

L'hygiène alimentaire en EPHAD

Isabelle Parmentier

24 mai 2012



L'hygiène alimentaire en EPHAD

Isabelle Parmentier

24 mai 2012



Introduction (1/2)

Le repas est un moment « fort » de la journée des personnes accueillies en EPHAD.
Manger c'est se procurer les nutriments indispensables au bon fonctionnement de l'organisme mais c'est aussi prendre du plaisir, s'inscrire dans le cadre social, relationnel et affectif, autant de facteurs indispensables au bien être.

La restauration doit être considérée non comme une fonction logistique, mais comme un service essentiel à rendre.

La restauration a une double mission :

Elle participe à l'acte de soins proprement dit : répondre aux besoins nutritionnels de chacun.

Elle participe directement au confort du patient. La qualité sanitaire des repas, de la production à leur distribution est un préalable pour aboutir à une prise en charge de qualité.

Introduction (2/2)



Cependant, l'alimentation de l'homme est naturellement contaminée, dès lors l'objectif va consister à éliminer ou à rendre acceptable pour le consommateur le niveau de contamination afin d'éviter principalement les toxi-infections alimentaires.

En fait, la fréquence des toxi-infections alimentaires survenant dans les établissements de santé et médicaux sociaux est à l'heure actuelle encore mal connue.

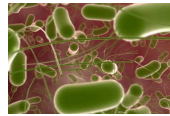
Néanmoins, ce risque ne doit pas être négligé car ces pathologies peuvent avoir des conséquences graves lorsqu'elles surviennent chez des personnes âgées souvent fragilisées.

La prévention de ces infections passe par l'application rigoureuse des mesures d'hygiène conformément aux textes réglementaires concernant l'alimentation collective ayant pour objectif d'éviter les toxi-infections alimentaires (collectives).

LES TIAC

Définition d'une Toxi-infection alimentaire collective (TIAC) :

Apparition au même moment de troubles digestifs ou neurologiques similaires chez au moins deux personnes ayant consommé un repas en commun



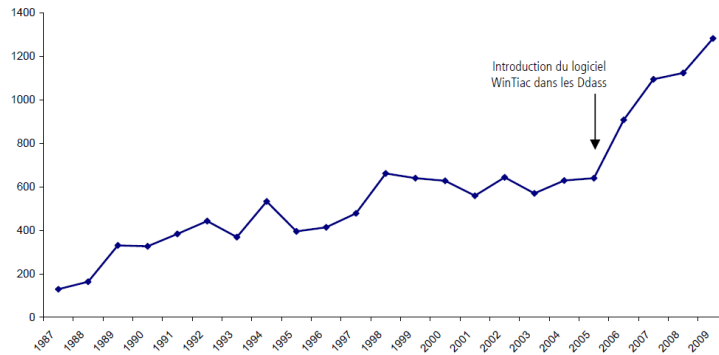
Les principaux agents des TIAC

- Salmonelles (71%)
 - Enteritidis : œufs et produits dérivés (mousse chocolat, pâtisseries, mayonnaise)
 - Typhimurium : viandes (steak haché de bœuf congelés) et volailles
- Staphylocoque doré (13%)
 - Lait et produits laitiers
 - Plats ayant nécessité des manipulations
- Clostridium perfringens (5%)
 - Plats en sauce
- Histamine (3.5%)
- Bacillus cereus (2%)



TIAC déclarées en France entre 1997 et 2009

Figure 1 - Evolution du nombre de foyers de Tiac déclarés en France entre 1997 et 2009



(données INVS)

Les aliments incriminés



Tableau 4 - Nombre de foyers de Tiac déclarés en France en 2009, selon le type d'aliment incriminé ou suspecté pour les principaux agents pathogènes

Aliments	<i>Salmonella</i>				<i>Clostridium perfringens, Bacillus cereus</i>	<i>Staphylococcus aureus</i>	Virus	Autres agents	Agents indéterminés	Total
	Enteritidis	Typhimurium	Autres sérotypes	Sérotype indéterminé						
Lait et produits laitiers			3	1		29	1	2	14	50
Œufs et produits à base d'œufs ^(a)	18	14	1	21	2	12	2	1	13	84
Viandes		3		5	16	17	1	7	31	80
Produits de charcuterie		3		3	9	12	3	4	19	53
Volailles	1	3		7	13	13	0	13	17	67
Poissons et crustacés	1			1	4	10	1	50 ^(c)	20	87
Coquillages				3	5	7	18	23	29	85
Autres aliments ^(b)	3	3	2	13	81	83	4	9	71	269
Boissons						1		3	2	6
Aliments non retrouvés	3	8	3	20	33	41	46	13	307	474
Total	26	34	9	74	163	225	76	125	523	1255

^(a) Produits à base d'œufs: mousse au chocolat, pâtisseries, mayonnaise, etc...

^(b) Aliments d'origine non animale ou mixte, plats cuisinés.

^(c) L'essentiel (44/50) de ces foyers est lié à des intoxications à l'histamine.

(données INVS)

Facteurs contribuant aux incidents

Tableau 5 - Facteurs ayant contribué à l'incident (foyers où au moins 1 facteur a été identifié) - Tiac déclarées en France en 2009 (n=450)

	Restauration collective (n= 386)	Restauration familiale (n=64)
Matières premières contaminées	55 14%	17 27%
Contamination par l'environnement (matériel ou personnel)		
- personnel	144 37%	12 19%
- équipement	274 71%	24 38%
Erreur lors de la préparation	137 35%	14 22%
Délai entre préparation et consommation	102 26%	16 25%
Non respect des températures réglementaires		
- chaîne du chaud	212 55%	20 31%
- chaîne du froid	243 63%	35 55%

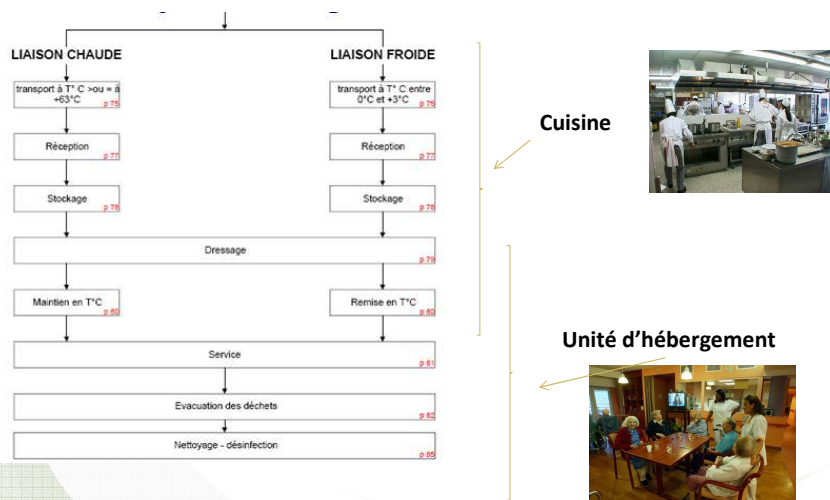
* proportion par rapport au nombre de foyers de la catégorie (restauration familiale ou collective) pour lesquels au moins 1 facteur a été incriminé.

(données INVS)

La déclaration

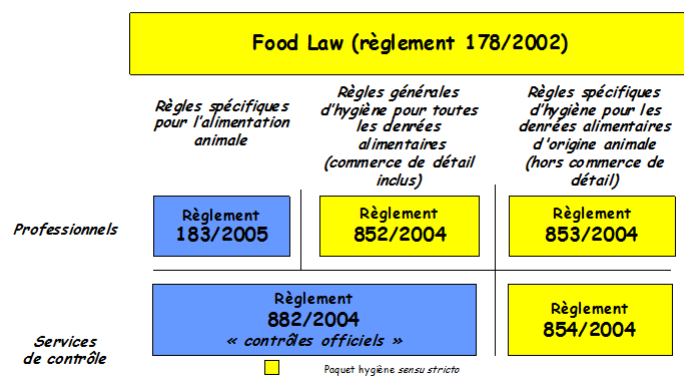
The screenshot shows a web browser window displaying the INVS website. The page title is "Aide-mémoire : les toxi-infections alimentaires collectives (Tiac)". The main content area includes a search bar, a navigation menu with links like "L'institut", "Dans les régions", "Publications", "Travailler à l'InVS", "Actualités", "Programmes européens", "Bases de données", "Formations", "Dossiers thématiques", "Actualités internationales", "Espace presse", and "Marchés publics". Below the navigation menu, there is a section titled "Aide-mémoire : les toxi-infections alimentaires collectives (Tiac)" with sub-sections: "Comment signaler et notifier cette maladie ?" (including "Définition de cas", "Fiche de notification (format pdf)", and "Fiche d'information des personnes sur la notification des maladies à déclaration obligatoire (format pdf)"), "Partenaires de la surveillance", "Logiciel de gestion des Tiac", "Données épidémiologiques", "Publications", "Circulaires et textes de référence", and "Liens". The INVS logo and name are visible in the top left corner of the page content.

Le processus restauration



Un contexte réglementaire européen

Le paquet hygiène :

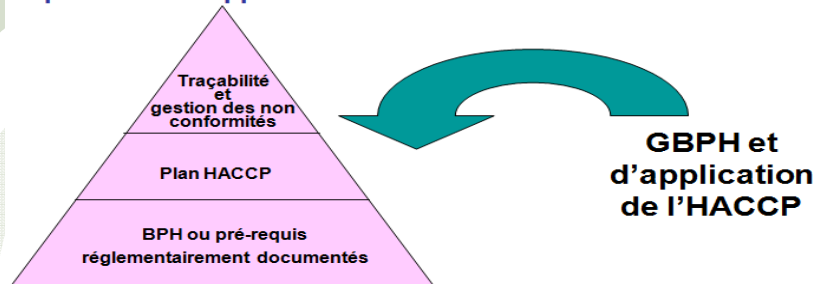


Le plan de maîtrise sanitaire



Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Il comprend les éléments nécessaires à sa mise en place et les preuves de l'application :



Bonnes pratiques d'hygiène

À la base du plan de maîtrise sanitaire

Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) : « ensemble des opérations destinées à garantir l'hygiène, c'est à dire la sécurité et la salubrité des aliments »

- le plan de nettoyage et de désinfection
- le plan de lutte contre les nuisibles / Santé publique
- le plan de formation du personnel
- autres procédures documentées (maintenance, hygiène du personnel, maîtrise des températures, ...)

La plan HACCP

Définition :

Système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise :

système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments

Une analyse des dangers clé

H
A
C
C
P

Hazard
Analysis
Critical
Control
Points

- Mise en œuvre individuellement ou collectivement dans un GBPH
- Complète = dangers biologiques, chimiques et physiques
- Débouche sur les CCP et les mesures de maîtrise associées (préventives et correctives)

Le plan HACCP

Les 7 principes de l'HACCP



- P1 : analyse des dangers
- P2 : détermination des CCP
- P3 : établir les limites critiques pour chaque CCP
- P4 : établir un système de surveillance pour chaque CCP
- P5 : établir des mesures correctives
- P6 : établir des procédures de vérification
- P7 : établir un système d'enregistrement et de documentation

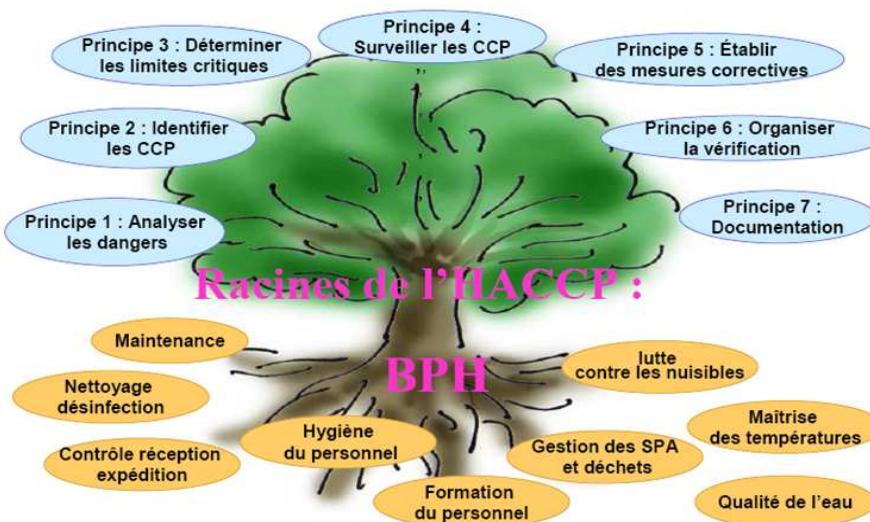
Le plan HACCP

Exemple de modèle de tableau d'analyse des dangers

Etape : stockage en chambre froide positive

Le Danger	Apport Multiplication Survie	5M	Mesures de maîtrise des dangers	CCP ?
Bactériologique	Apport	Matière (produits souillés)	BPH étape réception	Non
		Milieu (local sale)	Procédure nettoyage désinfection	Non
	Multiplication	Milieu (réchauffement produit)	Maintenance ventilateur Maintenance étanchéité enceinte BPH flux personnel et matière	Oui
Chimique				
Physique				

Le plan HACCP



Et nos responsabilités

Identification des responsabilités professionnels
Service de contrôle

L'entreprise :

- valide l'analyse des dangers
- valide ses mesures de maîtrise

- applique son PMS et vérifie son efficacité

Les services de contrôle :

- vérifie que le professionnel a validé les dangers et les mesures de maîtrise

- vérifie que le professionnel :
 - applique son PMS
 - vérifie l'efficacité du plan

Et nos responsabilités ?

Les unités d'hébergement partagent donc la sécurité sanitaire avec l'unité de restauration.

Elles ont principalement en charge les offices alimentaires et les lieux de prise des repas (salle à manger et chambres).

Dans ces lieux il faudra veiller à l'environnement et aux procédures de travail, à l'hygiène des personnels et aux surveillance des températures .

Les bonnes pratiques devront être définies et écrites, les activités et les différentes surveillance devront être tracées



L'office alimentaire

Les bonnes pratiques à mettre en œuvre en office alimentaire s'inscrivent dans le cadre de la démarche globale d'HACCP et des mesures de surveillance exigées à l'article 5 du règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Un arrêté du 21 décembre 2009, fixe dans son annexe I les températures de conservation des denrées alimentaires et décrit dans son annexe IV les dispositions spécifiques pour les établissements de restauration collective. Les limites de durées et de températures définies par ce texte seront reprises et utilisées dans le cadre de la surveillance mise en œuvre lors de la distribution des repas.

En fonction de l'évaluation des risques, chaque établissement doit écrire les règles adaptées aux besoins et aux moyens locaux.

Organisation de l'office alimentaire

L'office alimentaire doit être organisé de telle sorte que les sources de contamination des repas au moment de leur dressage soient limitées : séparation des zones de dressage des plateaux et de lavage, surfaces murales propres et faciles à nettoyer, plans de travail conformes, faciles à nettoyer et à désinfecter, placards en nombre suffisant pour assurer un rangement de la vaisselle à l'abri de la poussière.

Hygiène du personnel



Les personnels travaillant dans l'office doivent respecter les règles habituelles d'hygiène corporelle et comportementale. La tenue doit être propre, les cheveux longs sont attachés. Le personnel ne porte ni montre, ni bagues, ni bracelets. Un lavage hygiénique des mains (ou une désinfection des mains par friction) est indispensable avant toute manipulation directe ou indirecte des repas.



Préparation et dressage des repas ou collations dans l'office

Tous les produits ou denrées livrés en carton sont débarrassés de celui-ci avant le stockage local.

Les plats ou denrées sont stockés conformément aux températures réglementaires.

Exemples:

+ 3°C pour les préparations culinaires élaborées à l'avance livrées froides

+ 63°C au moins pour les plats cuisinés livrés chauds



Distribution des repas en chambre ou en salle à manger



Les températures (+ 63°C pour les plats chauds, + 10°C pour les plats froids) doivent être respectées jusqu'à la présentation au convive. L'établissement doit donc veiller à disposer de matériel adapté : chariots ou tables chauffants, cloches, plateaux isothermes...

En service de gériatrie il est fréquent que le personnel de service assiste les résidents qui prennent leur repas en salle à manger, une désinfection par friction ou un lavage des mains entre chaque convive est alors recommandé.



Traitement de la vaisselle



La vaisselle lavée dans l'office alimentaire doit l'être conformément aux bonnes pratiques en restauration collective :

- Prélavage recommandé avant passage en machine à laver.
- Lavage à une température de 55°C à 60°C
- Rinçage à plus de 85°C. Le rinçage constitue l'étape principale de décontamination .

Un lave vaisselle professionnel est recommandé



Tout essuyage est prohibé



Les surveillances à assurer (1/2)

- Surveillance de la température du réfrigérateur de l'office
- Surveillance de la remise en température
- Surveillance du plan de nettoyage et de désinfection de l'office

Les surveillances à assurer (2/2)



Plat chaud + de
63° C ?

Plat froid – de
10° C ?

Exemple de plan de nettoyage d'un office alimentaire (1/2)

QUOI	QUAND	AVEC	COMMENT	NE PAS OUBLIER
LAVAGE AUTOMATIQUE VAISSELLE	APRES CHAQUE SERVICE	LAVAGE Suma Special L4 + SECHAGE Suma Maro A 8.8	VERIFIER LE NIVEAU D'EAU PROTEGER ELIMINER LES DEBRATS METTRE EN PANNON PASSER EN PANNON LASSER SECHER POUR 15 MINUTES	NE PAS OUBLIER PHASE DE NETTOYAGE DESINFECTON
LAVAGE VAISSELLE SANS MACHINE	APRES CHAQUE SERVICE	Suma Star D1	ELIMINER LES DEBRATS PREPARER LA SOLUTION PROTEGER PROTEGER LASSER RINCE	NE PAS OUBLIER PHASE DE RINÇAGE NETTOYAGE ET DESINFECTON UNE FOIS PAR JOUR
PLAN DE TRAVAIL & PAILLASSE HUMIDE	APRES CHAQUE SERVICE	Suma D10.1	ELIMINER LES DEBRATS APPLIQUER LA SOLUTION PROTEGER PROTEGER LASSER RINCE	NETTOYAGE ET DESINFECTON UNE FOIS PAR JOUR
CHARIOTS DE DISTRIBUTION	APRES CHAQUE SERVICE	Suma D10.1	APPLIQUER LA SOLUTION PROTEGER LASSER RINCE	LAVAGE DES MAINS
MACHINE A CAFE FONTAINE MICRO-ONDES	APRES CHAQUE SERVICE	Suma D10.1	APPLIQUER LA SOLUTION PROTEGER LASSER RINCE	NE PAS OUBLIER LES PHASES DE DESINFECTON
POSTE DE LAVAGE DES MAINS POIGNEES DE PORTES	APRES CHAQUE SERVICE	Suma D10.1	APPLIQUER LA SOLUTION PROTEGER LASSER RINCE	NE PAS OUBLIER LES PHASES DE DESINFECTON
SUPPORT POUCELLE	APRES CHAQUE SERVICE	Suma D10.1	APPLIQUER LA SOLUTION PROTEGER LASSER RINCE	NETTOYAGE DES ZONES EN CONTACT AVEC LES MAINS

PLAN DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTON JohnsonDiversey

Exemple de plan de nettoyage d'un office alimentaire (2/2)

QUOI	QUAND	AVEC	COMMENT	NE PAS OUBLIER
S O L S	APRES CHAQUE SERVICE	Suma D10.1	ELIMINER LES DEBRATS PROTEGER LA SOLUTION PROTEGER LASSER AIR RINCE	NE PAS OUBLIER PHASE DE NETTOYAGE DESINFECTON
REFRIGERATEUR	Intérieur : tous les jours Extérieur : 1 fois par jour	Suma D10.1	APPLIQUER LA SOLUTION PROTEGER LASSER RINÇAGE	NE PAS OUBLIER PHASE DE RINÇAGE NETTOYAGE ET DESINFECTON UNE FOIS PAR JOUR
DETARTRAGE FONTAINE & PAILLASSE HUMIDE	1 FOIS PAR SEMAINE	Suma Calc D5	APPLIQUER LA SOLUTION PROTEGER LASSER AIR RINÇAGE	NETTOYAGE ET DESINFECTON UNE FOIS PAR JOUR
SURFACE INOX	1 FOIS PAR SEMAINE	Brillo Inox	VERIFIER LE PRODUIT ET RAVER LE PRODUIT SUR LA SURFACE	LAVAGE DES MAINS
MURS-PORTES	1 FOIS PAR SEMAINE	Suma D10.1	APPLIQUER LA SOLUTION PROTEGER LASSER AIR RINCE	NE PAS OUBLIER LES PHASES DE DESINFECTON
PLACARDS ETAGERES	2 FOIS PAR MOIS	Suma D10.1	VERIFIER LES ETAGERES APPLIQUER LA SOLUTION PROTEGER LASSER AIR RINCE	NE PAS OUBLIER LES PHASES DE DESINFECTON
DETARTRAGE MACHINE A LAVER	1 FOIS PAR MOIS	Suma Calc D5	COURIR LES DOSSIERES VERIFIER LA SOLUTION LASSER AIR EFFETUER DES CYCLES DE PROGROSSER LE PRODUIT DANS LA MACHINE EFFETUER DES CYCLES DE VERIFIER FINCH RINÇAGE	NETTOYAGE DES ZONES EN CONTACT AVEC LES MAINS

PLAN DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTON JohnsonDiversey

Et sa fiche de traçabilité

Groupement Hospitalier Pitié-Salpêtrière – Direction de la Logistique et de l'Hôtellerie
OFFICES ALIMENTAIRES

FICHE DE SUIVI DE NETTOYAGE

SEMAINE DU

	Surfaces	Lundi			Mardi			Mercredi			Jeudi			Vendredi			Samedi			Dimanche			
		M	AM	N	M	AM	N	M	AM	N	M	AM	N	M	AM	N	M	AM	N	M	AM	N	
Après chaque service	Lave-vaisselle																						
	Cuve lave-vaisselle																						
	Plan de travail																						
	Évier																						
	Chariots																						
	Machine à café																						
	Fontaine																						
	Micro-ondes																						
	Poignées																						
	Supports poubelle																						
1 fois/jour	Extérieur réfrigérateur																						
	Intérieur réfrigérateur																						
1 fois/semaine	Murs - Portes																						
	Surfaces en inox																						
2 fois/mois	Étagères placards																						
	Détartrage lave-vaisselle																						
Dès que nécessaire	Signatures	Matin :M																					
		Après-midi : AM																					
		Nuit : N																					
		Responsable																					

Les bonnes pratiques en office alimentaire page 1 sur 1 MAJ le 09/08/05

Les relevés de température

FICHE DE RELEVÉ DE LA TEMPÉRATURE DU RÉFRIGÉRATEUR

Service

Mois :

Le matin, avant l'ouverture du réfrigérateur

°C																							°C								
°C																							°C								
°C																							°C								
°C																							°C								
°C																							°C								
°C																							°C								
°C																							°C								
°C																							°C								
°C																							°C								
-°C																							-°C								
MIB	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

L'après-midi, avant l'ouverture du réfrigérateur

°C																							°C								
°C																							°C								
°C																							°C								
°C																							°C								
°C																							°C								
°C																							°C								
°C																							°C								
°C																							°C								
°C																							°C								
-°C																							-°C								
MIB	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

contrôle T°C réfrigérateur

Au-delà de 3°C :

1. Contrôler de nouveau la température après une fermeture du réfrigérateur pendant une demi-heure
2. Vérifier le thermostat
3. Informer le cadre du service
4. Téléphoner à l'usine pour intervention immédiate
5. Jeter les produits frais si la température est supérieure à 10°

Conclusion

« Mieux vaut prévenir que guérir »

