

Atelier thérapeutique cuisine



Dr A. RENAUD *PH EOH, GHT du Douaisis*

Dr Marion ROBERT, *PH*

Mme Nadège GIUFFRE, *IDE*

Mme Karine DUSART, *IDE*



Centre
Hospitalier
de DOUAI



Mr Philippe LEMOINE, *IDE*

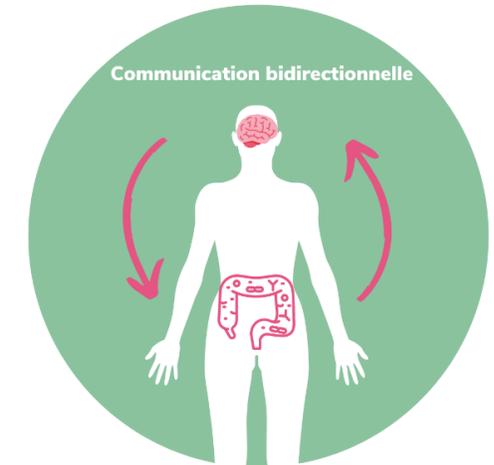
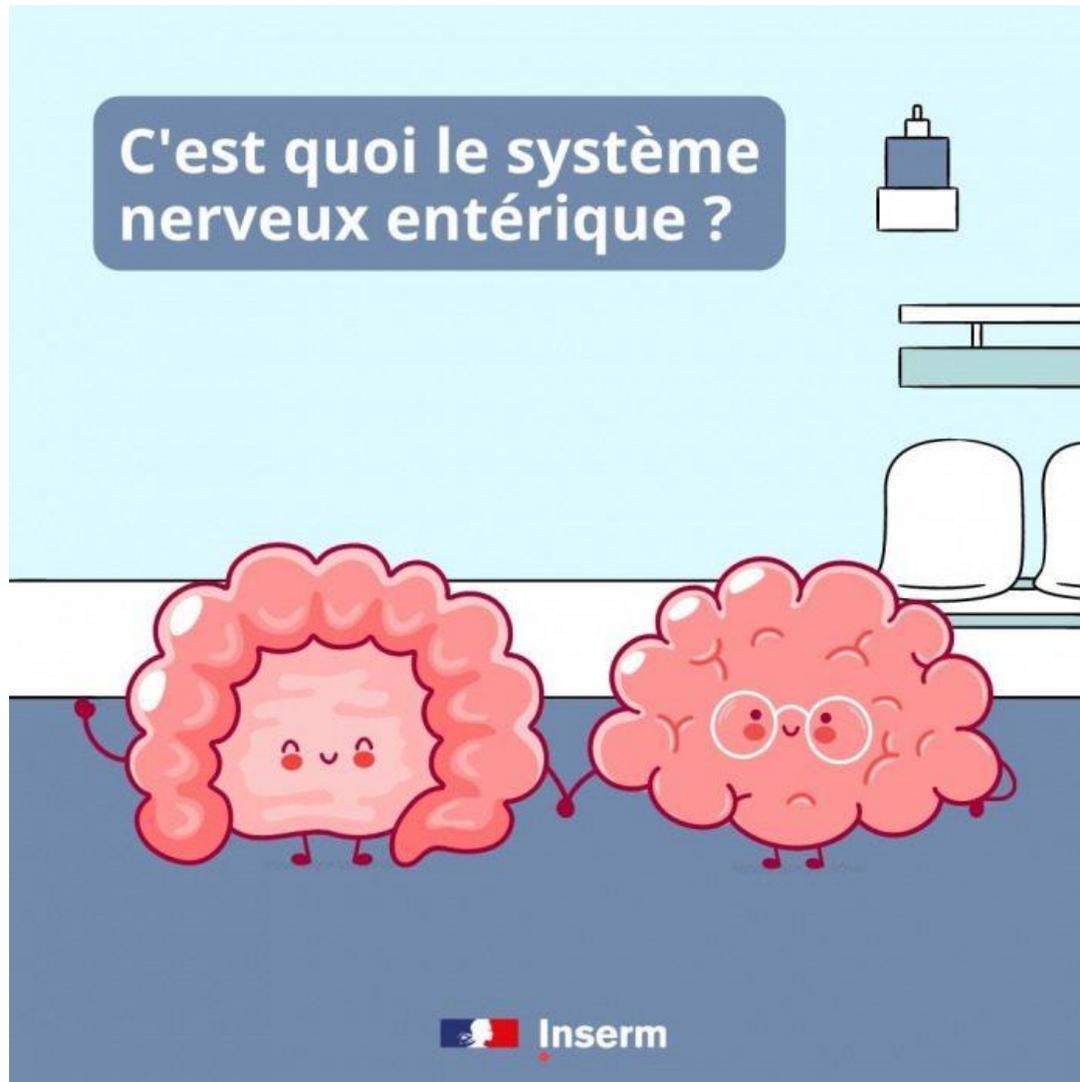
Mme Karine MONTEPELLIER, *IDE*

Pourquoi en fait-on ?

- Dimension psychologique : activité ludique, rassurante (évoquant de souvenirs)
- Aspect Cognitif
 - Stimule la mémoire, le repérage dans le temps et l'espace (lieux, meubles, ustensiles, etc.)
 - Lecture de recette, calcul de quantité, etc.
- Aspect nutritionnel
 - Prendre plaisir
- Communication => moment de convivialité
 - Sentiment d'appartenance à un groupe
 - collaboration, partage, répartition des tâches
- Stimulation des sens : vue, ouïe, goût, odorat, toucher
- Rééducation / réadaptation / maintien de certains automatismes :
 - Règles d'hygiène, diététique, de sécurité, etc.
 - Se déplacer, déplacer des objets
 - Habileté manuelle et préhension fine : éplucher, pétrir, remuer, mesurer, etc.



Nos intestins, notre 2^e cerveau

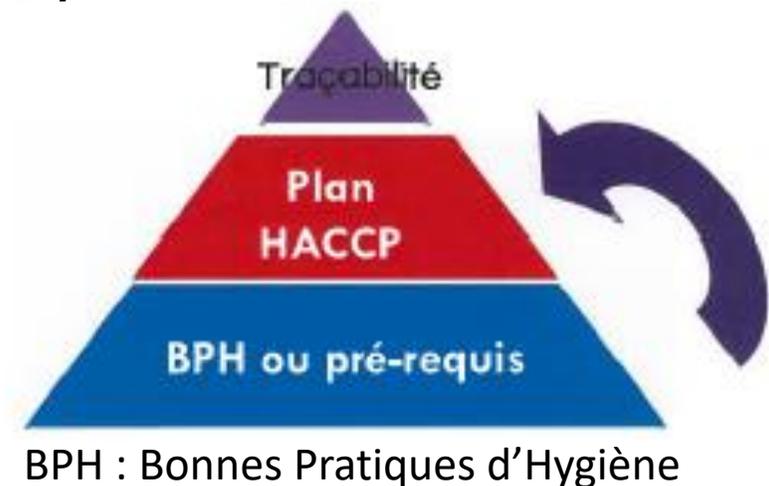


<https://www.inserm.fr/c-est-quoi/une-info-a-digerer-cest-quoi-le-systeme-nerveux-enterique/#:~:text=Un%20r%C3%A9seau%20complexe%20de%20plusieurs,surnomm%C3%A9%20le%20%C2%AB%20deuxi%C3%A8me%20cerveau%20%C2%BB.>

Quelle réglementation ?

- **HACCP** (*Hazard Analysis Critical Control Point*) => réglementaire pour les repas servis à des consommateurs autres que ceux qui les ont préparés dans le cadre de la restauration collective
- Si seuls les participants consomment le repas : l'activité n'entre pas dans le champ de l'arrêté du 29 septembre 1997
- Mais les HACCP restent un guide de bonnes pratiques / recommandations

En cas de problème, le professionnel peut voir sa responsabilité propre engagée



Quels sont les dangers ?

- Contamination initiale
- Multiplication de micro-organismes
 - Locaux
 - Participants
 - Matériels
 - Défauts de nettoyage et de désinfections
 - Chaîne du froid



➔ TIAC : Toxi Infection Alimentaire Collective

Au moins **deux cas** groupés, d'une symptomatologie similaire, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire (sauf botulisme où 1 cas suffit à déclencher l'alerte). La consommation d'eau impactée par une pollution microbologique peut également être à l'origine d'une TIAC.

Restauration collective - réception des denrées

- Contrôle des DLU / DLC => stockage selon système FIFO (First In First Out)
- Contrôle des intégrités d'emballage
- Contrôle des températures de chaque catégorie d'aliment + traçabilité

| | T°C à cœur | T°C de surface |
|---|----------------------|--------------------|
| Préparations avec viande hachée / viande hachée | De 0°C à + 2°C | De + 2°C à + 4°C |
| Viandes et charcuteries | De 0°C à + 3°C | De + 3°C à + 5°C |
| Végétaux / préparation de végétaux Ovo produits et semi-conserves, produits laitiers | De 0°C à + 4°C | De + 4°C à + 6°C |
| Produit surgelé | < ou = à 18°C | De - 15°C à - 18°C |
| Conserves, épicerie sèche | Température ambiante | néant |

Non-conformité = signaler, tracer, puis jeter le produit ou mettre en quarantaine

Les enceintes de stockage

- Ne contiennent que l'alimentaire pour les patients/résidents
- Entretien régulier et dès que souillé + traçabilité
- Contrôles à minima quotidien des températures + traçabilité

| Enceinte réfrigérée contenant | T°C règlementaire |
|--|-------------------------------|
| viande hachée / préparation viande hachée | De 0°C à + 2°C |
| Viandes et charcuteries Produit en cours | De 0°C à + 3°C |
| Végétaux / préparation de végétaux Ovo produits et semi- conserves, produits laitiers | De 0°C à + 4°C |
| Fruit et légume brut | De 0°C à + 8°C |
| Produits surgelés Glaces et sorbets | < ou = à 18°C < ou = -20°C |

Non-conformité =

- Vérifier la bonne fermeture de la porte
- Vérifier la température par un 2nd thermomètre déposé dans l'enceinte de stockage
- Vérifier la température des aliments => agir en fonction (jeter ou les changer d'enceinte si possible)
 - Agir

Changement de température

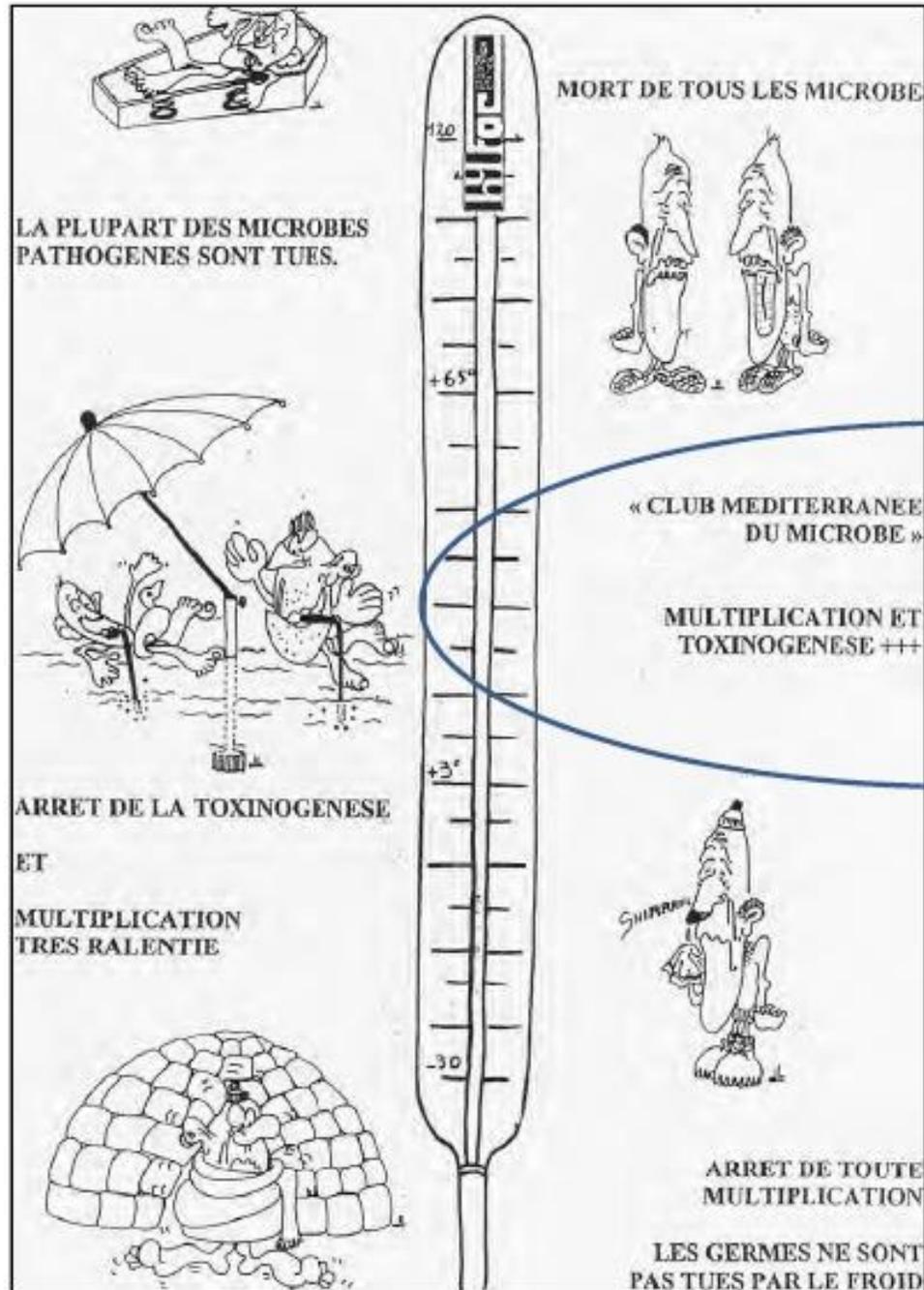
- Refroidissement : passer de $\geq +63^{\circ}\text{C}$ à $\leq +10^{\circ}\text{C}$ en moins de 2h
- Réchauffement : passer de $\leq +10^{\circ}\text{C}$ à $\geq +63^{\circ}\text{C}$ en moins d'1h

Et savoir le prouver = tracer !

Non-conformité = jeter le produit

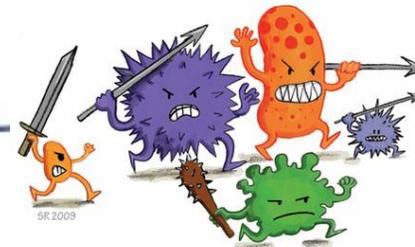


Point critique majeur



63° : destruction bactéries

ZONE A RISQUE
Multiplication



• Le froid ne tue pas les bactéries :
il arrête leur multiplication

Les valeurs seuil :

-18° : arrêt complet

-12° : reprise réactions chimiques

4° : reprise multiplication

10° : sécrétion toxines

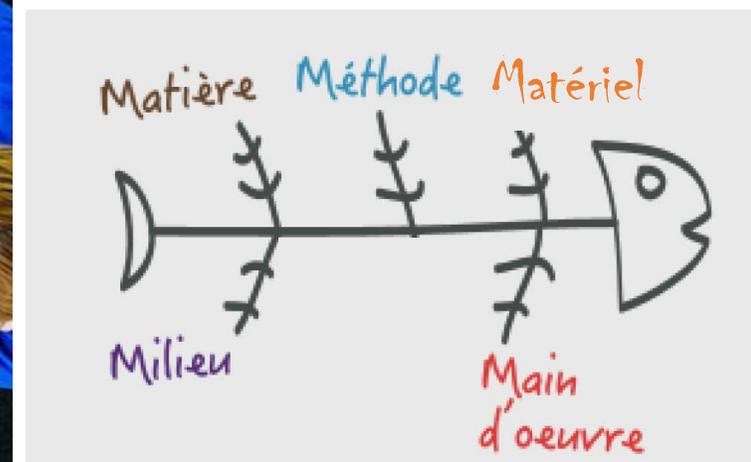
Au moment du service

- Contrôle des températures de chaque catégorie de produit (y compris mixés) + traçabilité

| Nature de la préparation | T°c cible |
|---|--|
| Préparation froide | $\leq +10^{\circ}\text{c}$ dans un délai maximal de 2h |
| Préparation chaude | $\geq +63^{\circ}\text{c}$ |
| Les températures cibles sont les maximales autorisées EN FIN DE SERVICE (= dernière assiette servie) | |

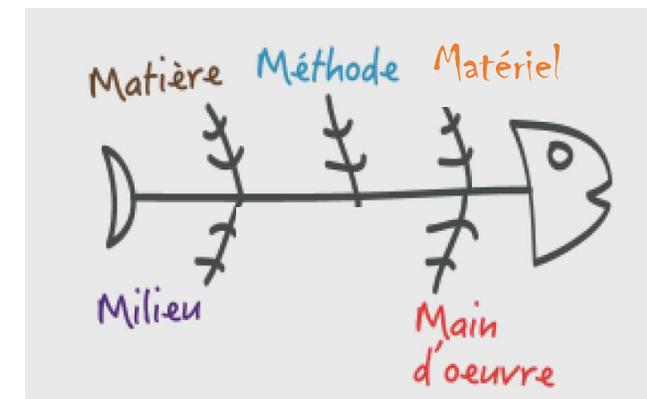
Non-conformité = signaler en cuisine et/ou services technique ; jeter ou mettre en quarantaine

Quels leviers pour sécuriser l'activité?

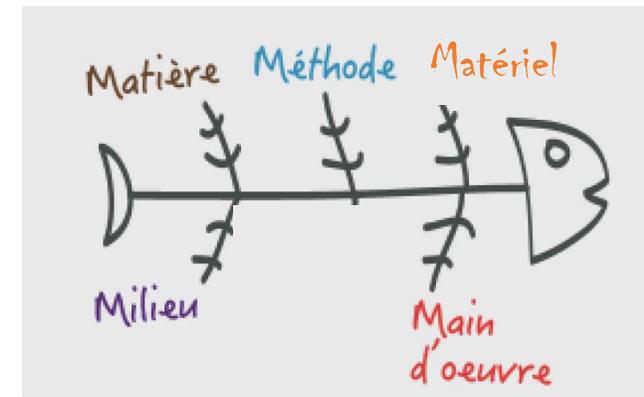


Milieu

- Cuisine « domicile » à défaut d'un office
- Local aéré et ventilé, sans moisissures
- Pas de plantes (terre) et animaux domestiques
- Revêtements lisses pour permettre le bionettoyage
- Local équipé : point d'eau notamment
- Local propre : traçabilité

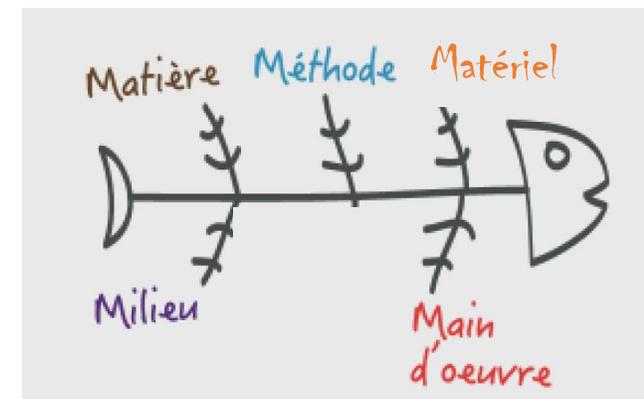


Main d'œuvre



- Validation médicale basée sur l'analyse bénéfice – risque individuel ET collectif
- Exclusion :
 - des personnes atteintes de pathologie infectieuse active
 - En cas de négligence corporelle, comportement pouvant induire une contamination manu fécale/génitale, toux/cracheur, compréhension des consignes (HdM)
- Tracer tous les participants, y compris ceux qui ne font que consommer du fait de leur handicap physique et/ou mental
- Sensibilisation HACCP pour les professionnels

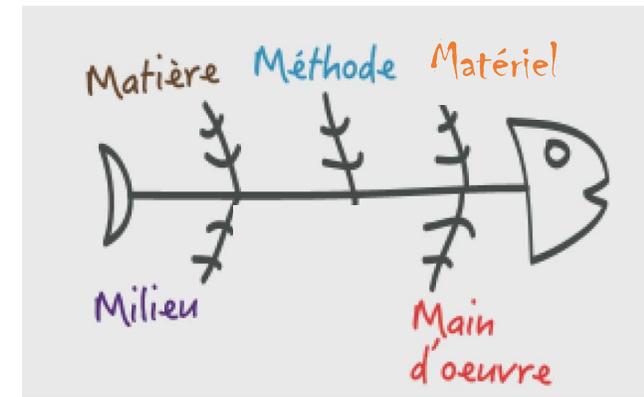
Main d'œuvre



- Hygiène corporelle / ongles et vestimentaire : manches courtes, faire porter un tablier
- Faire retirer les bijoux aux mains / poignets
- Pratiquer l'hygiène des mains avant l'activité, avant toute manipulation, à chaque changement d'activité



Matériel



- Séparer l'usage de la restauration collective de celui de l'activité
- Electroménager
 - Réservé à l'activité (réfrigérateur, lave-vaisselle, etc.)
 - En bon état de fonctionnement (températures vérifiées, tracées)
- Vaisselle et ustensiles non poreux (pas en bois), non rayés
- Entretien à aide de produits agréés au contact alimentaire, respect des bonnes pratiques usuelles (pas d'éponge, chiffonnettes changées après chaque activité, entretien des torchons, etc.)

Entretiens divers

* Minimal : plus dès que souillé

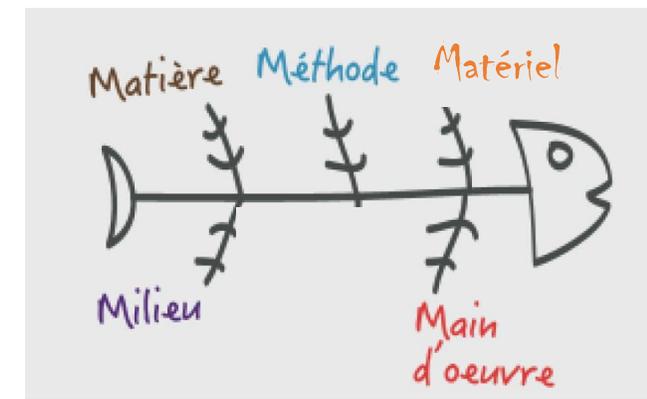
| Surface | Fréquence de nettoyage et désinfection minimale* |
|---|---|
| Ustensiles de cuisine (couteaux, sonde thermomètre, etc.) | Après chaque utilisation |
| Vaisselle, nappe, serviette | Après chaque utilisation |
| Poubelle | A chaque changement de sac (min 1x/jour) |
| Réfrigérateur | Selon protocole (1x/semaine) |
| Matériel de cuisine (bain-marie, hachoir, lave-vaisselle, etc.) | 1x/jour |
| Grilles des hottes aspirantes | 1x/semaine |
| Torchons | Plusieurs fois par jour, après chaque service |
| Bouches aspirantes | 1x/mois |
| Chariots de cuisine | Intérieur et points de contacts : après chaque service Extérieur : 1X/jour |
| Sol de la salle de restauration et cuisine | Tous les jours après service |
| Murs et plafonds | Selon protocole |

Stockage en lieu dédié :

- Vaisselle
- Linge

Matière première

- Origine et manipulation des produits
 - Provenance cuisine, ou achat en supermarché
 - Pas de provenance de marché
 - Commerce de proximité : demander le n° sanitaire
- Respect de la chaîne du froid et des températures
 - Transport en glacière / sac isotherme,
 - Plaques eutectiques
 - Mis au plus vite en enceinte réfrigérée
- Achat de préférence le jour de l'activité



Matière première

- Limiter les produits et préparations à risque
 - Charcuterie, lait cru, crustacés, produits de cueillette, œuf cru ou peu cuit (mousse au chocolat, mayonnaise, etc.)
- Respecter les conditions de stockage (température, péremption après ouverture, etc.)
- Laver les légumes avant stockage
- Tracer tous les ingrédients utilisés : numéro de lot, DLC / DLU, numéro sanitaire

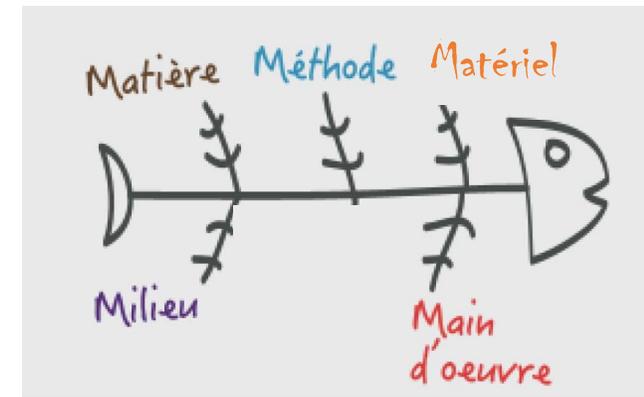
Service-Public.fr

PRODUITS DE CONSOMMATION LES DATES DE PÉREMPTION

| DLC (Date limite de consommation) | | DDM (Date de durabilité minimale) | |
|---|----------------------------------|--|----------------------------------|
| Date au-delà de laquelle le produit devient dangereux pour la santé  | | Date au-delà de laquelle le produit perd ses qualités gustatives ou nutritives  | |
| A consommer jusqu'au : 10/12/19 | | A consommer avant fin : 2019 A consommer de préférence avant le : 10/12/2019 | |
| <u>Vente</u> Interdite | <u>Consommation</u> Interdite | <u>Vente</u> Autorisée | <u>Consommation</u> Autorisée |

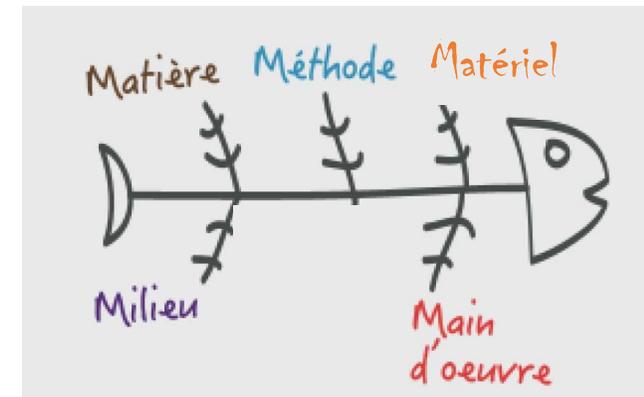
| DLC DATE LIMITE DE CONSOMMATION | DLUO DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE |
|--|--|
|  |  |
| ↓ | ↓ |
| INTERDIT A LA VENTE AU-DELÀ DE LA DATE | VENDABLE ET COMESTIBLE AU-DELÀ DE LA DATE |

Méthode

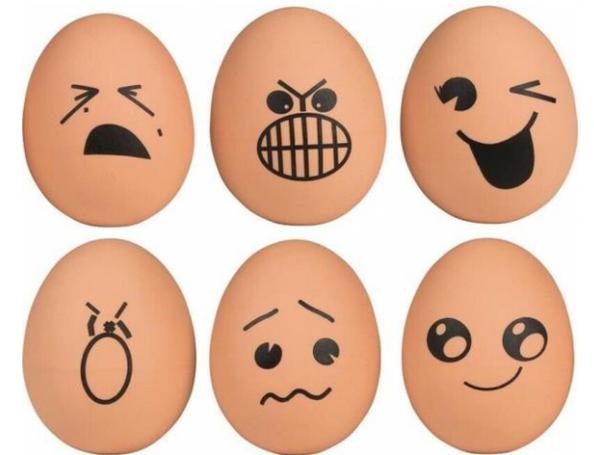


- Respect des températures et des procédures
- Limiter la consommation différée, à défaut sécuriser celle-ci
 - Refroidissement : passer de $\geq +63^{\circ}\text{C}$ à $\leq +10^{\circ}\text{C}$ en moins de 2h - traçabilité
 - Réchauffement : passer de $\leq +10^{\circ}\text{C}$ à $\geq +63^{\circ}\text{C}$ en moins d'1h - traçabilité
 - Maintien en température en bain marie
- Plan de travail et ustensiles nettoyés avant utilisation (pas de réutilisation de planche à découper ou couteaux)
- Nettoyage des légumes dans un temps différencié ou séparé du temps de découpage / cuisson – lavés plusieurs fois pour éliminer la terre et insectes
- Vérifier les emballages (intégrité, DLU/DLC), les produits (odeur, couleur)
- Essuie-mains à UU pour les mains, torchon réservé à 1 usage et changé entre chaque atelier

Faut-il exclure l'œuf coquille?



- Responsable de TIAC +++ (salmonelles présentes sur les coquilles)
- Recommander :
 - Poste de travail réservé, plan de travail nettoyé
 - Hygiène des mains
 - Œuf du commerce (n° sanitaire)
 - Œuf sale, fêlé, cassé = jeter
 - Casser 1 œuf à la fois : si coquille tombe dedans = jeter
 - Lavage des mains après manipulation
 - Evacuer rapidement les coquilles
 - Laver le plan de travail après



Et les produits congelés ?

- Traçabilité de l'enceinte réfrigérée
- Organiser la décongélation
 - Micro-onde avant cuisson
 - Cuisson
 - Au réfrigérateur

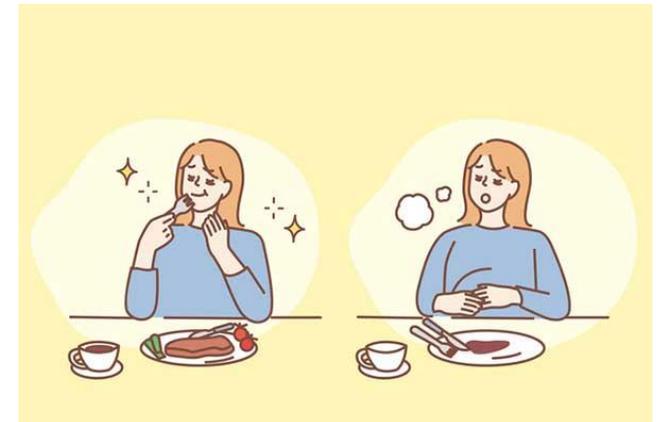


AVANT

APRÈS



- Après le repas : jeter les plats et ingrédients non consommés
- Nettoyer les locaux et matériels
- Utiliser de préférence un lave-vaisselle (température 60°C)
- Laisser sécher la vaisselle : éviter l'utilisation de torchon
- Stockage de la vaisselle dans un placard propre et dédié
- Evacuer les déchets
- S'assurer des traçabilités



Exemple de sécurisation proposée



Appartement thérapeutique = atelier cuisine pour tous les repas

- Desservis par la cuisine centrale 6j/7 – denrées congelées, froide
 - Mise en place de glacières avec plaque eutectiques pour le transport des denrées avec traçabilité de la température à l'arrivée
 - Apposition d'étiquette : date de mise en sachet, péremption limitée à la semaine, n° lot, n° sanitaire le cas échéant (+ traçabilité en cuisine)
 - Gestion des absents au moment des services => réfrigération
 - Proposition de garder une assiette témoin non retenue par l'unité
- Courses extérieures 1 fois par semaine +/- denrées ramenées par les soignants (œufs et/ou légumes du potager)
 - Commencer par le température ambiante puis le frais puis le congelé
 - Glacières avec plaque eutectique pour le transport
 - Gestion de la mayonnaise
 - Photos de toutes les denrées (dénomination, n° lot, péremption) : conservés 5 jours minimum

