

Restauration: ce que le CH de Soissons a appris d'une TIAC dans son self



NOYON (Oise), 1er octobre 2014 (Direct Hôpital) – Une cadre hygiéniste du centre hospitalier de Soissons (Aisne) a raconté la gestion d'une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) à laquelle a été confronté l'établissement, ainsi que les actions correctives mises en place, lors de la 10ème Journée d'automne de l'Association des hygiénistes de Picardie, le 18 septembre à Noyon.

29 octobre 2013: le centre hospitalier de Soissons est en ébullition. Une infirmière du bloc opératoire vient de signaler que neuf membres du personnel sont victimes de diarrhées et vomissements. Bientôt, cinq techniciens de laboratoire se manifestent pour le même symptôme.

Leur point commun: ils ont tous mangé du couscous la

veille dans le self de l'établissement.

"Notre première action a été de donner l'alerte au responsable de la cuisine centrale, à la direction et à la présidente du Cclin (centre de coordination de la lutte contre les infections nosocomiales), qui a prévenu l'agence régionale de santé (ARS)", a raconté Armelle Châtelain, cadre supérieur de santé hygiéniste.

L'établissement a ensuite lancé une analyse en interne de la situation, en analysant tous les tickets du self du 28 octobre (150 repas) et en envoyant un mail à tous les cadres et responsables de service. 56 malades ont alors été recensés.

Des tableaux récapitulatifs ont été dressés, avec d'une part, la composition des repas pris et d'autre part, les signes cliniques recensés. L'hôpital en a déduit que la contamination provenait de la semoule ou des légumes, seules denrées consommées par tous les malades.

"Le problème, c'est que les plats témoins du jour n'avait pas été conservés, car nous pensions qu'il ne fallait pas conserver les plats du self", a expliqué Armelle Chatelain, déclenchant de vives réactions dans la salle. "C'était une grave erreur", a-t-elle admis.

Le lendemain, une première inspection de la direction départementale de la protection des populations (DDPP), missionnée par l'ARS Picardie, a conclu à une absence de surveillance et d'enregistrement du couple temps/températures pour le refroidissement et la remise en température des denrées. Cette inspection s'est limitée au repas.

Le rapport de l'ARS, remis le 6 novembre, s'oriente – faute d'avoir pu tester le repas - vers une intoxication à clostridium perfringens, au bacillus cereus et à vibrio parahaemolyticus.

A ce stade, l'établissement a pris des mesures immédiates: l'élaboration d'un document pour la surveillance et l'enregistrement du couple temps/température pour le refroidissement et la remise en température ainsi qu'un rappel sur l'absolue nécessité de conserver les plats témoins.

"Mais ce n'est pas fini, ils sont revenus", a continué la cadre hygiéniste, déclenchant quelques rires. Le 31 mars 2014, une nouvelle inspection de la DDPP a porté sur l'ensemble de la cuisine centrale.

65 non-conformités ont été repérées, dont 10 au niveau des locaux, trois au niveau du personnel et 20 au niveau du fonctionnement du service.

Le CH a alors constitué un groupe de travail afin d'établir un plan d'actions. Il regroupait le directeur de l'établissement, la coordonnatrice des soins, les responsables des services techniques et de la cuisine centrale, et Armelle Châtelain, cadre hygiéniste.

Ce groupe a mis en place un plan d'action de mesures correctives, avec un échéancier.

Par exemple, une non-conformité était due au fait que dans les vestiaires, les chaussures de travail et les chaussures de ville étaient mélangées. Des ranges-bottes ont donc été achetés. Des personnes en tenue ont aussi été vues à l'extérieur (pause cigarette): l'établissement a donc placardé des affiches exigeant le changement de tenues pour les pauses.

Autre non-conformité: les températures réglementaires des denrées n'étaient pas connues des agents.

Depuis cette inspection, *"85% des mesures correctives ont été mises en place"*, a indiqué la cadre hygiéniste. Les mesures restantes concernent l'achat de gros équipement et des travaux.

Armelle Châtelain estime que cet épisode *"a permis une ouverture du service cuisine"*. Cadre hygiéniste depuis 1993, elle n'avait en effet jamais pu intervenir au sein de la cuisine de l'établissement, car le secteur est en démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) avec des intervenants et formateurs externes.

La mise en œuvre du plan d'actions d'amélioration a donc permis de valoriser ce service, recentré au cœur du soin.

"L'hygiéniste a toute sa place en cuisine, notamment pour les règles d'hygiène de base (lavage des mains, port du masque, tenue vestimentaire, etc.), le choix des produits et de certains équipements (poste de lavage des mains)", a-t-elle conclu.

mb/ab

© 2012-2014 APM International.