiénistes.

La distribution et l'alimentation sont des activités différentes

"La personne qui distribue le plateau n'est pas celle qui coupe la viande", a souligné l'infirmière du CH de Compiègne. Par contre, la personne en charge de la distribution a aussi pour mission de vérifier la texture, le régime et le contenu du plateau. Une manière d'éviter – autre photo projetée à l'auditoire – que le patient découvre un gant à usage unique dans son assiette en soulevant la cloche.

Aucun composant du plateau ne doit être conservé ou réchauffé

Puisqu'il n'est pas possible de réchauffer un plat, Corinne Pourrier insiste sur la nécessité d'anticiper l'absence ou le retard d'un malade parti en examen. *"Si on sait qu'il ne sera pas rentré à midi, il faut servir des plateaux repas qui respectent le couple temps/température ou commander un repas froid", explique-t-elle.*

Les aliments non consommés ne doivent pas être resservis, sauf s'ils n'ont pas été déconditionnés et se conservent à température ambiante (ex: confiture).

Pas de dérochage dans le couloir

Le chariot de distribution sert parfois au débarrassage, ont observé les deux intervenantes. Il arrive donc que le dernier patient servi soit le premier débarrassé. Dans ce cas, elles préconisent de laisser au patient au moins 30 minutes pour prendre son repas.

Lors du débarrassage, *"il ne faut pas dérocher dans le couloir du service, mais dans l'office alimentaire ou à la plonge centrale", a insisté Armelle Vandeputte. D'autant que les chariots "ne sont souvent pas adaptés au dérochage".*

Le nettoyage des tables des patients doit se faire avec un détergent/désinfectant contact alimentaire, en privilégiant les consommables à usage unique pour éviter une transmission croisée.

Attention à l'hygiène dans l'office alimentaire

L'office alimentaire ne doit pas être une salle de pause et son entretien doit aussi être tracé.

La différenciation entre le réfrigérateur "patient" et "personnel" est souvent faite, ont observé les deux hygiénistes, mais leur gestion laisse parfois à désirer.

Il faut gérer les denrées apportées par les familles et les dates de péremption et contrôler la température des frigos. Là encore, mettre en place des feuilles de relevé de températures ne suffit pas : il faut prévoir des actions correctives en cas de dépassement des valeurs cibles.

mb/ab

© 2012-2014 APM International.