

La restauration en milieu hospitalier

I. Généralités

II. Éléments de microbiologie

III. Moyens de prévention



I. GÉNÉRALITÉS

I. GENERALITES

1. Restauration collective

a. Champ d'application

La restauration collective concerne les établissements publics ou privés assurant un service de restauration à caractère social, à titre gracieux ou onéreux et dont au moins une partie de la clientèle est constituée d'une collectivité de consommateurs réguliers.

Restauration scolaire et universitaire

Restauration des armées

Restauration pénitentiaire

Restauration d'entreprise

Restauration hospitalière

I. GENERALITES

1. Restauration collective

b. Cuisine centrale et cuisine satellite

La cuisine centrale élabore des repas dont la consommation est différée dans le temps et/ou dans l'espace.

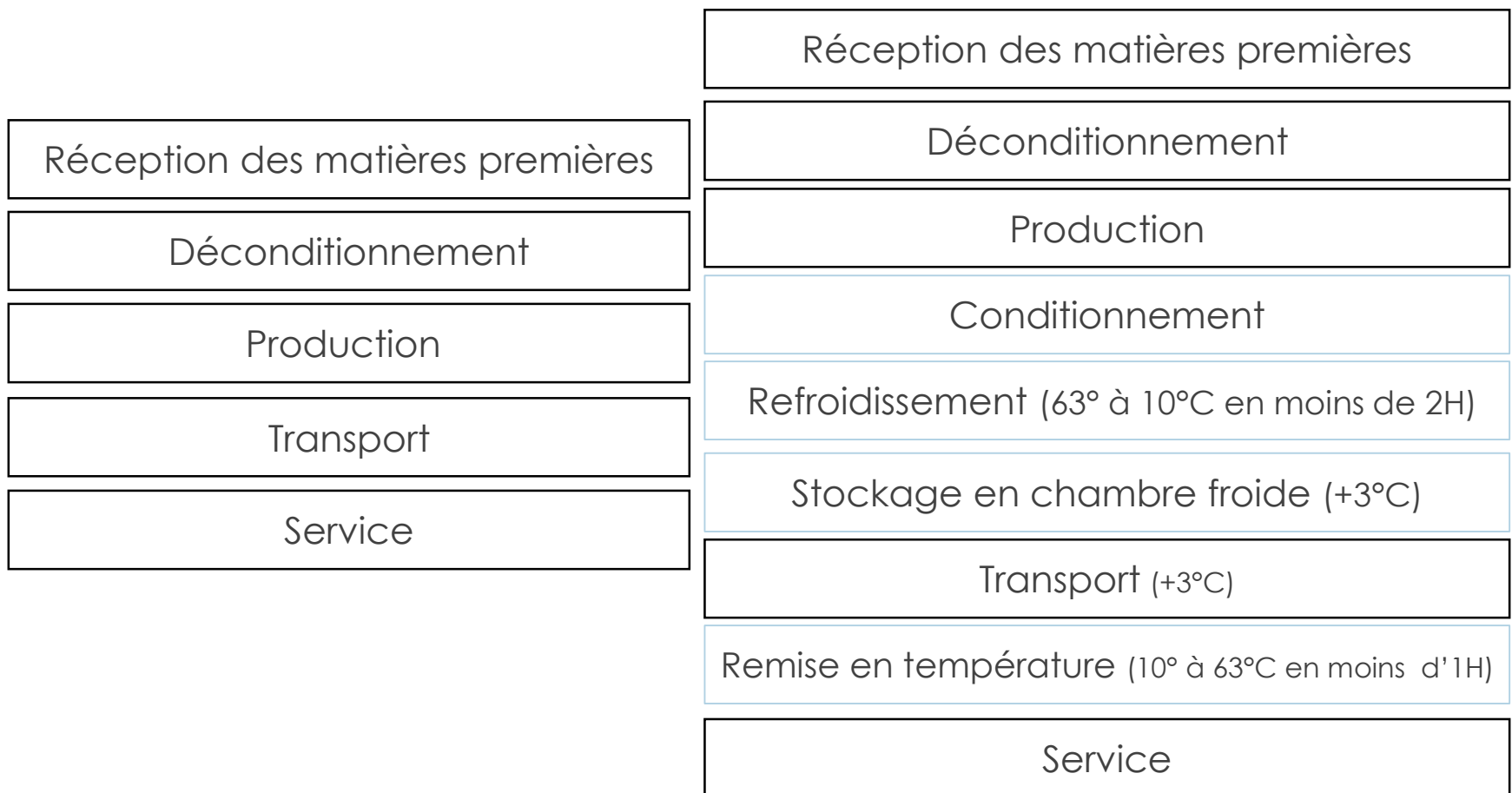


La cuisine satellite, quant à elle, reçoit les repas directement de la cuisine centrale dont elle dépend et les distribue.

I. GENERALITES

1. Restauration collective

c. Les étapes : liaison chaude et liaison froide



I. GENERALITES

1. Restauration collective

d. Marche en avant

La marche en avant se définit comme étant l'enchaînement des différentes étapes du processus de production (de la réception à la distribution) sans jamais qu'une opération n'oblige à revenir en arrière.



Respect dans le temps ou dans l'espace



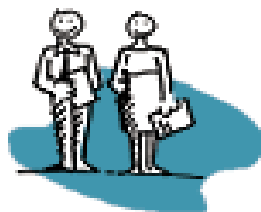
I. GENERALITES

2. Restauration à l'APHM

a. Les caractéristiques

Le respect de la marche
en avant

La multiplicité des
acteurs



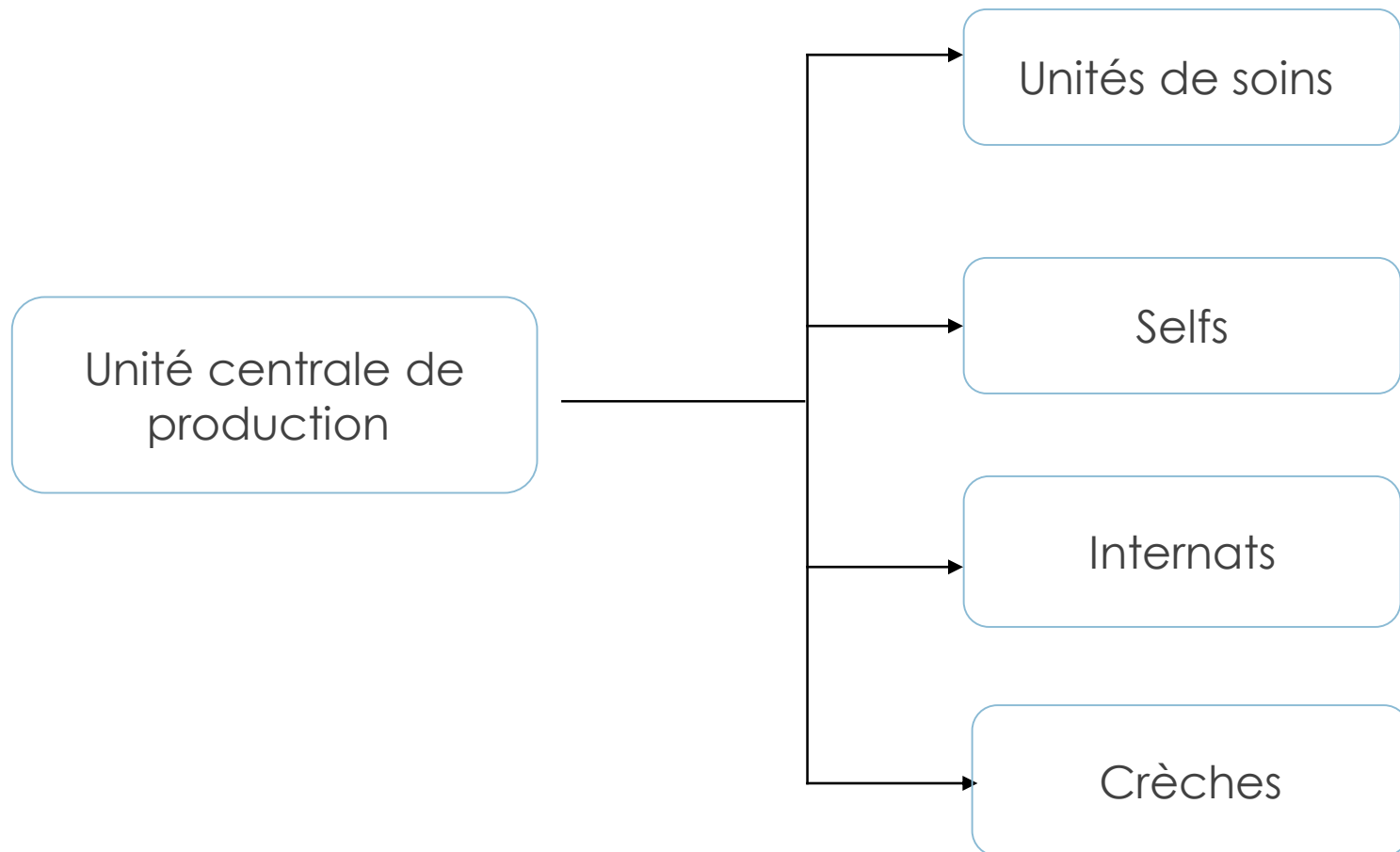
Production de 10 500 repas 5/7 jours
et composition de 5500 plateaux 7/7 jours

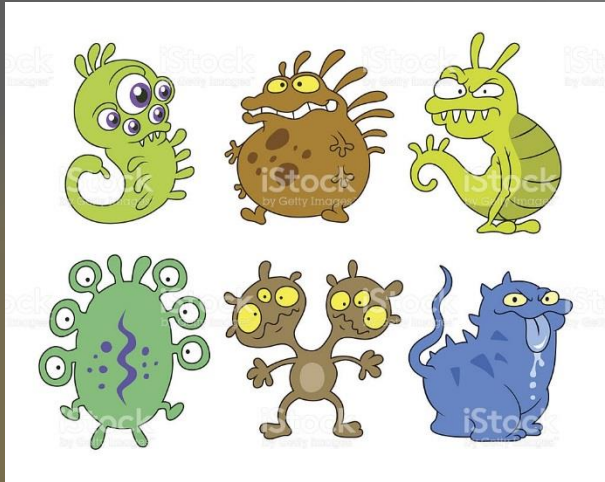
Liaison froide

I. GENERALITES

2. Restauration à l'APHM

b. Les clients





II. ÉLÉMENTS DE MICROBIOLOGIE

II. ELEMENTS DE MICROBIOLOGIE

1. Monde microbien

Virus

- Parasite intracellulaire = X° dans une cellule hôte
- Taille : millionième de millimètre Les plus petits microbes
- N'est pas un être vivant
- Destruction = Antibiotiques inutiles, Vaccination

Bactéries

- Organismes vivants unicellulaire
- Taille : micromètre
- Formes = sphériques (coques), allongées (bacilles) ou spiralées
- Destruction = Antibiotiques / Forme de résistance = spore

Champignons microscopiques

- Organismes vivants uni ou pluricellulaire
- Ni animal ni végétal
- Taille : micromètre
- Responsables de mycoses (peau, cheveux et ongles)
- Destruction = médicaments antifongiques

II. ELEMENTS DE MICROBIOLOGIE

2. Caractéristiques des bactéries

a. Fonctions des bactéries

Se nourrir

Protéines
(PH > 4,5)
Eau (> 16%)
Matières
organiques

Respirer

Oxygène
(aérobies)
Sans oxygène
(anaérobies)

Excréter

Toxines

Se reproduire

Division toutes
les 20 minutes

Se déplacer

Support
↓
matériel, mains,
vêtements, eau,
air

Mourir

Epuisement
des ressources
Traitement
thermique,
chimique

II. ELEMENTS DE MICROBIOLOGIE

2. Caractéristiques des bactéries

b. Rôles des bactéries

Bactéries utiles

Dans la nature : décomposition des cadavres, des végétaux,...

Dans le tube digestif : digestion des aliments,...

Bactéries commensales

Bactéries non pathogènes pour l'homme sain, présents à la surface de la peau et qui la protège des agressions externes et des autres micro-organismes.

Bactéries pathogènes

Bactéries responsables de maladies.

Pathogènes spécifiques (tuberculose, lèpre).

Pathogènes opportunistes (Infections nosocomiales, TIAC)

II. ELEMENTS DE MICROBIOLOGIE

3. Facteurs de contamination, de multiplication et de survie

a. 3 types de risques

1. Contamination
=
Apport de
microbes



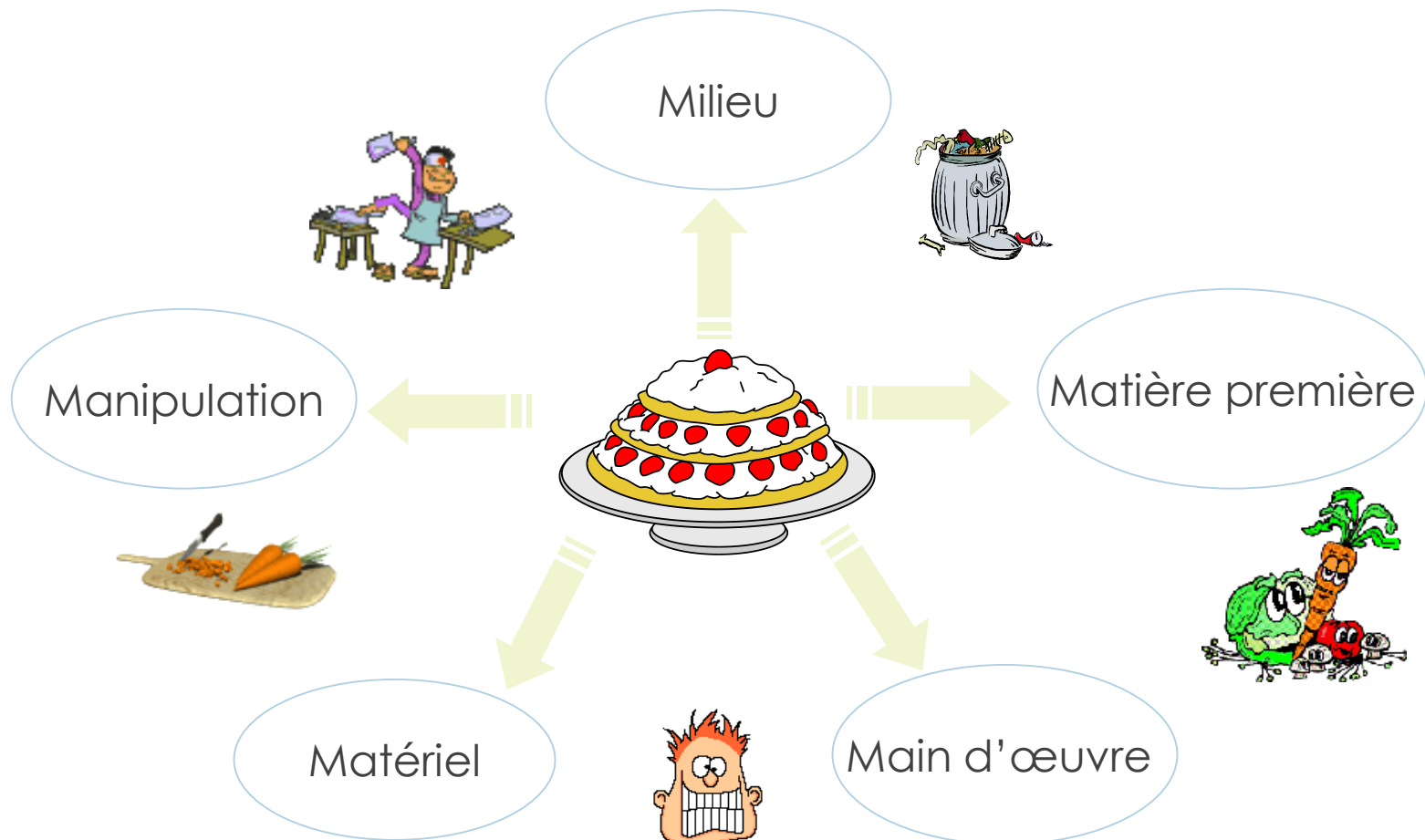
2. Multiplication
=
Augmentation du
nombre de
microbes

3. Survie
=
Non destruction
des microbes
présents

II. ELEMENTS DE MICROBIOLOGIE

3. Facteurs de contamination, de multiplication et de survie

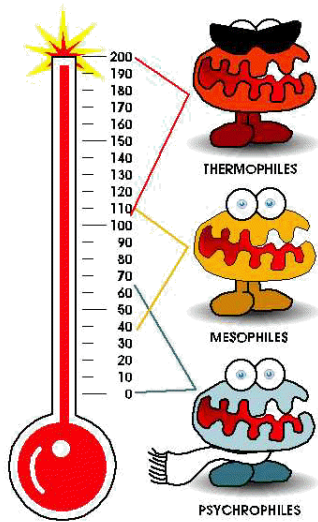
b. Facteurs de contamination



II. ELEMENTS DE MICROBIOLOGIE

3. Facteurs de contamination, de multiplication et de survie

c. Facteurs de multiplication et de survie



- + 120°C : Mort de tous microbes
- + 63 °C à 100°C : Mort de certains microbes pathogènes
- + 10 °C à + 63 °C : Multiplication très intense
- + 3 °C : Ralentissement de la multiplication
- < - 18°C : Arrêt de la multiplication

Dans des conditions optimales, une bactérie se divise en deux toutes les 20 minutes pour en donner :

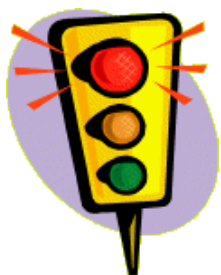
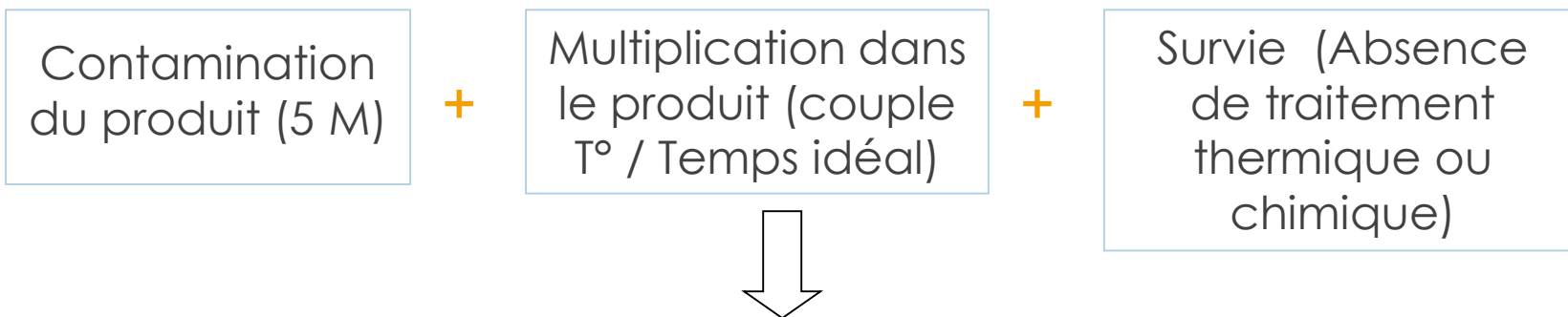
- 64 en 2H,
- un million en 6 H
- et un milliard en 8H !!



II. ELEMENTS DE MICROBIOLOGIE

4. Toxi Infection Alimentaire Collective

a. Définition

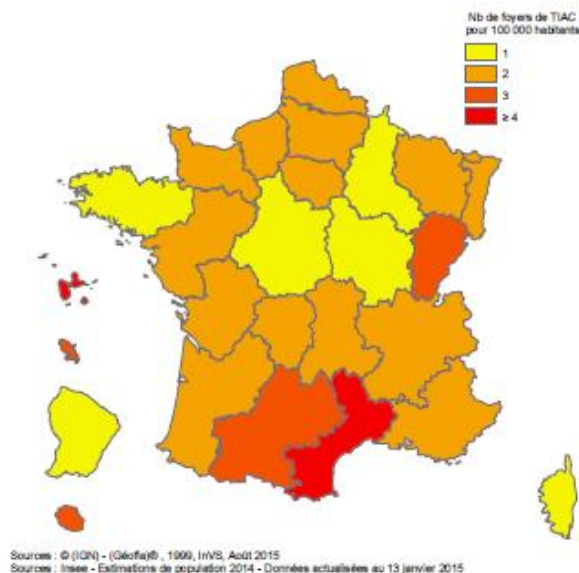


- ✓ Un foyer de Toxi Infection Alimentaire Collective (TIAC) est défini comme étant «l'apparition d'au moins deux cas groupés, similaire d'une symptomatologie (en général digestive) dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire».

II. ELEMENTS DE MICROBIOLOGIE

4. Toxi Infection Alimentaire Collective

b. Données épidémiologiques



En 2017, **1310 foyers de TIAC** ont été recensés par les services sanitaires.

Ces TIAC ont affecté **13 010 personnes** dont 646 ont conduit à des hospitalisations et à **6 décès**.

Les TIAC connues ont donc régressé de 10 % par rapport à 2016.

Quant au nombre de personnes atteintes, il recule lui aussi de 7 %, passant de 13 997 à 13 010.

La principale raison de cette baisse est une diminution sensible des TIAC au domicile familial, avec 465 en 2016 contre 349 en 2017.

Il n'y a pas d'évolution significative pour la restauration commerciale et la restauration collective.

II. ELEMENTS DE MICROBIOLOGIE

4. Toxi Infection Alimentaire Collective

c. Principaux germes

Germes
témoins de
fautes
d'hygiène



Coliformes totaux
Coliformes
fécaux

Germes
d'altération
des aliments



Bactéries
aérobies
mésophiles

Germes
pathogènes



Responsables des TIAC

II. ELEMENTS DE MICROBIOLOGIE

4. Toxi Infection Alimentaire Collective

c. Principaux germes incriminés



- Salmonelle (volaille, œufs)- 30% - Restauration familiale
- Bacillus cereus (végétaux, viande)- 16%- Restauration collective et commerciale
- Clostridium perfringens et Campylobacter (volaille)-12%
- Escherichia coli
- Listeria (lait cru, charcuterie)
- Staphylocoques (salade composée)



III. MOYENS DE PRÉVENTION

III. MOYENS DE PREVENTION

1. Le contexte réglementaire

a. Le paquet hygiène

Les exigences relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et des denrées animales en restauration sont régies par un ensemble de textes européens : il s'agit du paquet hygiène.

Le paquet hygiène est un ensemble de cinq règlements communautaires. Il date du 1er janvier 2006.



III. MOYENS DE PREVENTION

1. Le contexte réglementaire

b. La structure du paquet

Règlement (CE) n°178/2002

Règlement (CE) n°183/2005 relatif à l'hygiène des aliments pour animaux

Règlement (CE) n°852 /2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Règlement (CE) n°853/2004 fixant les règles spécifiques aux denrées animales

Règlement (CE) n°882/2004 relatif aux contrôles officiels

Règlement (CE) n°854/2005 relatif aux règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels

Professionnels

Règlement
2073/2005
Critères
microbiologiques

Services de
contrôles

III. MOYENS DE PREVENTION

1. Le contexte réglementaire

c. Les nouveautés

Un règlement qui
s'adresse :



- A tous les pays de l'Union Européenne

- A l'ensemble des professionnels de la restauration collective, traditionnelle et commerciale

- Aux services de contrôle (DDPP)

III. MOYENS DE PREVENTION

1. Le contexte réglementaire

d. La méthode HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point
Analyse des dangers et des points critiques
pour leur maîtrise



Le HACCP est une méthode permettant de mettre en place un système d'analyse des risques en cuisine et de maîtriser les étapes où ces derniers peuvent s'exprimer.

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

III. MOYENS DE PREVENTION

1. Le contexte réglementaire

e. Les 4 principes

La méthode HACCP s'appuie sur 4 principes :

1. Identifier les risques associés à tous les stades du processus de production, les évaluer et établir les mesures préventives
2. Établir une valeur cible pour chaque point critique identifié
3. Mettre en place un système de surveillance
4. Prévoir des actions correctives

III. MOYENS DE PREVENTION

1. Le contexte réglementaire

f. Zoom sur le système de surveillance

Analyses microbiologiques

- Réalisées par un laboratoire indépendant
- Analyses sur les produits et les surfaces
- Secteur : UCP, UR, Selfs, Internats, crèches
- Fréquence : 2 fois/mois

Audits hygiène Audits sur les BP

- Réalisés en interne et par un laboratoire indépendant
- Secteurs : UCP, UR, Selfs, Internats, crèches
- Fréquence : 4 fois/an

Enquêtes de satisfaction

- Réalisées en interne
- Personnes interrogées : Patients / Professionnels/ Convives
- Fréquence : 1 fois/an

III. MOYENS DE PREVENTION

1. Le contexte réglementaire

f. Zoom sur le système de surveillance

Gestion des EI et
analyse des EI

- Réalisées en interne

Contrôles expéditions

- Réalisées en interne
- Nombre de contenants : 10 chariots repas
- Fréquence : 1 fois/mois

Dégustations

- Réalisées en interne
- Secteur : PFL/US
- Fréquence : 2 fois/mois

Contrôle grammages

- Réalisés en interne
- Fréquence : 1 fois/mois

III. MOYENS DE PREVENTION

2. Les bonnes pratiques

a. Les précautions standard

Leur application constitue la première stratégie de prévention de la transmission des micro-organismes.

1. L'hygiène des mains
2. Les équipements de protection individuels
3. Les accidents d'expositions aux virus
4. La gestion de l'environnement
5. L'hygiène respiratoire
6. La gestion des excréta

III. MOYENS DE PREVENTION

2. Les bonnes pratiques

a. Avant remise en température

➤ Si l'absence du patient est remarquée avant le début de la remise en température :

- Retirer du plateau l'ensemble des denrées et les stocker au réfrigérateur.

Au retour du patient :

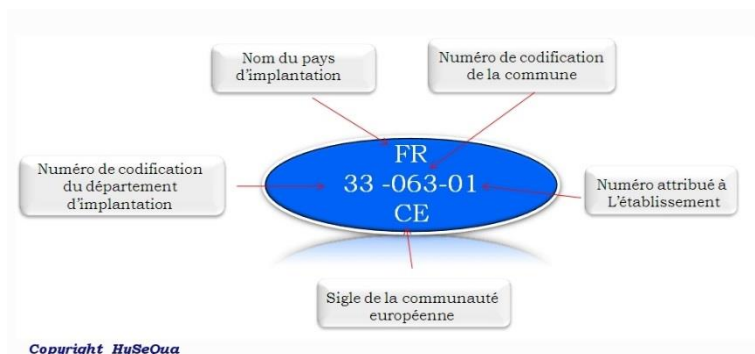
- Remettre les produits chauds en température à l'aide du micro-onde.
- Déstocker les préparations froides du réfrigérateur.
- Proposer le plateau au patient.

III. MOYENS DE PREVENTION

2. Les bonnes pratiques

a. Avant remise en température

- Vérifier le contenu des plateaux repas et l'étiquetage des produits.
- L'étiquetage des plats cuisinés à l'avance doit comprendre :
 - Le nom du produit
 - La date de fabrication
 - La DLC (J+3)
 - Le numéro d'agrément de la cuisine
 - La température de conservation
 - Les allergènes



Ingédients : céréales 55,5% (farine de **blé** complet 31,4%, semoule de maïs), pâte à tartiner **noisette** cacao 18% (huiles de colza et de palme, sucre, **noisettes** 2,2%, maltodextrine, **lait** écrémé en poudre 1,2%, poudre de cacao maigre 1,2%, émulsifiant: lécithine de **soja**, arôme, antioxydant : Alpha-tocophérol (E 307)), dextrose, sucre, amidon de **blé**, huile de palme, sirop de glucose, sel, colorant : caramel (E 150c), correcteur d'acidité : phosphate trisodique, antioxydant: tocophérols. Vitamines (niacine, acide pantothénique, riboflavine (B2), vitamine B6, thiamine (B1), acide folique, et vitamine D), et minéraux (carbonate de calcium, et fer). **Peut contenir des traces d'arachides et fruits à coque.**

III. MOYENS DE PREVENTION

2. Les bonnes pratiques

a. Durant la remise en température

- La remise en température des préparations chaudes (de +10°C à +63°C) ne doit pas excéder une heure.
- Pour éviter toute rupture du cycle de remise en température, ne pas ouvrir le chariot pendant la chauffe.
- Attendre la fin du cycle. Eteindre la borne et débrancher le chariot repas sans tirer sur la prise.

III. MOYENS DE PREVENTION

2. Les bonnes pratiques

b. Après remise en température

➤ Si l'absence du patient est remarquée après le début de la remise en température :

- Stocker les préparations froides (hors d'œuvres, fromages, desserts) au réfrigérateur
- Si la durée d'absence du patient est supérieure à 20 mn, jeter impérativement les préparations chaudes

Au retour du patient :

- Déstocker les préparations froides du réfrigérateur
- Proposer le plateau au patient

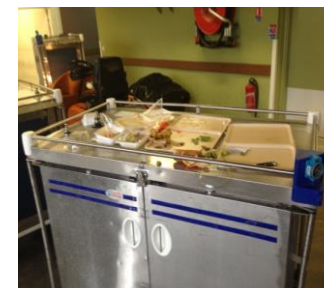


III. MOYENS DE PREVENTION

2. Les bonnes pratiques

c. Le débarrassage

- A l'exception des produits dits de longue conservation (compléments nutritionnels, compotes, biscottes) ne laisser aucun produit non consommé dans la chambre
- Ne congeler aucun produit
- Lors du débarrassage, vérifier qu'aucun dispositif médical ne soit oublié sur le plateau et au dessus du chariot



III. MOYENS DE PREVENTION

2. Les bonnes pratiques

c. Le débarrassage

- Le réfrigérateur destiné au stockage des denrées alimentaires doit être réglé à $+3^{\circ}\text{C}$. Sa température doit être contrôlée au moins une fois par jour. Il ne doit être utilisé qu'à cet usage et doit être nettoyé de façon hebdomadaire en fin de service et si besoin au cours de la journée.



**MERCI DE VOTRE
ATTENTION**

