



# Risque Infectieux lié à l'Alimentation





Qu'en pensez vous?



Chariot de ménage

Température

Chariot de ménage

Guéridon

Denrées alimentaire



Couvert des patients

# Organisation défailante

# L'ALIMENTATION : UN ACTE DE SOIN



- Le besoin de boire et de manger est en deuxième position dans les 14 besoins de Virginia Henderson.  
**C'est un besoin vital, indispensable pour bien vivre**
- Prescription médical ( respect du régime alimentaire)
- Participe au rétablissement du patient ou résident

*Une Bonne  
Alimentation  
pour une Bonne  
Santé*



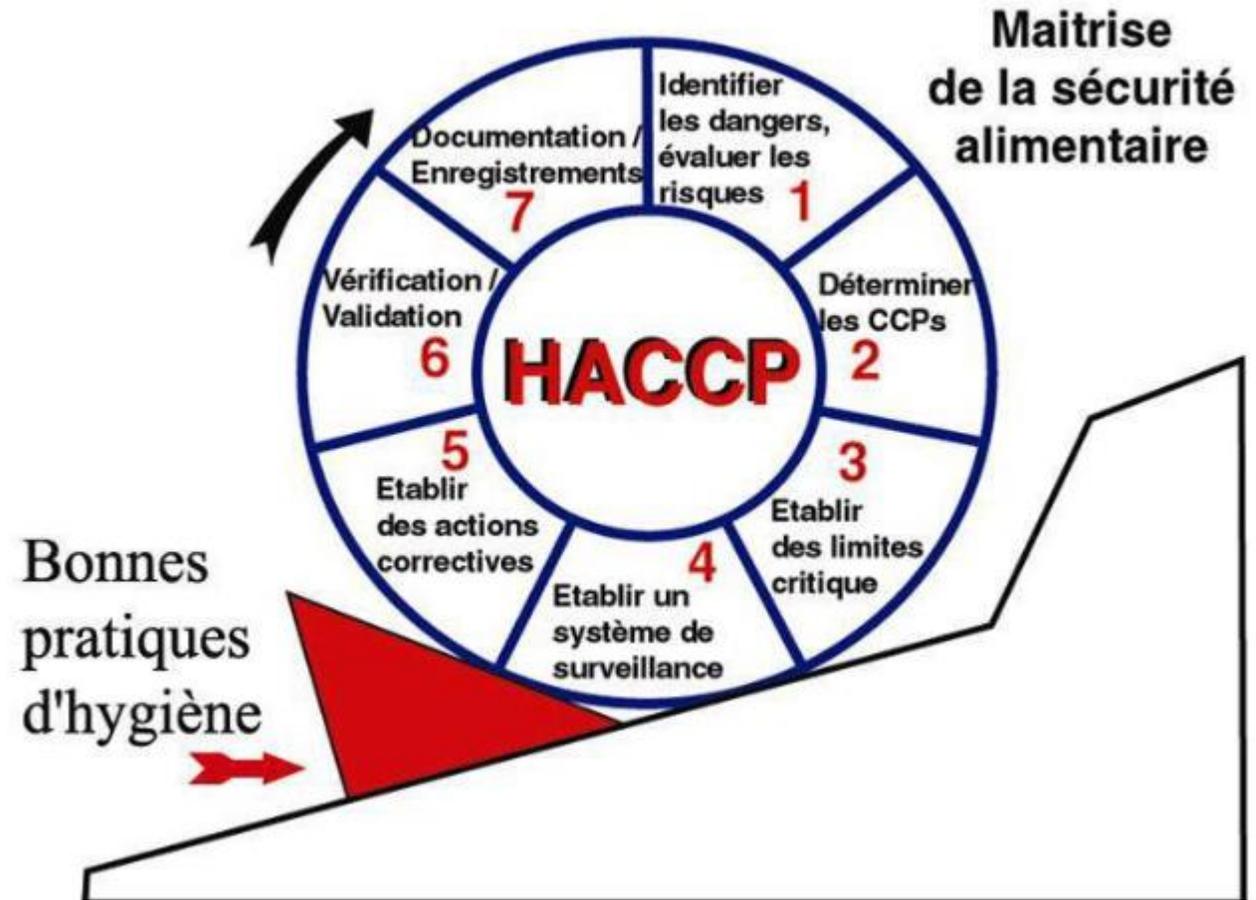
L'hygiène est très importante dans la restauration hospitalière qui est soumise à une réglementation très stricte depuis l'acquisition des produits, leur conservation, leur production et leur distribution



# DES LA CUISINE

*Plio*

# La méthode : HACCP



# Principes de la méthode HACCP



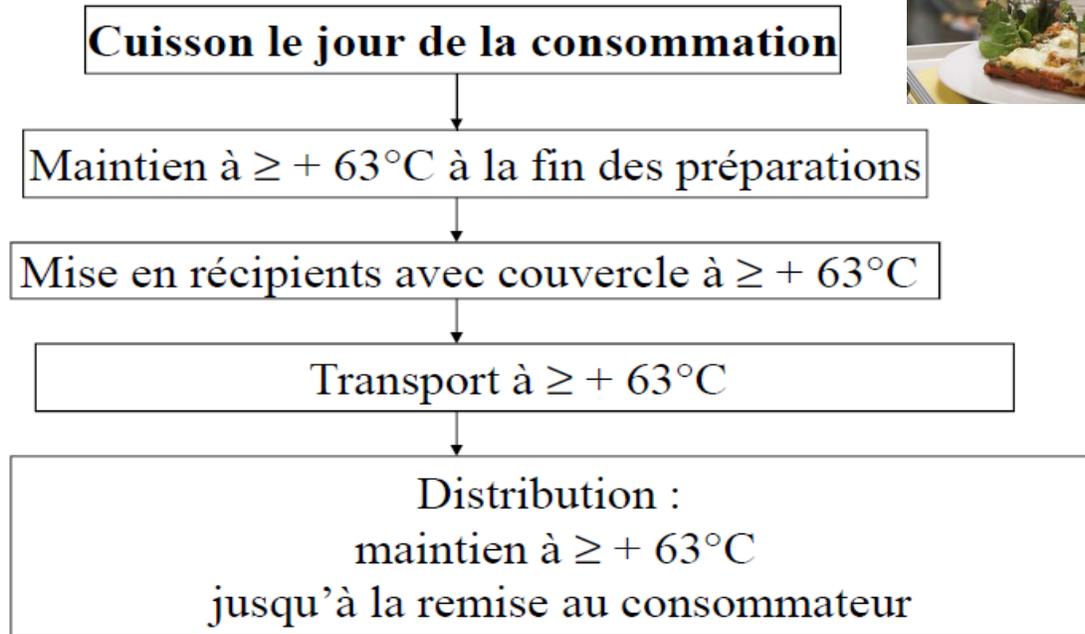
- Identifier et évaluer les dangers aux différents stades de la chaîne alimentaire
- Définir les moyens appropriés nécessaires à leur maîtrise
- S'assurer que ces moyens sont mis en œuvre de manière effective et efficace



# Maitriser le risque infectieux → Couple temps-températures

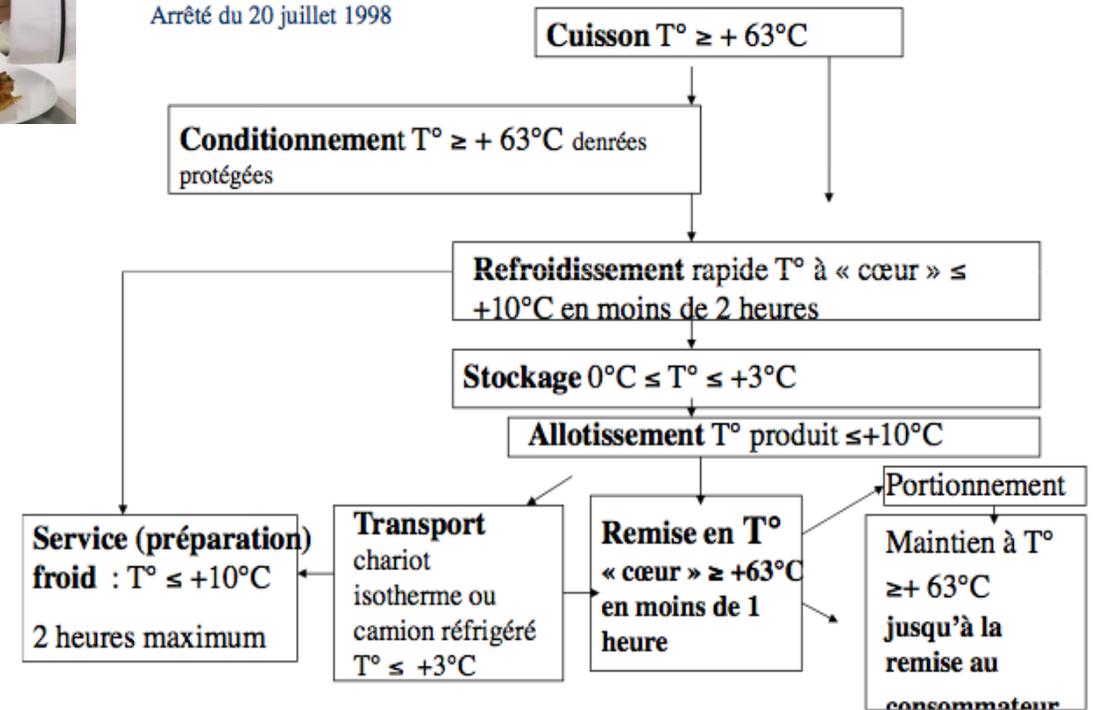


## Liaison chaude



## Liaison froide positive

Article 21, 22, 23 de l'Arrêté du 29 septembre 1997  
Arrêté du 20 juillet 1998



# Ce qu'il faut retenir

## Pour ces deux types de préparation



- Importance de la surveillance de la température
- Si nécessaire, avec un thermomètre spécifique:
  - Durant la conservation,
  - Durant le transport,
  - Juste avant la remise au consommateur.
  - Au service du dernier repas.





# TRANSPORT / RECEPTION/STOCKAGE en service



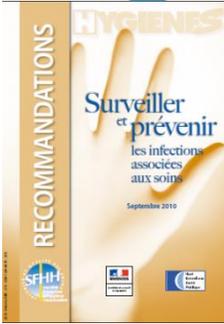
# Transport des aliments vers les services de soins

- **Points à maîtriser**

- **Maintien de la température** initiale des repas préparés en cuisine
- **Sensibilisation à l'hygiène** du personnel dédié au transport des repas
- **Horaires de livraisons** en correspondance étroite avec l'organisation du service receveur
- **Conditions d'hygiène** et de propreté du véhicule et des conteneurs.

# RÉCEPTION / STOCKAGE DES REPAS

## quelques règles en unité de soins



- **Dédier l'office alimentaire uniquement à la gestion de l'alimentation des patients ;**
  - il ne doit pas servir de salle de repos pour le personnel ;
  - il est aménagé suivant le principe de la marche en avant avec une distinction claire des secteurs propres et sales ;
  - il est conçu pour un entretien facile (matériaux faciles à nettoyer et désinfecter, remontée en plinthe des sols) ;
  - les plans de travail sont **propres et désinfectés** avant la réception des repas
- **Rédiger, valider et évaluer un protocole d'entretien de l'office ;**
  - ce protocole prévoit que les plans de travail soient nettoyés à l'aide d'un détergent-désinfectant à usage alimentaire avant la réception des repas

*rappel* : L'office n'est ni une salle de réunion, ni une salle de détente. **Il est strictement interdit de fumer.**





# Fiche de traçabilité plan de nettoyage

## 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																						
	Evier																						
	Chariots																						
	Machine à café																						
	Fontaine																						
	Micro-ondes																						
	Poignées																						
	Supports poubelle																						
	Sols																						
1 fois/jour	Extérieur réfrigérateur																						
1 fois/semaine	Intérieur réfrigérateur																						
	Murs - Portes																						
2 fois/mois	Surfaces en inox																						
	Etagères placards																						
Dès que nécessaire	Détartrage lave-vaisselle																						
Signatures	Matin : M																						
	Après-midi : AM																						
	Nuit : N																						
	Responsable																						



# RÉCEPTION / STOCKAGE DES REPAS quelques règles en unité de soins

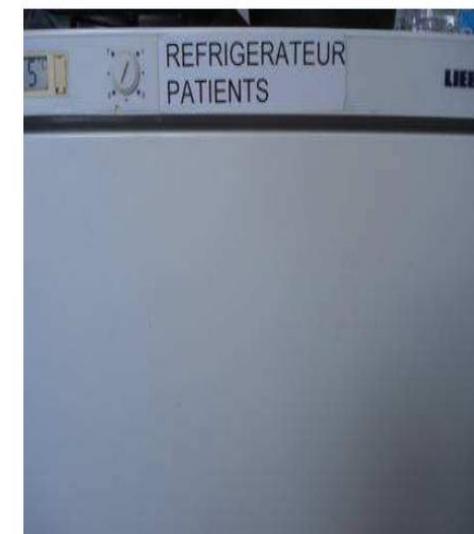


- **Réserver le réfrigérateur situé dans l'office exclusivement au stockage des aliments destinés aux patients ;**
  - vérifier quotidiennement le contenu du réfrigérateur; tous les produits périmés, défectueux ou non datés sont jetés
  - avoir une procédure d'entretien quotidien et périodique écrite, validée et évaluée
  - Contrôler et tracer la température au minimum une fois par jour (entre 0 °C et + 3 °C) ;
  - stocker les aliments conformément aux indications de température de l'emballage et en fonction des dates limites de consommation (DLC) ou des dates limites d'utilisation optimale (DLUO).

## L'OFFICE ALIMENTAIRE



Différencier le réfrigérateur  
« patient » et « personnel »





## I- Prévention des intoxications alimentaires

### Le froid ne tue pas les germes donc il faut entretenir le réfrigérateur :

- ↪ Laver et désinfecter régulièrement
- ↪ Ne pas trop le remplir pour permettre la circulation de l'air froid
- ↪ Contenir les aliments crus séparés des aliments cuits (contamination croisée)
- ↪ Ranger les aliments au bon étage en fonction de sa température de conservation idéale
- ↪ Contrôler la température des différents niveaux







# DISTRIBUTION EN SERVICE



# PRÉPARATION DES REPAS : avant toute manipulation directe ou indirecte des repas



- **Tenue et hygiène rigoureuses du personnel,**
  - ✓ désinfection des mains par friction (SHA)
    - Le personnel ne porte ni montre, ni bagues, ni bracelets.
  - ✓ Tenue standard + tablier
  - ✓ les cheveux longs sont attachés



- **La propreté de la vaisselle est contrôlée, (plateaux, des assiettes, des verres)**
  - ✓ toujours saisir un couvert par le manche.



- ***Le geste est hygiénique lors des manipulations des plats.***
  - ✓ Seuls, le pain conditionné et les fruits pelables peuvent être touchés à mains nues.
  - ✓ Les couverts de service sont utilisés pour saisir les autres aliments.
  - ✓ La disposition des composants du repas est ordonnée, pratique et agréable.



• Contrôles quantitatifs :

- Adéquation des repas livrés avec la commande,
- Nombre des repas, des plateaux et leur contenant.

Contrôles qualitatifs (*arrêté du 29 septembre 1997*) :

- Températures en liaison chaude par sonde thermique,
- Températures en liaison froide par sonde thermique de préférence aux sondes infrarouges.

Le contrôle de la température des repas à la réception est organisé.

L'archivage des contrôles est organisé dans le service de soins.





# LÉGISLATION ET RÉGLEMENTATION

## GUIDES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- Avant la mise en place de la liaison, il est indispensable de valider par des contrôles de températures, le maintien en température des denrées en tenant compte de la durée de la tournée et du type de véhicule utilisé.

Thermomètre professionnel alimentaire



Le thermomètre testo 104-ir convient particulièrement pour les contrôles de température rapides et simples dans tous les domaines, par ex. dans la gastronomie, l'hôtellerie, les grandes cuisines, les supermarchés,

Adapté aux mesures de température à cœur grâce à son joint en acier inoxydable robuste et une longue sonde stable et précise à long terme.



(en cuisine)

Thermomètre infrarouge à visée laser



(en service de soins)



# PRÉPARATION DES REPAS

- La préparation des repas est réalisée dans le **temps le plus proche** possible de la distribution au patient.
- L'office ou la salle à manger sont les lieux de préparation des repas.





# ***SERVICE DES REPAS :*** **organisation des soins du service**

- Des personnes doivent être dédiées exclusivement à la tâche.  
L'organisation peut être la suivante :
  - une personne est dédiée à l'installation du patient et une autre personne a pour tâche exclusive la distribution du repas.
- L'organisation de la fonction « repas » est en lien étroit avec l'organisation des soins, la planification des soins prend en compte la fonction repas : « réfection des pansements, « visite », examens radiologiques... ». Par exemple : pour éviter les embouteillages dans les couloirs, entre chariots repas et chariots de linge sale ou de produits d'entretien.

éviter les  
embouteillages  
dans les  
couloirs

éviter les  
embouteillages  
dans les chambre  
: soins infirmiers,  
les visites  
médicales ou les  
soins de nursing  
en même temps





# 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...
- Le réchauffage d'un repas est exclu en raison du risque de multiplication des microorganismes présents dans les préparations alimentaires.



# DÉSERTERIE DES REPAS



- Un chariot spécifique est utilisé et équipé :
  - ✓ d'un support sac poubelle à déchets ménagers,
  - ✓ d'un bac contenant une solution de produit détergent-désinfectant,
  - ✓ une chiffonnette réutilisable par patient (ou à usage unique) pour le nettoyage des surfaces.
- Le port des gants est recommandé pour l'utilisation des produits de nettoyage.

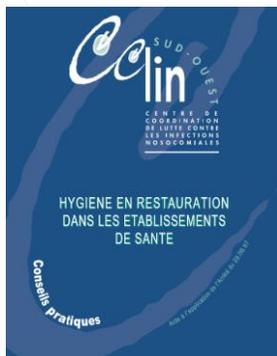
# DÉSERTER DES REPAS



## Conseils pratiques

### HYGIÈNE EN RESTAURATION DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ

- Pour desservir, ne pas dérocher dans le couloir du service, mettre les plateaux sur des grilles et les emporter dans l'office "sale" ou la plonge centrale pour les défaire.
- En salle à manger, emporter les assiettes et couverts tels quels dans le local vaisselle.
- Ne pas dérocher dans la salle.



# 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**





# SYNTHESE



- **L'hygiène alimentaire** est un ensemble de moyen mise en œuvre pour **maitriser le risque infectieux et maintenir la sécurité alimentaire** en évitant **la multiplication des micro-organismes et la recontamination microbienne.**

**Après le repas (au moins 30min)**

- Débarrasser et nettoyer l'adaptable
- Eliminer les reliefs de repas (sachet noir)
- Nettoyer couverts (office alimentaire)
- Nettoyer



**Passé 2 heures , le repas ne doit en aucun cas être consommé**

sauf s'il a été **placé dans le réfrigérateur** de l'office alimentaire dès son arrivée dans le service

**Nécessité de 2 agents :**

- 1 pour la préparation
- 1 pour la distribution

L'installation du patient se fait en amont de la distribution

- Vider bassins et urinaux
- Antiseptie des mains (agent + patient)
- Vérifier la propreté de l'adaptable



- Respecter l'attribution des régimes
  - Contrôle/Fiche repas
- Ne pas remodifier les plateaux préalablement préparé/exigences diététiques

**Avant la distribution**

- Préparer les couverts
- Ajouter les serviettes
- Contrôle/Fiche repas

**Les températures des repas doivent être tracées**

Vérification de la T° à la réception  
Relevé de T° lors de la distribution (1<sup>er</sup> plateau et dernier plateau)

**En liaison froide :**

- Préparations froides <10° C
- Préparations chaudes >63° C (Après remis en T° C)



**Avant la remise en température :**  
Anticiper l'absence ou le retard d'un malade parti en examen

**Si patient absent**

Mettre le plateau à +3° (réfrigérateur alimentaire)

**Liaison froide**

Livraison du pôle logistique (T° <10° C)

## ETAPE n° 9

## CONSOMMATION

Opération qui consiste à servir le repas au consommateur et éventuellement à l'aider à prendre son repas.

## ■ QUAND ?

A heure fixe suivant les établissements, deux fois par jour pour les repas principaux, une fois par jour pour le petit déjeuner et les collations.

## ■ QUI ?

Les personnes ayant mission : AS, IDE, ASH, hôtelières, etc...

## ■ OÙ ?

Dans la chambre du malade,  
Dans la salle à manger,  
Dans la cafétéria.

## ■ COMMENT ?

⇒ Dans la chambre

Le repas est servi sur un plateau.

Une étape préalable permet de s'assurer que les personnes sont confortablement installées, prêtes à prendre le repas (mains propres, table débarrassée et propre, serviette de table personnelle et propre, changée à chaque repas et réservée à cet usage, verre et carafe propres, sonnette à portée de mains).

La personne ayant mission se lave les mains, et revêt une tenue propre (tablier...), s'assure de la conformité du contenu du plateau : régime, pain, couverts, etc...

Les patients nécessitant une aide au repas seront de préférence servis en dernier de façon à assurer cette aide dans de meilleures conditions.

Le respect de la température des plats jusqu'au dernier plateau est impératif.

⇒ A la salle à manger

Soigner la présentation et la propreté des tables. S'il existe des nappes, elle seront changées chaque jour au minimum, au mieux à chaque repas.

Veiller à la convivialité du repas.

Mêmes consignes que précédemment pour les personnes qui servent le repas.

⇒ A la cafétéria

S'assurer de la bonne présentation des tables, de la propreté des carafes et du conditionnement des condiments (privilégier les conditionnements à usage unique).

Le personnel assurant la distribution doit :

- avoir une coiffe enveloppante, une tenue de service propre, des mains propres,
- ne pas toucher les préparations avec les mains,
- servir avec des ustensiles propres,
- veiller à la conservation des aliments à la bonne température.

## POINTS CLES



Préserver la qualité du service pour la satisfaction du patient.

Laisser au malade 1/2 heure au minimum pour prendre son repas.

Ne jamais desservir le plateau sans s'assurer que le malade ait terminé son repas.

Noter les non-conformités et les événements indésirables.

Pour desservir, ne pas dérocher dans le couloir du service. Mettre les plateaux sur des grilles et les emporter dans l'office "sale" ou la plonge centrale pour les défaire.

En salle à manger, emporter les assiettes et couverts tels quels dans le local vaisselle. Ne pas dérocher dans la salle.

Aucun composant du plateau (même non entamé) ne sera conservé ou réchauffé. Pour les malades absents lors du service et en cas de repas différé, il faut servir des plateaux repas qui respectent le couple temps température ou bien commander un repas froid qui sera conservé au réfrigérateur de l'office alimentaire.

Dans tous les cas, chaque établissement adaptera ce type de distribution particulière à ses possibilités en respectant la gestion du risque.

CONSOMMATION DIFFÉRÉE : Repas pique-nique

Les composants du pique-nique seront adaptés à ce type de prestation.

La conservation doit permettre le respect de la chaîne du froid (conteneur isotherme).

Aucun reste ne sera conservé.

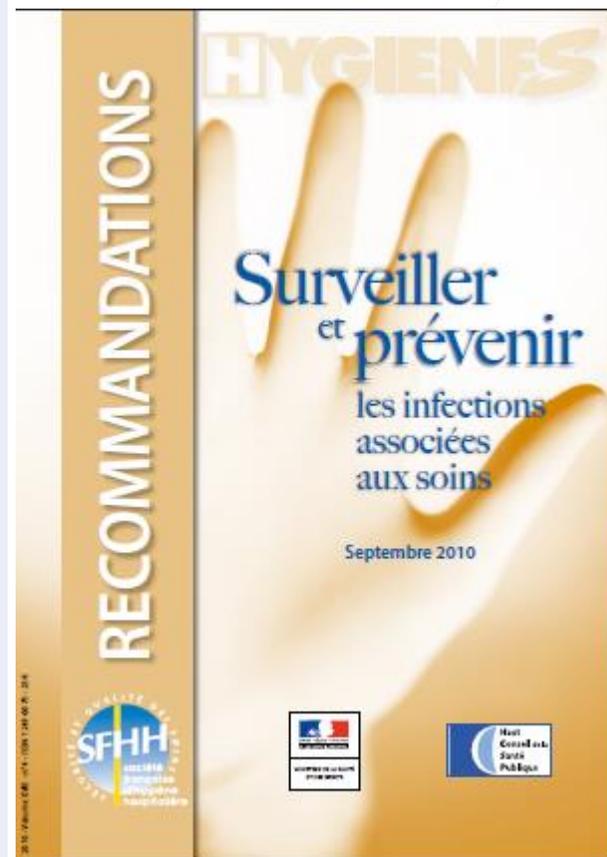
Prévoir des assiettes et couverts à usage unique, des sacs poubelles, de l'eau en bouteilles capsulées.



## ALIMENTATION

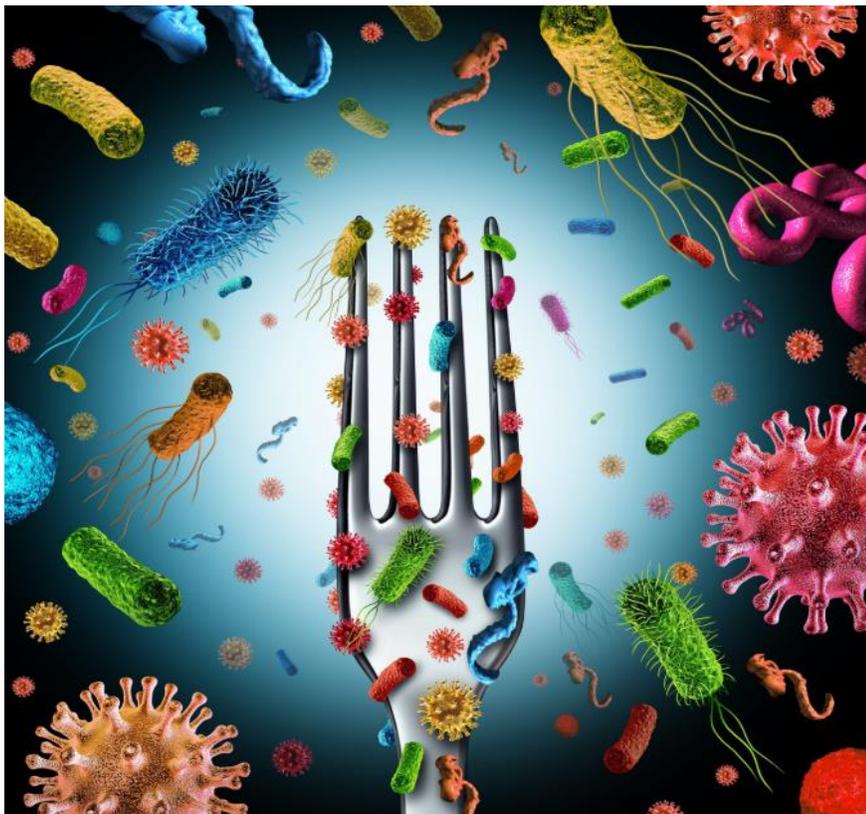
**R68** La sécurité alimentaire est réglementée et les mesures s'appliquent tout au long de la chaîne y compris dans les unités de soins. Les points essentiels concernent :

- le maintien de la température des aliments jusqu'à la consommation (respect impératif de la chaîne du froid et du chaud jusqu'au dernier repas distribué) ;
- la traçabilité de tous les produits et de toutes les étapes de la production ;
- le respect des conditions d'hygiène et de propreté des lieux de stockage ;
- le respect des conditions d'hygiène lors du service des repas ;
- la formation du personnel et, particulièrement dans les unités de soins, celui ayant mission de distribuer les repas.





# Toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)





# RISQUE MAJEUR

## Toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)

### ➤ Définition d'une toxi-infection alimentaire

Maladies provoquées par l'absorption, dans un aliment, de microbes pathogènes vivants ou des poisons (toxines) qu'ils ont produit.

### ➤ Définition d'une TIAC

Un foyer de TIAC est défini par l'apparition d'au moins deux cas groupés similaires, d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.





MDO

maladies à déclaration  
obligatoire



# 26 Maladies à déclaration obligatoire

## Botulisme

- Brucellose
- Charbon
- Choléra
- Diphtérie
- Fièvres hémorragiques africaines
- Fièvre jaune
- Fièvre typhoïde et fièvres paratyphoïdes
- Infection aiguë symptomatique par le virus de l'hépatite B
- Infection par le VIH quel qu'en soit le stade
- Infection invasive à méningocoque
- Légionellose
- Listériose
- Orthopoxviroses dont la variole

- Paludisme autochtone
- Paludisme d'importation dans les départements d'outre-mer
- Peste
- Poliomyélite
- Rage
- Saturnisme de l'enfant mineur
- Suspicion de maladie de Creutzfeldt-Jakob et autres Encéphalopathies subaiguës spongiformes transmissibles humaines
- Tétanos
- Toxi-infection alimentaire collective
- Tuberculose
- Tularémie
- Typhus exanthématique



# Microorganismes en causes dans les TIAC

Agent en cause	Mode d'action	Aliments vecteurs	Incubation*
<i>Salmonella</i>	Entéro-invasif	ovo-produits, viande	24h(5-72)
<i>C. perfringens</i>	Toxine	plats en sauce	12h(8-22)
<i>S. aureus</i>	Toxine	aliments manipulés	3h (1-6)
<i>E. coli</i>	Toxine	eau, aliments (salade, viande)	24h (8-44)
<i>Shigella</i>	Entéro-invasif	eau, produits laitiers, salades	24h(7-168)
<i>Y. enterocolitica</i>	Toxine	produits laitiers, porc	72h(2-144)
<i>C. fetus</i>		produits laitiers, volaille	48h (24-240)
<i>V. parahaemolyticus</i>		crustacés, poissons crus	12h(2-48)
<i>V. cholerae</i>	Toxine	eau	12h(2-48)
<i>B. cereus</i>	Toxine	viande en sauce, crème, riz	2h(1-16)
<i>L. monocytogenes</i>	Entéro-invasif	produits laitiers, charcuterie, salades	
<i>Brucella</i>	Entéro-invasif	fromages frais	
<i>C. botulinum</i>	Toxine	conserves	12h(8-22)

\* Durée d'incubation en heures, médiane (extrêmes)

***Salmonella, C. perfringens, S. aureus***  
**= 90% des TIAC documentées en France**



# Synthèse, TIAC à symptômes digestifs

	Salmonelles	Staphylocoque doré	Clostridium perfringens
Aliments	<b>Crus ou peu cuits:</b> OEufs, viandes, produits laitiers, fruits de mer. Réfrigération insuffisante	<b>Contaminés par un porteur sain ou ayant une plaie infectée :</b> produits laitiers, plats cuisinés Réfrigération insuffisante	Mixés, viandes en sauce, plats cuisinés. Réfrigération insuffisante
Mécanismes	<b>Entéroinvasif :</b> fièvre, diarrhée, douleurs abdominales, vomissements	<b>Toxinogène :</b> Début brutal, diarrhée liquide abondante, vomissements, sans fièvre	<b>Toxinogène :</b> syndrome cholériforme, diarrhée aqueuse, sans fièvre
Incubation	<b>12 - 48 heures</b>	<b>2 - 6 heures</b>	<b>8 - 24 heures</b>
Prélèvements	Coproculture, pré. sanguins Analyse aliments	prél.nasopharyngés prel. cutanés, Analyse aliments	Coproculture, Analyse des aliments



# En conclusion...

- La sécurité alimentaire est réglementée et les mesures s'appliquent tout au long de la chaîne depuis la cuisine jusqu'aux unités de soins.

