

REPUBLIQUE TUNISIENNE
MINISTERE DE LA SANTE PUBLIQUE
DIRECTION REGIONALE DE LA SANTE PUBLIQUE DE BIZERTE
Service Régional d'Hygiène du Milieu

Série des manuels d'hygiène hospitalière



Manuel 2

La fonction restauration à l'hôpital

Deuxième édition

Année 2007

GRUPE DE TRAVAIL INITIAL¹

Mme	Arfaoui Chédia	Ecole des Sciences Infirmières de Menzel Bourguiba
Mme	Barouni Chédia	Hôpital Régional de Menzel Bourguiba
Mr	Batti Fethi	Groupement de Santé de Base de Bizerte
Melle	Béjaoui Rabiaa	Service Régional d'Hygiène du Milieu de Bizerte
Mr	Ben Hamida Abdelfatteh	Hôpital de Ras Djebel
Mr	Dhaouadi Med El hédi	Hôpital d' El Alia
Dr	Dhaouadi Mahmoud	Service Régional d'Hygiène du Milieu de Bizerte
Mme	Ghali Raoudha	Hôpital Régional de Menzel Bourguiba
Mr	Sahbani Béchir	Hôpital Régional de Menzel Bourguiba
Mme	Sahbani Latifa	Hôpital de Sejnène

COORDINATEURS

Mr	Salhi Chiheb	Hôpital Régional de Menzel Bourguiba)
Mr	Sghaier Imed	Service Régional d'Hygiène du Milieu de Bizerte

PERSONNES RESSOURCES

Docteur Attia Thouraya	DHMPE - MSP
Docteur Jridi Moez	Consultant qualité et hygiène
Docteur Noura Amel	EPS Farhat Hached de Sousse

¹Le même groupe a procédé à la révision de la première édition

SOMMAIRE

AVANT PROPOS DE LA DEUXIEME EDITION	04
PREFACE DE LA PREMIERE EDITION	05
PARTIE I : GENERALITES	06
I°/ Introduction.....	07
II°/ Bases juridiques.....	08
III°/ Spécificités de la restauration hospitalière.....	10
IV/ Surveillance des maladies d'origine alimentaire en milieu hospitalier	10
V°/ Analyse des dangers.....	13
PARTIE II : LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE	15
VI°/ Emplacement, environnement, conception et installations de la cuisine centrale.....	16
VII°/ Equipements et ustensiles.....	24
VIII°/ Maîtrise des opérations	25
IX°/ Entretien et nettoyage	35
X°/ Lutte contre les ravageurs.....	38
XI° / Circuit des déchets.....	40
XII°/ Maintenance et entretien des locaux et des équipements.....	40
XIII / Hygiène du personnel en restauration	41
XIV / Maîtrise des flux	44
XV / Formation du personnel et information des patients et des visiteurs	45
XVI / L'autocontrôle	48
PARTIE III : ANNEXES	49
REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES	64

AVANT PROPOS DE LA DEUXIEME EDITION

La première édition du présent manuel a été diffusée à petite échelle auprès d'utilisateurs potentiels à l'occasion de la X^{ème} journée d'hygiène hospitalière de Bizerte en Décembre 2005.

Dès le départ, il a été envisagé de procéder à sa révision quelques mois après sa mise en circulation tenant compte des réactions des lecteurs et utilisateurs.

A cet effet, le même groupe de travail initial ayant élaboré la première édition s'est réuni début 2007 en vue de rassembler les remarques et les suggestions des lecteurs et de procéder à la révision du document initial en y apportant des modifications portant autant sur le contenu que sur la forme.

Puisse cette deuxième édition bénéficier d'une plus large diffusion en vue d'une utilisation massive et contribuer ainsi à la promotion de l'hygiène des aliments des nos établissements hospitaliers.

PREFACE DE LA PREMIERE EDITION

Ce manuel, destiné aux professionnels de la santé et en particulier aux gestionnaires des cuisines hospitalières a été élaboré par un groupe multidisciplinaire dans le cadre de la poursuite des travaux de l'atelier portant sur le restauration hospitalière en marge de la IXème journée d'hygiène hospitalière le Bizerte organisée le 02 Octobre 2004.

Le plan de ce document s'inspire de celui de la norme Française FD V 01-001 éditée en Juin 2000 portant sur l'hygiène des produits alimentaires (document méthodologique pour l'élaboration des guides des bonnes pratiques d'hygiène).

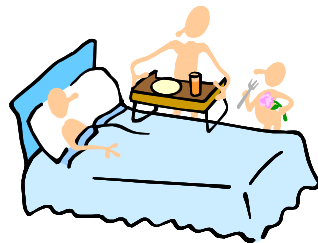
Ce manuel représente le deuxième numéro d'une série de manuels d'hygiène hospitalière à l'échelle des établissements hospitaliers, projet s'inscrivant, dans le cadre de la promotion de l'hygiène hospitalière.

Bien entendu, cette version ne peut prétendre être complète et définitive. En effet, des versions successives de ce document sont envisagées en vue d'en améliorer et actualiser ce contenu, tenant compte des remarques et des réactions des lecteurs et utilisateurs.

Puisse cette initiative contribuer à la promotion de l'hygiène dans les établissements hospitaliers.

PARTIE I

Généralités



I°/ INTRODUCTION

Le repas est un moment « fort » de la journée des hospitalisés et du personnel hospitalier. 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 processus de guérison. La restauration doit alors être considérée non plus seulement comme une fonction logistique marginale, mais comme un service essentiel à rendre au patient.

La restauration a une double mission dans un établissement de santé :

- Elle participe à l'acte de soins proprement dit : répondre aux besoins nutritionnels de chaque patient, appliquer une prescription médicale, adapter un régime pour un patient donné, intervenir dans le processus d'éducation nutritionnelle du patient.
- Elle participe directement au confort du patient. La qualité de la production et de la distribution des repas est le préalable à la prise en charge nutritionnelle des patients pour aboutir à une prise en charge de qualité.

Cependant, l'alimentation de l'homme est naturellement contaminée, dès lors le rôle d'un service de restauration va consister à éliminer ou à rendre acceptable pour le consommateur le niveau de contamination. En fait, la fréquence des toxi-infections alimentaires survenant dans les établissements de santé est à l'heure actuelle mal connue. Néanmoins, ce risque ne doit pas être négligé car ces pathologies peuvent avoir des conséquences graves lorsqu'elles surviennent chez des patients fragilisés.

La prévention de ces infections passe par l'application rigoureuse des mesures d'hygiène conformément aux textes réglementaires concernant l'alimentation collective et aux recommandations internationales

II°/ BASES JURIDIQUES

La restauration hospitalière ne fait l'objet d'aucune réglementation spécifique en Tunisie, cependant elle est soumise aux mêmes obligations que la restauration collective. Néanmoins les exigences sont certainement beaucoup plus fortes car la restauration s'adresse à des personnes par définition fragilisées.

II-1°/ Les textes fondamentaux

Deux textes principaux peuvent être pris en compte pour tracer le cadre légal, l'un spécifique au milieu hospitalier, l'autre général réglementant les services (telle que la restauration) préservant le droit des consommateurs.

– Loi 91-63 du 29 Juillet 1991 relative à l'organisation sanitaire

- **Article 2** : Les membres des professions de santé ainsi que les structures et les établissements de soins et d'hospitalisation, publics ou privés, assurent la protection sanitaire de la population.
- **Article 5** : Les structures et établissements sanitaires publics et privés doivent fonctionner dans des conditions qui garantissent :
 - 1- Les droits fondamentaux de la personne humaine et la sécurité des malades qui recourent à leurs services,
 - 2- Le respect des règles d'hygiène fixées par la législation et la réglementation en vigueur.

– Loi 92-117 du 07 Décembre 1992 relative à la protection du consommateur.

- **Article 3** : Les produits doivent, dans les conditions normales de leur utilisation, présenter la sécurité à laquelle on peut légitimement s'attendre et ne pas porter atteinte aux intérêts matériels des personnes
- **Article 4** : Dès la première mise sur le marché, les produits doivent être conformes aux spécifications légales et réglementaires en vigueur les concernant. Le responsable de la première mise sur le marché d'un produit est tenu de vérifier sa conformité aux spécifications légales et réglementaires le concernant.
- **Article 10** : Le fournisseur final est responsable du dommage causé par le produit n'offrant pas la sécurité et la santé

– Arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 26 Mai 2006 fixant les modalités du contrôle sanitaire vétérinaire, les conditions d'octroi de l'agrément sanitaire des établissements de production et de transformation et conditionnement des produits animaux.

II-2°/ Notion de responsabilité et d'autocontrôle

La responsabilité de l'établissement est donc clairement engagée par ces deux textes fondamentaux . On peut cependant distinguer :

- **La responsabilité du prestataire** c'est-à-dire celle de l'établissement lui-même ou d'un sous traitant lié à l'établissement par des clauses contractuelles l'obligeant à l'autocontrôle de la chaîne de production jusqu'à l'arrivée au consommateur (malade). Il s'agit d'une responsabilité pénale définie par la loi n°92-117 relative à la protection du consommateur.
- **La responsabilité technique du service local d'hygiène** telle que définie par la Circulaire n° 114/98 du 31 octobre 1998 du Ministère de la Santé Publique (Renforcement des activités d'hygiène hospitalière) : « **L'hygiéniste hospitalier doit Contrôler l'état d'hygiène au niveau des services hospitaliers, annexes et l'environnement des pavillons... , faire des prélèvements réguliers des denrées alimentaires et des eaux notamment au niveau des services spécialisés... »**
- **La responsabilité du comité d'hygiène de l'établissement hospitalier** régi par la circulaire n° 11/90 du 25 Janvier 1990; il est chargé entre autres :
 - * d'établir l'inventaire des problèmes relatifs à l'hygiène hospitalière dans l'établissement.
 - * de proposer toutes mesures de nature à assurer l'hygiène dans l'hôpital.

II-3°/ Les services d'inspection

L'inspection de l'hygiène hospitalière a été instaurée par le décret n°81-793 du 09 juin 1981 portant organisation des services de l'administration centrale du Ministère de la Santé Publique, qui indique dans son article 19 : « **La DHMPE² est chargée notamment : du contrôle de l'hygiène dans les collectivités publiques locales et dans les établissements hospitaliers et sanitaires publics et privés ... »**

Les services régionaux d'hygiène sous la tutelle technique de la DHMPE assurent de ce fait l'inspection dans tous les gouvernorats.

² DHMPE : Direction d'Hygiène du Milieu et de la Protection de L'Environnement

II-4°/ Modalités de gestion de la restauration en milieu hospitalier

Du fait des besoins auxquels elle est appelée à répondre, la fonction restauration devrait être sous la responsabilité commune de plusieurs services. D'où quelque soit le type de gestion de la restauration à l'hôpital soit par la direction de l'établissement même ou par un sous- traitant, les services compétents de l'établissement doivent veiller à :

- La vérification de l'agrément sanitaire des fournisseurs des denrées animales ou d'origine animale,
- La vérification de la conformité du cahier des charges aux codes des marchés,
- La réalisation d'un autocontrôle sur les matières premières et produits finis, sur les installations et sur les couples temps-température,
- L'affectation de personnel apte à effectuer ces manipulations et veille à ce que cette aptitude soit attestée médicalement dans le respect de la réglementation en vigueur,
- La déclaration des toxi-infections alimentaires collectives,
- L'utilisation de produits désinfectants homologués en milieux hospitaliers,
- L'application des textes réglementaires et des closes du cahier de charges,
- La réalisation des autocontrôles,
- La formation du personnel,
- L'élaboration de protocoles spécifiques,
- L'interprétation des résultats,
- L'identification des problèmes et mise en place des mesures correctives,
- L'achat de certains produits.

III°/SPECIFICITES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE HOSPITALIERE

- C'est une restauration collective à caractère « obligatoire » à partir du moment qu'une personne est hospitalisée (interdiction / impossibilité d'apporter des aliments de l'extérieur),
- Elle s'adresse à une population à risque (personnes fragilisées, terrain particulier, présence de tares, etc.),
- L'alimentation peut (ou doit) avoir un caractère de prescription personnelle nominative faisant partie du traitement,
- Des voies particulières d'alimentation peuvent être nécessaires (tel que par sonde)
- Elle se distingue par une distribution particulière des aliments à partir d'une cuisine centrale allant jusqu'au lit du malade₁₀ (pas de cantine...),

- La cuisine est implantée dans un milieu particulier qui est un environnement contaminant,
- La notion d'environnement contaminant peut être étendue à la chambre et au malade lui-même (exposé à un milieu contaminant et possibilité de s'auto contaminer).
- Elle partage des protocoles communs avec les services de soins : lavage des mains, nettoyage des surfaces, tenue du personnel.

Si cette restauration se distingue par rapport à d'autres domaines de la restauration collective à caractère social, elle doit s'intégrer totalement au sein de l'établissement de soins et de ce fait partager une plate forme technique commune avec les autres services. et faire partie du programme qualité de l'institution.

IV°/ SURVEILLANCE DES MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE EN MILIEU HOSPITALIER

Le médecin, l'équipe de soins, l'équipe d'hygiène, l'administration, tous doivent veiller à la situation épidémiologique concernant les maladies d'origine alimentaire et en particulier les toxi-infections alimentaires collectives. Cette surveillance est régie par la loi 71/92 du 27 Juillet 1992 relative aux maladie transmissibles, stipulant que tout foyer de TIAC ainsi que tout décès qui en résulte doit faire l'objet d'une déclaration et le décret 2451-93 du 13 Décembre 1993 détaillant les modalités de déclaration des TIAC.

IV°/-1 Déclaration des TIAC

Les déclarations des TIAC doivent ce faire :

- Sans délai
- En adoptant une définition opérationnelle suffisamment précise, telle que la suivante : « l'apparition d'au moins deux cas groupés similaires d'une symptomatologie en général gastro-intestinale dont on peu rapporter la cause à une même origine alimentaire ».
- Avec comme critères d'exclusion :
 - Les cas isolés (sauf botulisme ou un seul cas suffit pour la déclaration)
 - Les foyers d'origine autres qu'alimentaire
- Et comme critères d'inclusion :
 - Les troubles d'allure toxique ou infectieuse apparaissant brutalement ou plus lentement après l'ingestion d'un aliment au sein duquel la pullulation microbienne s'est produite entraînant ou non la libération d'une

toxine (soit avant l'ingestion, soit après l'ingestion),

- Les infections d'origine alimentaire dans lesquelles la multiplication du germe a lieu après sa pénétration dans l'organisme (fièvre typhoïde, listériose...),
- Les intoxications alimentaires dues à des toxines naturelles d'origine végétale ou animale,
- Les intoxications alimentaires dues à des substances chimiques potentiellement toxiques pouvant contaminer les denrées alimentaires (pesticides, fertilisants agricoles, médicaments vétérinaires),
- Les intoxications liées aux métaux et composés toxiques provenant des ustensiles de cuisson, des récipients ou des plans de travail.

Par ailleurs, il est d'usage, bien que la définition ne le permette pas, d'inclure dans le cadre des TIAC « Les intoxication histaminiques », manifestations allergiques survenant après consommation d'aliments contenant de grandes quantités d'histamine.

IV°/-2 Investigation des foyers de TIAC

- Déclaration par le médecin et l'équipe de soins de tous les cas suspects par voie rapide et orale (téléphone) à l'équipe d'hygiène hospitalière,
- L'équipe d'hygiène hospitalière en se déplaçant dans le service déclarant doit prouver la réalité de la TIAC,
- L'équipe d'hygiène doit remplir le formulaire de déclaration (**fiche technique n°15**) qui doit être adressée par la voie la plus rapide au service régional d'hygiène du milieu territorialement compétant,
- Dans l'attente de l'arrivée de l'équipe chargée de l'investigation l'équipe d'hygiène doit entamer **l'étape descriptive** : recenser les cas, établir une courbe épidémique, décrire le phénomène, identifier l'aliment suspect,
- L'équipe d'hygiène doit préserver le plat témoin et les restes d'aliments suspects s'ils existent pour d'éventuels prélèvements,
- Des prélèvements de coprocultures et/ou de vomissements doivent aussi être pratiqués,
- L'équipe d'hygiène doit collaborer avec l'équipe d'investigation en mettant toutes les informations recueillies à sa disposition et en participant à **l'étape analytique**,
- L'équipe d'hygiène doit entamer en parallèle les mesures prophylactiques nécessaires et ce en collaboration avec la direction de l'hôpital afin de remédier à la situation,

- L'équipe d'hygiène doit récupérer une copie du rapport final d'investigations qui doit être archivé,
- L'équipe d'hygiène doit assurer l'application des recommandations de ce rapport,
- L'équipe d'hygiène doit assurer un rétro information au service déclarant.

La survenue d'une TIAC ainsi que toutes informations recueillies à cette occasion devraient permettre à l'équipe d'hygiène et aux autres comités techniques compétents d'orienter et de mieux cibler les actions de lutte et de prévention des maladies d'origine alimentaire dans l'établissement.

V°/ ANALYSE DES DANGERS

Dans le but d'améliorer la qualité des services fournis au patient, la structure doit mettre en œuvre une démarche pour la maîtrise du risque lié à la restauration. Le système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points, ou analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise) est une méthode, parmi d'autres,. Les responsables des établissements de restauration hospitalière doivent en particulier :

- Evaluer les dangers alimentaires potentiels d'une opération,
- Mettre en évidence les niveaux et moments (les "points") de l'opération où des dangers alimentaires peuvent se présenter,
- Etablir lesquels de ces points sont critiques pour la salubrité des aliments (les « points critiques »),
- Définir et mettre en oeuvre, au niveau de chacun de ces points critiques des procédures de surveillance permettant d'assurer leur maîtrise effective,
- Définir les actions correctives à mettre en œuvre lorsqu'un contrôle révèle qu'un point critique n'est plus maîtrisé ou n'a pas été maîtrisé à un moment donné,
- Définir et mettre en oeuvre des procédures spécifiques de vérification ou de suivi de l'efficacité de l'ensemble des procédures ainsi mises en place,
- Revoir périodiquement, et à chaque modification de l'opération étudiée, l'analyse des dangers alimentaires, les points critiques ainsi que leurs procédures de vérification et de suivi.

Pour chacun des risques alimentaires potentiels qui sont mis en évidence, des mesures préventives relevant des bonnes pratiques d'hygiène sont mises en oeuvre.

Le HACCP est une approche systématique d'identification, de localisation, d'évaluation et de maîtrise des dangers potentiels de détérioration de la salubrité des denrées. Son idée-force consiste à identifier les dangers, les points critiques et les mesures préventives.

A partir des principes de la démarche HACCP du codex « alimentarius » l'équipe de la chaîne alimentaire dans la restauration hospitalière doit procéder à des études détaillées. A titre d'exemple, cette démarche peut être appliquée pour la préparation des salades :

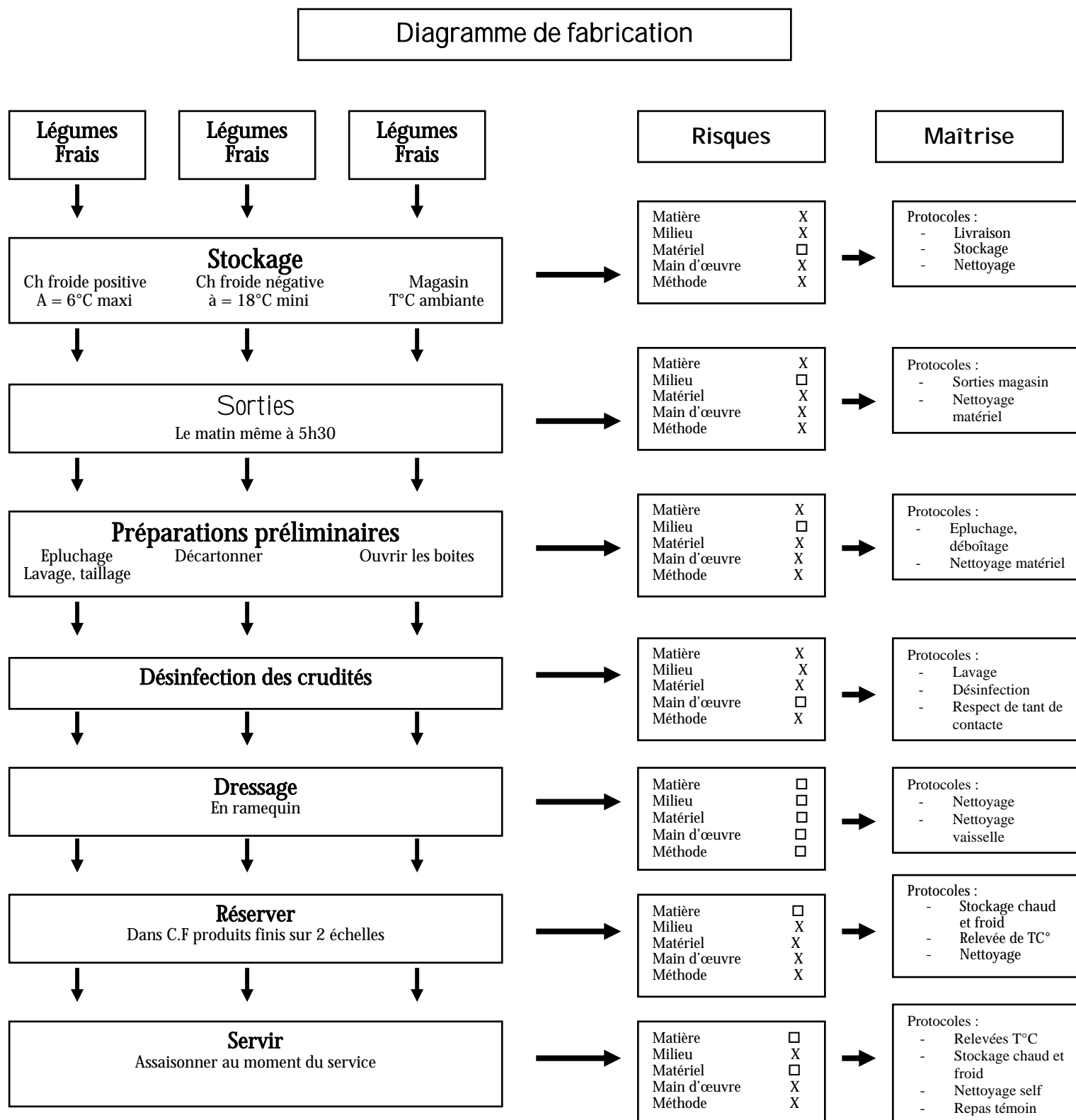


Schéma 1 : exemple d' un diagramme type de préparation dans un établissement de restauration

PARTIE II

Les bonnes pratiques d'hygiène



VI°/ EMBLACEMENT , ENVIRONNEMENT, CONCEPTION ET INSTALLATIONS DE LA CUISINE CENTRALE

VI-1°/ Emplacement

L'emplacement des locaux doit être étudié de façon à garantir la sécurité des aliments :

- Les établissements devraient, en particulier être situés à grande distance des zones polluées, sujettes aux inondations et à des infestations par les ravageurs,
- Les locaux doivent être implantés de manière à permettre l'évacuation des déchets solides ou liquides,
- La cuisine ne doit jamais servir de voie de passage donnant accès à d'autres parties du bâtiment.

VI-2°/ Environnement

C'est tout l'espace environnant la cuisine, et qui peut comprendre notamment :

a) Le réduit à poubelle

C'est le local destiné au stockage intermédiaire de tous les déchets de la cuisine avant évacuation finale. Ce local doit répondre aux exigences suivantes :

- Les surfaces internes doivent être lisses et facilement lavables,
- Le sol doit être solide et étanche facilement lavable avec pente vers la canalisation d'égout,
- Il doit être branché à l'eau courante,
- Il doit être muni d'une fenêtre garnie de moustiquaire et d'une porte.

b) Le quai de réception des denrées alimentaires

Il doit répondre aux critères suivants :

- Le sol doit être solide et étanche facilement lavable avec pente vers la canalisation d'égout,
- Avoir une superficie suffisante,
- Etre surélevé par rapport au sol d'au moins 50 centimètres.

c) La réserve du combustible

Lieu de stockage du carburant et des bouteilles de gaz, il doit être conçu de façon à préserver les mesures de sécurité nécessaires et à être à l'abri des sources de chaleur et d'humidité.

d) Les cours de service

Elles doivent être clôturées et dotées d'un système d'évacuation des eaux pluviales.

V-3°/ Conception

VI- 3-1° / Organisation et séparation des secteurs

a) Les circuits courts

Afin de réduire les contaminations : les locaux doivent être conçus et affectés de façon à ne pas faire de pas inutiles. Par ailleurs Les denrées devront évoluer, sans circulation inutile, depuis leur stade de préparation à celui de leur consommation.

Ainsi, on placera la boucherie contiguë à la chambre froide des viandes et non à l'autre extrémité de la cuisine.

b) La marche en avant

Pour éviter la contamination croisée: les aliments doivent circuler des zones les plus contaminées vers les zones les plus propres.

c) Séparation des secteurs

Une Chaîne alimentaire en milieu hospitalier nécessite un certain nombre de locaux distincts. Chaque local sera affecté à l'une des opérations suivantes :

- Réception des matières premières,
- Stockage et conservation,
- Préparation des denrées : boucherie, poissonnerie, légumerie,

- Elaboration des plats froids,
- Pâtisserie / viennoiserie,
- Cuisson des aliments,
- Distribution et paneterie,
- Conditionnement,
- Laverie,
- Local poubelles.

VI-3-2°/ Organisation des zones de travail

a) Plonge

L'idéal serait qu'il y ait deux pièces ou zones réservées à la plonge, l'une pour les ustensiles de cuisine lourds qui risquent d'être tachés de graisses, l'autre pour les plateaux. Les deux zones doivent être à une certaine distance des endroits où l'on prépare les aliments.

b) Les zones de stockage des équipements et des ustensiles

Les ustensiles tels que cuillères, casseroles, poêles doivent être protégés de toute contamination.

c) Les zones de stockage frigorifique

Les établissements doivent disposer d'enceintes froides positives et /ou d'enceintes froides négatives adaptées, de capacité suffisante au regard de l'activité de l'établissement, munies de dispositifs de mesure (thermomètre à lecture directe) et/ ou d'enregistrement des températures et équipées de système d'alarme de température.

Pour prévenir la contamination croisée à l'intérieur des enceintes froides positives ; il est nécessaire de prévoir l'implantation d'enceintes froides distinctes pour la conservation des produits crus et des aliments cuisinés.

Il est également indispensable de prévoir des enceintes séparées pour chaque catégorie de produit cru, en particulier pour la viande rouge, la volaille, le poisson et les fruits de mer, les légumes et les fruits.

Les établissements doivent disposer au besoin, des équipements de maintien en température des plats chauds.

d) Les zones annexes

Il s'agit des escaliers, monte-charges, cages d'ascenseurs, équipements et accessoires tels que plates formes, échelles, etc,...

Dans les zones de manutention des denrées alimentaires, tous les équipements et accessoires situés en position haute doivent être installés de façon à éviter une contamination directe ou indirecte des aliments et des matières premières, éviter la formation d'eau de condensation pouvant égoutter sur les produits, empêcher l'accumulation de saleté et le développement de moisissures et l'écaillage et enfin être faciles à nettoyer.

VI- 3-3° / Bâtiment

a) Nature et spécification des matériaux de construction

Les locaux où circulent les denrées alimentaires ainsi que les matériels doivent :

- Permettre le stockage des différentes denrées alimentaires dans des conditions d'ambiance, notamment de température et d'hygrométrie compatibles avec leur bonne conservation,
- Ne pas constituer par eux-mêmes, notamment du fait des matériaux qui les composent, une source de contamination pour les aliments,
- Faciliter les opérations de nettoyage et de désinfection de leurs différentes surfaces,
- Permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux ou fluides toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et le développement de moisissures ou la formation de condensation indésirable sur les surfaces,
- Ne pas offrir, lors de la manipulation des denrées alimentaires, de conditions d'ambiance favorables à la multiplication des micro-organismes,
- Permettre la progression continue et rationnelle dans l'espace des différentes opérations élémentaires conduisant à l'élaboration des produits finis (marche en avant dans l'espace),
- Permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment en prévenant les sources de contamination extérieures tels que les animaux domestiques, les rongeurs.

VI- 3-4° / Conception des locaux

Les locaux devaient être :

- Suffisamment vastes pour que les employés puissent exécuter leurs tâches de façon confortable, sans être pressés les uns contre les autres,
- Pas trop grands pour ne pas nécessiter des allées et venues inutiles.

VI-3-5° / L'éclairage

Tous les plans de travail doivent être bien éclairés, conformément à la réglementation ou aux normes locales. Il faut également veiller à l'éclairage des chambres froides et des zones d'entreposage des aliments.

VI-3-6°/ Les sols

Ils doivent être en matériaux étanches non absorbants, résistants aux chocs, imputrescibles de couleur claire, lavables et antidérapants ; ils ne doivent pas être crevassés et ils doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter. Le cas échéant, ils doivent avoir une pente suffisante pour permettre aux liquides de s'écouler par des orifices munis de siphons ou par des dispositifs d'évacuation des eaux de lavage efficaces. Les goulottes doivent être munies de regards d'inspection et de nettoyage.

VI -3-7° / Les murs

Ils doivent être construits en matériaux étanches, non absorbants, résistants aux chocs, imputrescibles, lavables de couleur claire jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations. Leur surface doit être lisse et sans fissures et ils doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter. Le cas échéant, les angles d'intersection formés par les murs et le sol et les murs et les plafonds doivent être obturés et arrondis afin d'en faciliter le nettoyage. Les murs doivent avoir une surface lisse de 1,80 m de hauteur au minimum.

VI-3-8°/ Les plafonds

Ils doivent être conçus, construits et finis de façon à empêcher l'accumulation de saleté et à réduire au minimum la condensation de vapeur, le développement de moisissure, l'écaillage et le déversement de particules sur les denrées ou les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les denrées. Ils doivent être faciles à nettoyer.

VI-3-9°/ Les fenêtres

Les fenêtres et autres ouvertures doivent être construites de façon à éviter l'accumulation de saleté et celles qui s'ouvrent vers l'extérieur doivent être équipées de systèmes de protection contre les insectes. Ces systèmes doivent être facilement amovibles pour permettre leur nettoyage et leur entretien. Les rebords internes des fenêtres, s'il y en a, doivent être inclinés.

VI-3-10°/ Les portes

Elles doivent avoir des parois lisses et non absorbantes, résistantes aux chocs, lavables et imputrescibles. Elles doivent être faciles à nettoyer, et munies de système de fermeture automatique.

VI-3-11° / Ventilation et aération

Il faut prévoir une ventilation suffisante pour le bloc cuisson. Les hottes, les filtres et les tuyaux doivent être d'un dessin et d'un matériau rendant le nettoyage facile. Cette ventilation devrait être prévue pour :

- Minimiser la contamination d'origine atmosphérique des produits alimentaires,
- Maintenir la température ambiante,
- Eviter les odeurs susceptibles d'affecter la salubrité des aliments,
- Empêcher l'humidité, s'il y a lieu afin de garantir la sécurité des aliments.

Les dispositifs de ventilation devraient être conçus et construits de telle manière que le courant d'air n'aille jamais d'une zone contaminée vers une zone propre.

Les locaux suivants doivent avoir une température ambiante minimisant la prolifération de micro-organismes (climatisation) : garde manger, poissonnerie, boucherie et la partie froide de la pâtisserie).

La partie chaude de la pâtisserie (four) doit être séparée de la partie froide.

VI- 4°/ Installations

VI-4-1°/ Approvisionnement en eau

L'établissement doit être approvisionné en eau potable de qualité, avec des installations appropriées pour le stockage et la distribution.

Le contrôle de l'eau potable devrait répondre aux critères énoncés dans la dernière édition des directives de l'Organisation Mondiale de la Santé pour la qualité de l'eau de boisson .

L'eau non potable (utilisée par exemple pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur, et autres utilisations analogues), si elle existe ne devrait constituer aucun risque de contamination des produits alimentaires.

Les canalisations d'eau non potable doivent être identifiées et ne comporter aucun raccordement, ni permettre un reflux dans les conduites d'eau potable.

VI-4-2°/ Evacuation des effluents et des déchets

Tout établissement doit disposer d'un système efficace d'évacuation des effluents et des déchets qui doit être :

- maintenu en permanence en bon état,
- construit de façon à éviter toute contamination des approvisionnements d'eau,
- correctement raccordé et conduire à un égout.

Des installations adéquates doivent être prévues pour l'entreposage des déchets et des matières non comestibles avant leur évacuation de l'établissement. Ces installations doivent être conçues de façon à empêcher l'introduction des ravageurs et à éviter la contamination des aliments, de l'eau potable, du matériel, des locaux ou des voies d'accès aménagées sur les lieux.

Les systèmes de collecte et d'évacuation des déchets doivent être hygiéniques, équipés par des ouvertures et placés en dehors des locaux où sont manipulées des denrées alimentaires.

VI-4-3°/ Installations pour le nettoyage et la désinfection

Ces installations doivent être construites en matériaux résistants à la corrosion et faciles à nettoyer, et doivent être alimentées en eau chaude et froide en quantité suffisante.

VI-4-4°/ Installations pour l'entreposage des déchets et des matières non comestibles

Des installations adéquates doivent être prévues pour l'entreposage des déchets et des matières non comestibles avant leur évacuation de l'établissement. Ces installations doivent être conçues de façon à empêcher l'introduction des ravageurs et à éviter la contamination des aliments, de l'eau potable, du matériel, des locaux ou des voies d'accès aménagées sur les lieux.

VI-4-5°/ Les postes de lavage des mains

Tout établissement doit comporter, dans les différents locaux où sont manipulés les denrées alimentaires ainsi qu'à la sortie des toilettes du personnel, un nombre suffisant de lave-mains à commande non manuelle, permettant au personnel de se laver et de se sécher les mains. Ces installations doivent être munies d'eau tiède ou d'eau chaude et d'eau froide avec mélangeurs, et équipées de distributeurs de savon liquide, d'essuie-mains hygiéniques, de corbeilles à papier. Elles doivent être munies de conduites d'évacuation raccordées aux égouts et dotées de siphons.

VI-4-6° / Installations sanitaires et toilettes

Tous les établissements devraient comporter des installations sanitaires pour garantir un degré approprié d'hygiène corporelle et pour éviter la contamination des aliments. Le cas échéant ces installations devraient comprendre :

- Des douches conçues conformément aux règles d'hygiène,
- Des W-C réservés au personnel des cuisines, ne donnant pas directement sur les locaux de la cuisine,
- Des vestiaires adéquats conformes à la législation du travail où le personnel puisse se changer et comportant ainsi : une armoire individuelle pour chaque agent assurant la séparation entre les vêtements de ville et de travail et des postes de lavage des mains avec les équipements nécessaires.

VII°/ EQUIPEMENTS ET USTENSILES

VII-1°/ Installation des équipements

Le matériel doit être installé de manière à permettre un entretien et un nettoyage convenable, fonctionner conformément à l'usage auquel il est destiné et faciliter l'adoption de bonnes pratiques d'hygiène y compris la surveillance.

VII-2°/ Spécifications des équipements

L'ensemble des équipements utilisés dans les zones de manutention des aliments et pouvant être en contact avec ces derniers doivent être fabriqués à partir de matériaux ne risquant pas de transmettre aux produits des substances toxiques, des odeurs ou des saveurs indésirables, non absorbants et résistants à la corrosion et capables de supporter des opérations répétées de nettoyage et de désinfection.

VII-3°/ Nature des équipements

a) Les surfaces

Elles doivent être lisses et exemptes de cavités et de fissures.

b) Les ustensiles

La capacité des ustensiles utilisés doit être suffisante pour permettre la préparation des aliments dans de bonnes conditions d'hygiène.

Les ustensiles sont construits et entretenus de manière à permettre un nettoyage efficace et éviter la contamination des aliments.

Il convient d'éviter l'emploi des matériaux difficiles à nettoyer et à désinfecter, le bois par exemple, à moins que l'on soit sûr qu'ils ne seront pas une source de contamination.

VIII°/ MAITRISE DES OPERATIONS

VIII-1° / Approvisionnement

Les établissements de restauration doivent autant que possible :

- Ne s'approvisionner qu'en denrées alimentaires salubres
- Ne s'approvisionner qu'auprès de fournisseurs sélectionnés
- Veiller au transport hygiénique des denrées alimentaires
- Contrôler les éléments de la sécurité et de la salubrité des denrées alimentaires à la livraison
- Entreposer les denrées alimentaires dans des conditions permettant la préservation de leur sécurité et de leur salubrité

a) Prescriptions relatives à la sécurité et à la salubrité des matières premières

Au stade de la production primaire ainsi qu'au stade de la transformation, les denrées alimentaires sont normalement soumises à des contrôles de salubrité et à des contrôles de qualité par le fait que, selon les cas :

- Les produits peuvent porter des marques de salubrité ;
- Les produits peuvent être accompagnés d'un document sanitaire (certificat de salubrité) ;
- Enfin, les produits mis sur le marché ne présentent pas de défauts qualitatifs

b) Prescriptions relatives aux fournisseurs

Seuls les fournisseurs sélectionnés sont autorisés à assurer l'approvisionnement des denrées alimentaires.

A cet effet, les fournisseurs justifiant de système HACCP, de système d'autocontrôle, de système de management de la qualité ou justifiant d'un agrément sanitaire officiel seront privilégiés. L'exploitant doit établir un cahier des charges précis pour chaque fournisseur. L'exploitant doit réaliser des audits chez les fournisseurs majeurs et examiner les conditions de fabrication des denrées alimentaires et éventuellement leur système d'autocontrôle. Une bonne sélection de fournisseurs est nécessaire pour obtenir la meilleure qualité au meilleur prix.

c) Prescriptions relatives au transport des matières premières

Le transport des matières premières doit être effectué :

- Dans des engins de transport propres,
- Avec respect de l'hygiène personnelle des livreurs,
- Dans des matériaux ou récipients propres,
- Sous des températures conformes,
- Sous une protection suffisante contre toute contamination,
- Sans rupture de la chaîne de froid.

d) Prescriptions relatives au contrôle à la livraison et à la réception

Ces contrôles portent notamment sur la qualité et la fraîcheur des denrées livrées, la température des produits, l'intégrité du conditionnement et la date limite de consommation (DLC) ou la date limite de consommation optimale (DLCO), les conditions de transport et tout autre aspect susceptible de porter atteinte à la salubrité du produit alimentaire.

La livraison s'effectue en présence d'un personnel formé à la réception des denrées alimentaires en présence du livreur, ce personnel doit être vêtu d'une tenue propre. La zone de réception doit être protégée des intempéries, libre de tout encombrement.

Les produits livrés sont transportés par des chariots et autres matériels (transpalettes, ..) en parfait état de propreté, réservés à la réception. La balance doit être étalonnée, et en parfait état de propreté. Le thermomètre à sonde doit être en parfait état de marche et vérifié régulièrement, nettoyé et désinfecté avant et après chaque contrôle.

Les livraisons doivent se faire à des horaires déterminés afin que les denrées puissent être contrôlées dès leur arrivée.

VIII-2°/ Contrôle à la livraison et à la réception

Les premiers contrôles des produits concernent :

- Les conditions de livraison : conformité de la livraison au bon de livraison et conformité du bon de livraison au bon de commande ou de réception,
- La température des produits : température prise entre deux conditionnements avec une sonde nettoyée et désinfectée (écart toléré de 3°C par rapport aux températures réglementaires),
- L'intégrité et la conformité des emballages et des conditionnements ;
- La conformité de l'étiquetage,
- L'aspect qualitatif des denrées : fraîcheur, calibre, défauts de présentation, etc.
- Les infestations éventuelles par des ravageurs ou parasites.

L'exploitant doit, selon un plan prédéterminé, effectuer des prélèvements en vue d'analyses de laboratoire.

VIII-3°/ Stockage

C'est une opération qui consiste à organiser les rangements des matières premières selon la température de conservation et par catégorie afin de prévenir tout risque de détérioration, de contamination et de prolifération des micro-organismes.

L'acheminement vers les lieux de stockage appropriés est effectué le plus rapidement possible. Aucun produit ne doit être placé à même le sol. Les produits sont triés et rangés par catégorie (les cartons ensemble, les autres conditionnements ensemble) en respectant le mode de conservation. Un plan de rangement adapté sera proposé afin de maîtriser les risques de contamination croisée.

Le rangement peut se faire de la manière suivante :

- **L' épicerie et produits secs** dans le magasin des denrées alimentaires, aéré, sec pour éviter les moisissures, à une température compatible avec la bonne conservation des denrées,
- **Les denrées en froid positif en chambre froide**, stockées par famille de produits selon la température préconisée.

Produit	Température de stockage
Poissons	+2°C sur glace fondante
Toutes denrées animales cuites ou précuites Pâtisseries à la crème Crèmes Œufs Préparations froides à base de denrées animales et/ou végétales y compris sandwiches et fond de sauce Produits à base de viande non stables Abats Viandes découpées de boucherie, volailles, lapins et gibiers Poissons fumés conditionnés Lait pasteurisé Produits végétaux Jus de fruits ou de légumes crus et préparations à base de végétaux crus Produits décongelés Tout produit altérable à la chaleur et toute boisson non stable à température ambiante d'entreposage	Entre +0°C et +3°C
Beurre Fromage	+4°C

Tableau1 : Température de stockage selon le produit en froid positif

Les chambres froides sont localisées le plus près possible de la zone de transformation. S'il n'y a qu'une seule chambre froide, la température doit être la plus froide (0 à +3°C).

A l'intérieur de la chambre froide, un plan de rangement devrait être en place (le plus propre en haut, le plus sale en bas).

Les denrées alimentaires congelées et/ ou surgelées qui ne sont pas immédiatement utilisées pour la préparation des plats sont stockées en froid négatif à une température inférieure ou égale à -18°C.



VIII-4°/ Gestion des stocks

a) Épicerie et produits secs :

Dans le magasin de stockage des produit secs, il faut veiller à :

- La gestion des denrées alimentaires « premier entré, premier sorti »,
- L'utilisation des supports à fin de ne rien poser sur le sol,
- La respect des DLC et DLCO,
- L'entretien des locaux suivant un plan de nettoyage et de désinfection,
- La Lutte contre les insectes et les rongeurs suivant un programme de désinsectisation et de dératisation,
- L'usage unique (assiettes, barquettes, serviettes, ...) destiné à être en contact avec les denrées alimentaires, peut être stocké dans ce même local en conservant l'emballage primaire.

b) Denrées en froid positif et froid négatif

Afin de garantir la qualité hygiénique des denrées stockées en froid positif il faut assurer :

- Le contrôle de la température : vérification visuelle externe et enregistrement sur un document pour la traçabilité,
- La gestion du stock: « premier entré, premier sorti »,
- Le respect des DLC, DLCO,
- L'absence de produits à même le sol,
- Le respect des règles d'hygiène du personnel,
- La protection des produits (film, couvercle),
- L'entretien de la chambre froide selon un plan de nettoyage et de désinfection,
- La limitation des temps d'ouverture des portes.

VIII-5° / La préparation

C'est une étape intermédiaire qui nécessite le respect de certaines règles dans les différents locaux de préparation.

Au niveau de la boucherie, lieu de découpe et de préparation des viandes souvent livrés à l'état brut. La température est inférieure à +8°C. Le bois est proscrit au niveau du plan du travail. Le personnel affecté à ce poste est appelé à respecter scrupuleusement l'hygiène de manipulation surtout pour la viande hachée.

Au niveau l'unité de préparation des volailles, la découpe et la répartition en portions des volailles doivent être pratiquées séparément a d'autre aliments en respectant les règles mentionnées pou les viandes rouges.

Au niveau l'unité de préparation des poissons, les opérations d'éviscération, de découpage et de préparation des poissons doit être faite dans un local ou la température est inférieure à +4°C. Le personnel affecté à ce poste est appelé à respecter scrupuleusement l'hygiène de manipulation.

Au niveau de la légumerie il faut se limiter au deuxième lavage, à l'épluchage et à l'essorage des légumes en s'assurant que les opérations de premier lavage, nettoyage et l'éliminantion de toute trace de terre et autres souillures ont été réalisées en dehors de ces unités). Cette 'unité doit être munie d'un local annexe de préparation des denrées ne nécessitant pas de cuisson, c'est à dire les entrées, les crudités, qui sont conservées à un froid positif compris entre 0 et +3°C.

Chaque agent est responsable de son poste de travail et veille à sa propreté et son nettoyage après chaque usage et à la fin de la journée. Le nettoyage concerne le matériel, les surfaces et le sol. Il est suivi d'une désinfection. L'eau chaude et froide est indispensable pour assurer la propreté de la manipulation.

VIII -6°/ La cuisson

La cuisson joue un rôle stabilisant (inhibition des processus enzymatiques), de détoxification (neutralisation des toxines) et stérilisant (destruction des micro-organismes). Les deux facteurs importants sont la température et la durée sans négliger les autres facteurs.

a) Respect des facteurs environnementaux

- Les plans de travail utilisés pour l'assemblage et la découpe des aliments destinés à la cuisson doivent être débarrassés de tout matériel inutile et préalablement désinfecté,
- Les préparations en attente de cuisson ne doivent pas subir une attente prolongée à température ambiante. Si l'organisation ne permet pas de passer directement le produit en cuisson, il sera replacé en enceinte froide,
- Les mesures préventives concernent également le comportement du personnel en phase de préparation: gestes à faire ou à ne pas faire (ne pas goûter les plats avec un doigt).

b) Respect des barèmes de cuisson

- Les produits cuits devant être consommés chauds doivent être maintenus à une température minimale de +63°C jusqu'au moment de la consommation,
- La stérilité réelle est atteinte avec certitude qu'après 2 ou 3 heures d'ébullition ou plus d'un quart d'heure à 120°C,
- Les graisses et huiles de friture destinées à la friture des denrées alimentaires ne doivent pas dépasser la température maximale de +180°C,
- Les graisses et huiles destinées à la friture des denrées alimentaires doivent être contrôlés au moyen d'un testeur afin d'en déterminer la fréquence de renouvellement. Des contrôles périodiques doivent être réalisés.

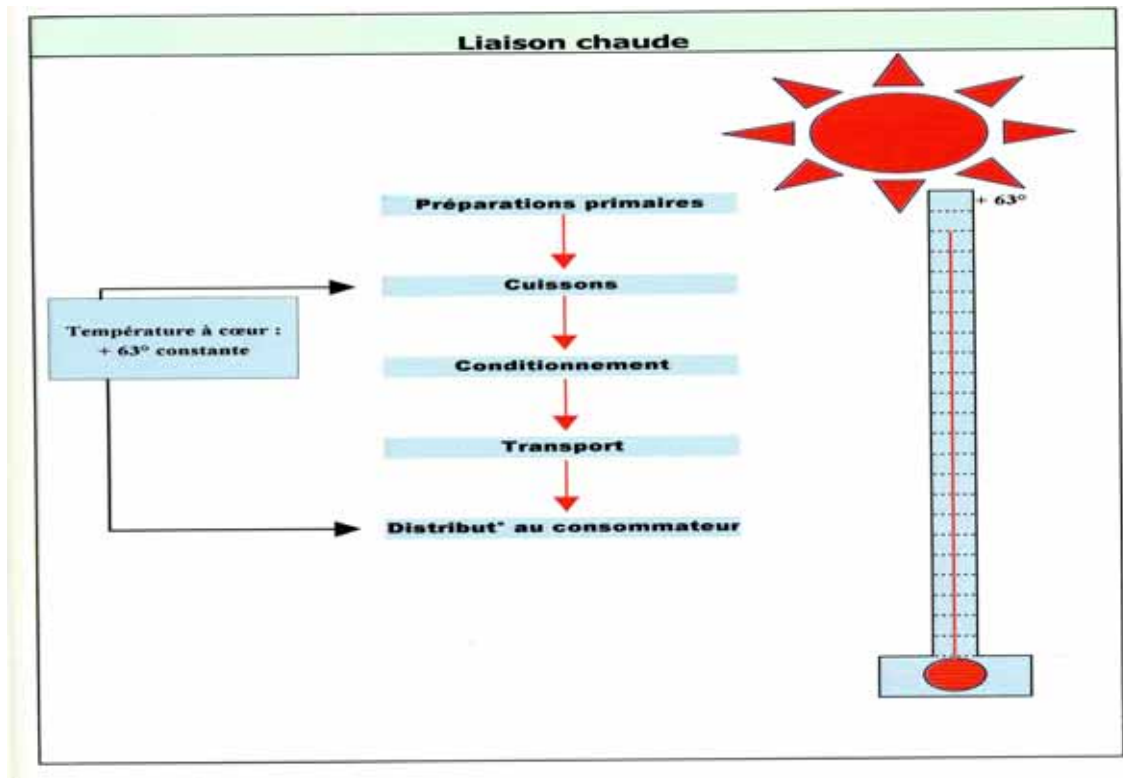


Schéma 2 : Barème de cuisson et de la liaison chaude

c) Respect des d'utilisation correcte du produit après cuisson

Quelque soit la destination du produit cuit (consommation directe, conditionnement à chaud), aucune attente ne doit intervenir entre la fin de la cuisson et la mise en œuvre de l'étape ultérieure.

VIII-7°/ Le conditionnement

Le conditionnement peut se faire de trois façons :

a) En vrac

Après la cuisson, l'aliment est placé dans des bacs qui seront placés à leur tour dans des conteneurs isothermes à couvercle et acheminés jusqu'au lieu de consommation.

b) En multi portions

Des plats contiennent 4 à 8 portions et permettent de servir les repas en salle à manger quand le malade est valide et le service hospitalier dispose d'un local destiné à cet effet.

c) En plateaux individuels

Ce mode de conditionnement a l'avantage d'être plus hygiénique vu l'absence de manipulation des denrées en dehors de la cuisine. Aucune intervention n'est nécessaire au niveau du service de soins.

La faible quantité de denrées rend difficile le maintien d'une température à cœur convenable durant la période s'étalant entre 30 et 90 minutes selon les procédés. Ceci impose une distribution rapide et des trajets courts afin de maîtriser le couple temps- température.

VIII – 8°/ Le transport (cas d'une restauration différée)

a) Liaison froide

- Définir et mettre en application des dispositifs de transport permettant le respect des températures réglementaires,
- Etablir et mettre en application des dispositions écrites relatives au devenir des préparations en cas de défaillance de maîtrise du froid lors du transport,
- Consommer les aliments dans moins d'une heure après la réception, si non l'établissement d'accueil doit disposer de capacités de stockage adaptées et, permettant le maintien des denrées alimentaires à des températures réglementaires.

b) Liaison chaude

b-1- Préparations froides dans le cadre d'une liaison chaude

- Définir et mettre en application des dispositions de transport permettant d'assurer la maîtrise des températures réglementaires,
- Etablir et mettre en application des dispositions relatives au devenir des préparations en cas de défaillances de la maîtrise du froid lors du transport,
- Etablir et mettre en application des dispositions afin que toutes les préparations culinaires soient protégées hermétiquement conditionnées).

b-2- Préparation chaudes

- Définir et mettre en application des conditions de transport (containers adaptés) afin de maintenir les préparations à une température à + 63°C,
- Dans le cas particulier des préparations culinaires dont le maintien à une température supérieure à + 63°C peut engendrer une dégradation organoleptique, valider et s'assurer que les préparations ont été maintenues à une température n'entraînant pas de risques pour le consommateur,
- Etablir, valider et mettre en application des dispositions afin que toutes les préparations culinaires soient maintenues à l'abri des contaminations.

VIII-9°/ La distribution

C'est l'opération qui consiste à distribuer les plats destinés à être consommés froids, ou chauds en respectant les normes d'hygiène de référence (en particulier le couple temps - température). Elle doit être faite juste avant la consommation par un personnel qualifié.

a) Type de distribution

La distribution doit s'adapter à l'architecture de l'établissement, tout en respectant :

- Un circuit rapide et des trajets courts entre la cuisine et le lieu de la consommation.
- La liaison chaude qui consiste à conserver les plats à une température > 65° C
- La liaison froide qui consiste à conserver les plats à une température < +4°C

b) Lieux de distribution

- Dans les chambres du malade,
- Dans les offices.

c) Techniques

Vu que le repas du malade prend une part essentielle dans le traitement qu'il reçoit, il est impératif de respecter les recommandations suivantes :

- Contrôler en collaboration avec le service diététique ou l'infirmier du service le régime de chaque malade,
- S'assurer que chaque malade a un plateau à son nom,
- Se laver les mains entre chaque malade et avant de commencer la distribution,
- Demander au patient dans la limite du possible de se laver les mains,
- Laisser au malade une demi-heure pour prendre son repas,
- Noter les non conformités et les événements indésirables.

d) Plats témoins

La réglementation impose de conserver des plats témoins à la disposition exclusive des services officiels de contrôle. Ils doivent être conservés pendant au moins trois jours en froid positif après la dernière présentation au consommateur. Les techniques de laboratoire d'analyses imposent des prélèvements en quantité suffisante pour permettre leur analyse microbiologique.

IX°/ Entretien et nettoyage

Vu la facilité avec laquelle les aliments peuvent être contaminés, il est indispensable que les locaux, les équipements et les surfaces soient convenablement entretenus et maintenus en bon état de propreté.

Dans une cuisine on distingue deux grandes catégories de surfaces :

- Les surfaces alimentaires : la vaisselle, les plans de travail, les trancheurs, etc, qui seront ou pourront être en contact avec les denrées,
- Les surfaces non alimentaires sont les autres surfaces qui ne sont jamais en contact avec les aliments, en particulier le sol.

Ces surfaces doivent être propres en permanence pour éviter une contamination croisée entre les zones et les surfaces alimentaires voire même les denrées.

IX -1°/ Procédures et méthodes de nettoyage

L'hygiène dans la cuisine est indissociable du nettoyage et de la désinfection des surfaces et du matériel. C'est une tâche qui consiste à éliminer par le nettoyage les souillures visibles et diminuer par les désinfections les contaminations microbiennes.

Les surfaces et le matériel dans une cuisine exigent des procédures et méthodes de nettoyage et de désinfection adaptées à leurs caractéristiques.

Le nettoyage / désinfection comporte 5 étapes qui consistent à :

- Enlever les débris visibles des surfaces (une raclette adaptée à chaque usage est très pratique). On rassemble alors ces déchets dans des poubelles équipées de sacs en plastique,
- Appliquer une solution détergente pour détacher la saleté et le film bactérien et le maintenir en solution ou en suspension,
- Rincer avec de l'eau courante pour enlever les saletés détachées et les résidus de détergents,
- Désinfecter en utilisant un produit désinfectant autorisé,
- Rincer à nouveau.

Le démontage, le nettoyage et la désinfection à la fin de la journée de travail ont pour but d'empêcher la prolifération d'une flore éventuellement pathogène.

Les voies d'accès et les cours situées à proximité immédiate des bâtiments et desservant ces derniers doivent être tenues propres.

IX-2°/ Les produits de nettoyage et de désinfection

L'utilisation efficace de ces produits repose sur une bonne connaissance de leurs propriétés et de leurs conditions d'utilisation, des concentrations du produit et ses dilutions, de la température d'utilisation et du temps d'action

Les produits de nettoyage doivent être conservés dans des récipients non destinés à recevoir des aliments.

Les détergents et désinfectants doivent convenir à l'usage auquel ils sont destinés et être agréés par l'autorité compétente.

IX-3° / Programme de nettoyage

Les programmes de nettoyage et de désinfection écrits d'une façon claire et précise doivent considérer les locaux, les équipements et matériels ainsi que l'équipement de nettoyage.

Ils doivent spécifier : les zones, les équipements et ustensiles à nettoyer, les responsabilités pour les différentes tâches, les méthodes et la fréquence de nettoyage et enfin les procédures de suivi.

Les programmes et les activités de nettoyage doivent être continuellement et efficacement suivis pour vérifier qu'ils sont adaptés et efficaces. Cette surveillance peut être accompagnée au besoin d'une documentation.

IX-4°/ Plan de nettoyage

Un Programme permanent de nettoyage et de désinfection de l'ensemble des locaux, y compris les vestiaires et le matériel et défini par écrit de façon claire et précise. La propreté de l'établissement doit être confiée à un seul responsable.

Le plan de nettoyage et de désinfection doit comprendre au moins les indications suivantes :

- La fréquence et les moments des journées auxquels les différentes opérations de nettoyage et de désinfection sont effectuées,
- Le mode opératoire précis comportant notamment pour chaque produit utilisé la dilution, la température d'utilisation, le temps d'application et la nécessité d'un rinçage éventuel,
- Les responsables des opérations de nettoyage et de désinfection pour chaque Secteur,
- Les moyens mis en place pour vérifier l'efficacité du plan.

X°/ LUTTE CONTRE LES RAVAGEURS

Les ravageurs constituent une menace majeure pour la sécurité et la salubrité des aliments. Les bonnes pratiques générales d'hygiène doivent être respectées pour éviter la pénétration, la prolifération et l'installation des ravageurs.

X-1°/ Eviter l'accès des ravageurs

Les bâtiments doivent être maintenus en bon état et bien entretenus à savoir :

- Installer le grillage sur les fenêtres, portes et bouches d'aération
- Sceller et ou éliminer les orifices, les drains et autres lieux d'accès et sites de prolifération potentiels des rongeurs.

Les rongeurs peuvent pénétrer dans les locaux en s'introduisant dans des sacs de produits alimentaires et des matériaux d'emballage. Ainsi, il est important de :

- Contrôler les emballages à la réception,
- Eviter le désordre, les mauvaises méthodes d'entreposage des aliments, leur empilage sans soin sources d'une infestation considérable dans un bâtiment hermétiquement fermé.

X-2°/ Eviter l'installation des ravageurs

Les denrées alimentaires font des cuisines un endroit de prédilection pour les rongeurs et les insectes.

Les aliments susceptibles d'attirer les ravageurs doivent être placés dans des récipients hermétiques ou entreposés au dessus du sol et à l'écart des murs pour permettre l'examen de toutes les surfaces et les jonctions (murs, planchers), endroits favorables à la prolifération des rongeurs.

Les déchets doivent être stockés dans des conteneurs munis d'un couvercle et Inaccessibles aux ravageurs.

X-3°/ Suivi et éradication

La présence d'infestation doit être régulièrement contrôlée dans les établissements et les zones adjacentes selon un programme efficace préétabli. Il faut veiller continuellement à déceler les traces des rongeurs et autres nuisibles afin d'évaluer l'efficacité de ces opérations.

Les infestations de ravageurs doivent être traitées immédiatement et sans affecter la sécurité et la salubrité des aliments.

Les mesures suivantes sont indispensables pour les combattre immédiatement :

- Détruire les nids et les endroits où se produisent ces ravageurs et les isoler de façon à les rendre inaccessibles,
- Éliminer les saletés, les souillures et surveiller les procédés de nettoyage,
- Laver et assainir les surfaces contaminées afin d'empêcher que la contamination ne continue de se propager.

Les pesticides ne doivent être utilisés que si d'autres mesures ne peuvent pas être employées efficacement. Les pesticides et autres produits chimiques destinés à lutter contre les ravageurs ne doivent pas être utilisés dans les zones de préparation des aliments.

X-4°/ Exclusion des animaux domestiques errants (*chiens et chats*)

Les animaux en liberté ou pouvant présenter un risque pour la santé doivent être exclus des établissements.

XI°/ Circuit des déchets

Des dispositions adéquates doivent être présents pour enlever et entreposer les déchets. Ceux ci ne doivent pas s'accumuler dans les aires de manipulation et de stockage des aliments et dans les zones avoisinantes.

Dans les cuisines et les salles de préparation des aliments, les sous produits et les déchets doivent être placés dans des sacs étanches. Ceux ci doivent être scellés dès qu'ils sont pleins ou après chaque période de travail et placés dans des poubelles couvertes qu'il ne faut jamais introduire dans la cuisine.

Les poubelles doivent être conservées dans un local fermé réservé à cette fin, à l'écart des salles d'entreposage des aliments.

Ce local doit être maintenu à une température aussi basse que possible, bien ventilé et protégé contre les insectes et les rongeurs. Il doit être facile à nettoyer et à désinfecter.

Les poubelles doivent être nettoyées et désinfectées après chaque utilisation.

XII°/ Maintenance et entretien des locaux et équipements

Pour garantir une hygiène parfaite, il faudra veiller à ce que l'ensemble de la cuisine soit nettoyé, désinfecté et entretenu récursivement. L'exploitant doit :

- Définir, valider et mettre en œuvre un programme d'entretien préventif efficace afin d'assurer le bon fonctionnement de l'équipement susceptible d'altérer la salubrité des aliments. Ce programme doit inclure notamment une liste des équipements nécessitant un entretien régulier, les procédures et les fréquences d'entretien et la raison de l'activité,
- Assurer une maintenance corrective à côté de la maintenance préventive,
- Mettre en place un programme d'étalonnage et de vérification concernant les dispositifs de contrôle et de surveillance des équipements susceptibles d'avoir une incidence sur la salubrité des aliments.

Il faut surveiller l'efficacité des systèmes d'entretien, les vérifier périodiquement au moyen d'inspection, d'audit pré opérationnel ou le cas échéant par des prélèvements microbiologiques dans l'environnement.

XIII°/ HYGIENE DU PERSONNEL EN RESTAURATION

Un échange permanent de germes existe entre le personnel et le milieu où il vit. Dans une cuisine, cet échange constitue un risque important que l'on doit maîtriser. A cet égard, on cherchera à :

- Réduire le risque de contamination des aliments par la flore potentiellement pathogène des personnes,
- Réduire le risque de contamination des aliments par le manipulateur jouant un rôle d'intermédiaire entre une source contaminante et l'aliment.

XIII-1°/ Objectifs

Faire en sorte que les personnes qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments ne risquent pas de les contaminer en assurant :

- Un état de santé approprié ;
- Un maintien d'un degré approprié de propreté corporelle ;
- Un comportement hygiénique approprié.

XIII-2°/ Etat de santé

a) Examen à l' embauche

Les personnes en contact avec les aliments doivent subir un examen médical avant d'être engagées (selon les articles 325 ; 334 de la loi 27-66 du 30 Avril 1966 relative au code du travail en Tunisie). Ces examens doivent comprendre :

- Une radiographie pulmonaire,
- Un examen copro-parasitologique des selles,
- Un examen clinique, orienté vers la recherche des infections cutanées des mains et du visage.

Les personnes reconnues ou suspectes d'être atteintes ou porteuses d'une maladie ou affection transmissible par les aliments ne doivent pas être autorisées à entrer dans les zones de manipulation des aliments.

b) Examen périodique

Les manipulateurs des denrées alimentaires doivent subir des examens médicaux périodiques (tous les six mois) et surtout :

- Après chaque reprise de travail suite à une absence pour cause de maladie,
- Et en cas d'apparition dans l'établissement hospitalier d'affections intestinales à caractère épidémique.

c) Maladies et blessures

La direction de l'établissement doit prendre les mesures nécessaires pour qu'aucune personne reconnue atteinte ou soupçonnée d'être atteinte d'une maladie transmissible par les aliments ou porteuse de germes d'une telle maladie, ou encore souffrant de blessures infectées, d'infections ou d'irritations de la peau ou de diarrhée, ne soit autorisée à travailler dans une zone quelconque de manipulation des aliments, ou à un poste où elle risque de contaminer directement ou indirectement les aliments par des microorganismes pathogènes.

XIII-3°/ Hygiène corporelle

Le personnel au travail dans une cuisine peut être une source de contamination des denrées alimentaires par émission de particules porteuses de germes ; ces particules sont produites par la bouche, le nez, les cheveux, les vêtements et d'une façon générale par toute la surface cutanée. Ces particules se sédimentent plus ou moins rapidement selon leur taille. Ainsi, les personnes qui manipulent les aliments doivent :

- Maintenir un haut standard de propreté corporelle,
- Prendre une douche avant la prise de travail et après,
- Avoir les cheveux courts,
- Se couper les ongles,
- Se laver les mains surtout :
 - En arrivant sur le lieu de travail,
 - A chaque reprise de travail,
 - Avant et après chaque manipulation des denrées,
 - Après être allé aux toilettes,
 - Avant et après chaque changement de gants,
 - Après s'être mouché,
 - Après s'être recoiffé,
 - Après avoir manipulé des matières contaminantes (légumes terreux, emballage).

XIII- 4°/ Hygiène vestimentaire

L'employeur doit mettre à la disposition des salariés des tenues de travail complètes et en nombre suffisant comportant :

- Une tenue de couleur claire changée au minimum une fois par jour,
- Une coiffe recouvrant toute la chevelure,
- Un masque recouvrant la bouche et le nez pour la manipulation des produits qui ne subiront pas de cuisson ultérieure,
- Des chaussures réservées au travail en parfait état de propreté.

L'utilisation des gants à usage unique est recommandée, lors de la manipulation des produits alimentaires qui ne subiront pas de cuisson ultérieure et en cas de lésion cutanée.

La tenue de travail doit être protégée ou changée lors de toute sortie des cuisines. Chaque jour les sacs à linge sale contenant les tenues sont évacués vers la blanchisserie.

Les effets personnels tels que bijoux, montres, épingles ou autres objets ne doivent pas être portés ou introduits dans les aires de manutention des aliments.

XIII-5°/ Le comportement

Le personnel de cuisine doit intégrer à son activité quotidienne un comportement hygiénique. Cela consiste la plupart du temps à modifier un certain nombre de mauvaises habitudes acquises le plus souvent par mimétisme et par ignorance des conséquences. La première règle est qu'il faut être propre soi-même, mains et vêtements, la deuxième règle est qu'il faut travailler proprement, la troisième règle consiste à bien entretenir son outil de travail, la cuisine et son équipement . IL est interdit de fumer dans le milieu de travail, de même il est interdit de manger sur les lieux de production, et de goûter les préparations avec le doigt. Il faut utiliser une cuillère propre à chaque fois.

XIV°/ MAITRISE DES FLUX

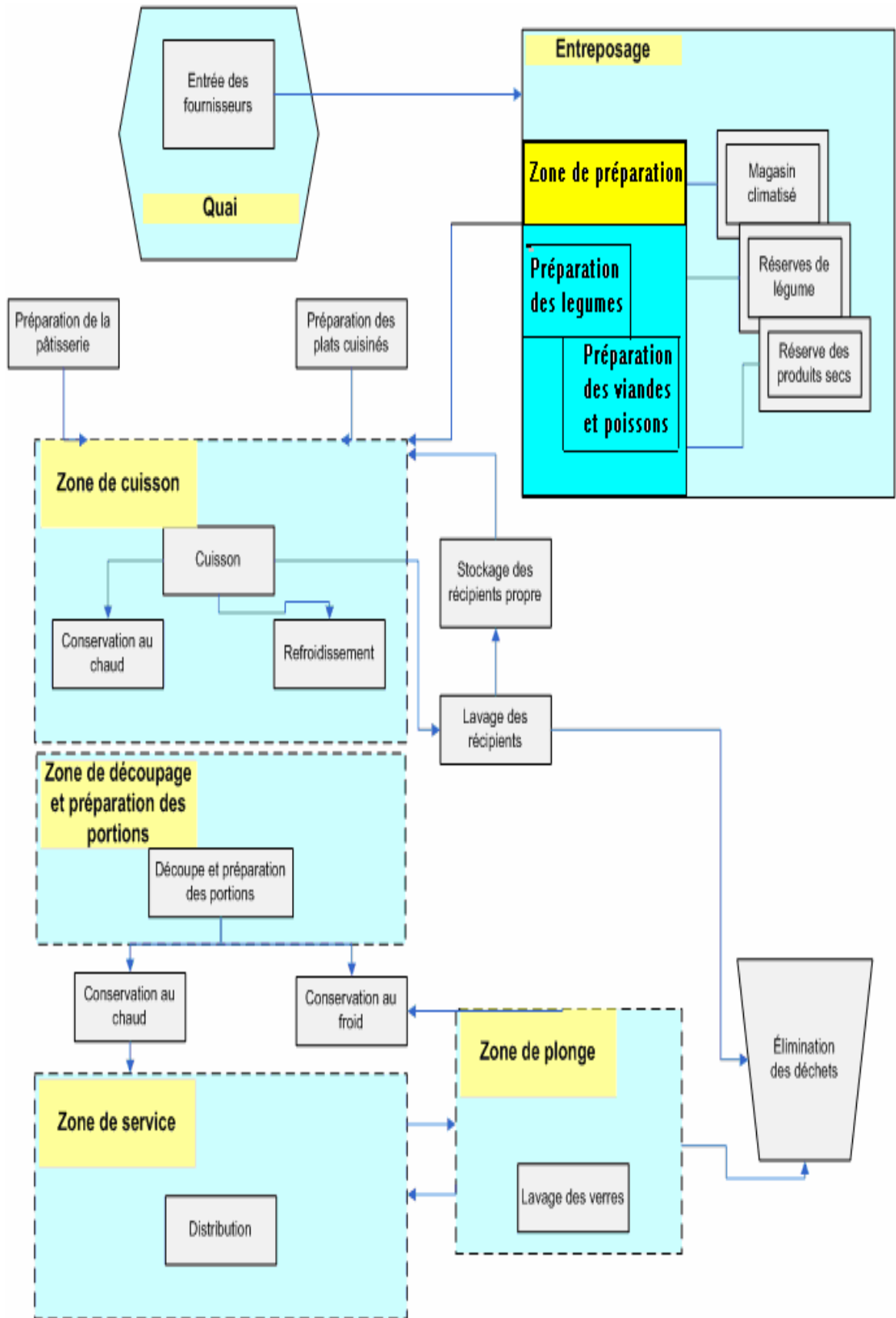


Schéma 3 : Organigramme des opérations dans un établissement de restauration (Circuit des denrées alimentaires circulations des déchets)

XV°/ FORMATION DU PERSONNEL ET INFORMATION DES PATIENTS ET DES VISITEURS

XV-1°/ Formation du personnel

a) Bases conceptuelles

IL est actuellement admis que la plupart des toxi-infections alimentaires collectives résultent d'une manipulation et/ou d'une préparation défectueuse des aliments. C'est pour cette raison que l'on considère que parmi toutes les mesures de prévention préconisées, l'une des plus efficaces est d'enseigner au personnel de la chaîne alimentaire, les règles de bonnes pratiques en la matière.

La formation en matière d'hygiène alimentaire a une importance fondamentale. L'ensemble du personnel doit être conscient de son rôle et de ses responsabilités dans la protection des aliments contre la contamination et la détérioration. Les personnes qui manipulent les aliments doivent avoir les connaissances et les compétences nécessaires pour le faire de manière hygiénique. Les responsables d'exploitation doivent organiser à l'intention de toutes les personnes chargées de la manipulation des aliments une formation permanente aux méthodes de manipulation hygiéniques des aliments et à l'hygiène personnelle, afin qu'elles connaissent les précautions nécessaires pour éviter la contamination des aliments. L'instruction doit notamment porter sur les articles du présent manuel qui traitent de ces questions.

b) Programmes et modalités de formation

Les programmes de formation et de recyclage doivent traiter les bonnes pratiques d'hygiène : notions sur les dangers alimentaires, la nature des aliments, en particulier leur aptitude à favoriser la prolifération de micro-organismes pathogènes ou de décomposition, la manière dont les aliments sont manipulés et emballés, y compris les risques de contamination, le nettoyage et la désinfection, le comportement du personnel, etc...

La formation doit être adaptée au niveau d'éducation et au poste de travail de chaque professionnel.

Des méthodes de formation appropriées aux adultes seront préférées à l'enseignement classique magistral.

On utilisera des aides pédagogiques variées pour entretenir l'attention et la participation active des bénéficiaires.

Cette formation doit être organisée au sein de chaque établissement de restauration en cycles annuels programmés suffisamment à l'avance.

On ajoutera à la liste des manipulateurs des denrées alimentaires le personnel d'encadrement qui est en effet le vrai « formateur permanent » et jouera le rôle de superviseur, d'évaluateur et de formateur en suivant le travail de tous les jours du personnel qu'il a en charge.

Dans le domaine de formation il faut faire court, faire simple, limiter l'effectif du groupe et prêcher par l'exemple.

c) Les étapes d'un programme de formation

- *Diagnostic*

- Recensement des besoins,
- Identification des problèmes,
- Choix d'un (des) problème(s) à traiter,
- Analyse du problème (causes),
- Identification du public cible.

- **Planification**
- Définition des objectifs pour résoudre les problèmes,
- Identification et recensement des moyens et des ressources,
- Etablissement d'un plan d'action,
- Choix des stratégies pour atteindre les objectifs.

- Préparation

- Elaboration des objectifs spécifiques,
- Détailler les activités de sensibilisation,
- Détailler les séances de formation,
- Elaboration des supports,
- Tester les supports,
- Finalisation des supports.

- Exécution

- Séances de formation (y compris l'évaluation formative),
- Séances de sensibilisation.

- Evaluation (de tout l'effort)

- Changement de comportement, connaissances, attitudes,
- Evolution des indicateurs.

d) Instruction et supervision

Des évaluations périodiques de l'efficacité des programmes de formation et d'instruction doivent être effectuées, de même qu'une supervision de routine et des vérifications pour s'assurer que les procédures sont efficacement mises en œuvre.

Les dirigeants et responsables des processus alimentaires doivent avoir les connaissances nécessaires concernant les principes et pratiques d'hygiène alimentaire pour être à même de juger des risques potentiels et de prendre les mesures nécessaires pour parer aux déficiences.

e) Recyclage

Les programmes de formation doivent être revus régulièrement et actualisés si nécessaire. Des systèmes doivent être mis en place pour garantir que les manipulateurs d'aliments restent informés de toutes les procédures nécessaires pour maintenir la sécurité et l'acceptabilité des aliments.

XV-2°/ Information des patients

L'équipe de la restauration en collaboration avec l'équipe des soins doit informer et sensibiliser les patients à ce que :

- L'alimentation que reçoit à l'hôpital a un caractère de prescription personnelle nominative faisant partie du traitement,
- Le malade doit se laver les mains avant la prise des repas,
- Le malade doit prendre le repas au maximum une demi heure après la distribution,
- Le malade ne doit pas conserver des aliments périssables.

XV-3°/ Information des visiteurs

L'équipe de la restauration hospitalière par l'intermédiaire de l'équipe des soins et de l'équipe d'accueil doit informer les visiteurs à ce que :

- L'alimentation que reçoit le malade à l'hôpital a un caractère de prescription personnelle nominative faisant partie du traitement,
- Les aliments qu'ils vont apporter à son malade peuvent être contaminés et lui provoquer d'autres maladies d'origine alimentaire,
- Il faut se laver les mains avant d'aider le malade à prendre le repas.

XVI°/ L'AUTOCONTRÔLE

Dans ce manuel, on entend par autocontrôle l'ensemble des vérifications effectuées dans le cadre du principe 6 du système HACCP. Ces vérifications ont pour objectifs de vérifier ou / et de valider que le système mis en place est fonctionnel et efficace par rapport à la maîtrise des dangers alimentaires.

XVI -1°/ Autocontrôle visuel

L'autocontrôle se base sur des tests et essais visuels et / ou de laboratoire (analyses physico-chimiques et microbiologiques) effectués sur la matière première, les produits en cours de préparation, les produits finis, les surfaces et les mains des opérateurs

XVI -2°/ Autocontrôle analytique

L'échantillonnage et la fréquence découlent de l'analyse des dangers et sont dépendants des risques potentiels, du volume des prestations, des conditions de préparation (infrastructures, équipements, personnel, etc.), de l'organisation de l'établissement et de la maturité du système HACCP. Les prélèvements et l'interprétation doivent être effectués par des personnes compétentes.

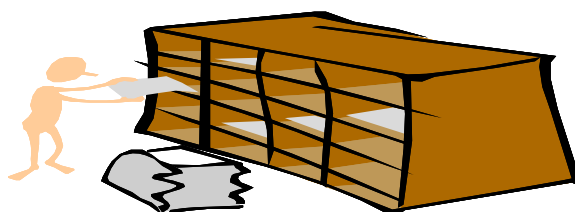
L'échantillonnage peut être exécuté selon le rythme suivant :

	Inférieur à 100 prestations / jour	Entre 100 et 300 prestations / jour	Entre 300 et 600 prestations / jour	Supérieur à 600 prestations / jour
Matière première et produits semi-finis	2	3	4	5
Produits finis	3	4	5	8
Eau	1	1	1	2
Surfaces alimentaires	1	2	2	5
Mains des manipulateurs	1	2	2	4

Tableau 2 : Autocontrôle analytique (microbiologique et physico-chimique) mensuel en fonction du volume de prestations (à titre indicatif)

PARTIE III

ANNEXES



Fiche technique N° 1

Réception et contrôle des denrées alimentaires

Définition

L'ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la salubrité des matières premières

Objectif

S'assurer de l'absence de danger pour le consommateur, quand les matières premières sont préparées ou consommées conformément à l'usage auquel elles sont destinées.

Matériel

- Chariots (ou autre matériel) adaptés.
- Thermomètre à sonde nettoyé et désinfecté avant et après chaque intervention
- Balance nettoyée et désinfectée avant et après chaque intervention
- Fiche de gestion des stocks
- Fiche de contrôle à la réception ou autre document élaboré pour l'autocontrôle.

Méthodes

Quand : A toutes les livraisons

Qui : Par un personnel formé

Où : Zone de réception

Comment : * Vérification de(s) :

- conditions de transport : Référence = cahier des charges
- l'intégrité de l'emballage : Décret N° 1718 du 11/08/2003
- l'étiquetage : Réf N°T 14 23 NT loi 23/83 du 04/03/83
- l'aspect qualitatif : Réf cahier des charges + bon de liaison
- la température : Prélever la température au cœur de l'aliment

* Enregistrement de l'opération

Points clés

- Acheminement rapide des denrées dans leur lieu de stockage
- Respect des températures de conservation pour chaque type de denrée.

Fiche technique N° 2

Désemballage

Définition

Opération qui consiste à supprimer tous les dispositifs de protection qui ne sont pas en contact direct avec le produit

Objectif

Limiter le risque de contamination du produit à partir de l'emballage

Matériel

- Local réservé à l'opération
- Ciseaux, couteaux
- Bacs de stockage gastronomes ou caisses de l'établissement
- Chariots, faciles à entretenir, à nettoyer et à désinfecter

Méthode

- Vider les caisses du fournisseur
- Vider les sacs des fournisseurs dans des bacs gastronomes avec couvercle
- Préserver l'intégrité de l'emballage secondaire des produits
- Evacuer les emballages dans un chariot ou un conteneur jusqu'au local déchets.

Points clés

- Les étiquettes doivent être conservées pour assurer la traçabilité
- Eviter toute rupture de la chaîne de froid pour les produits périssables

Fiche technique N° 3

Stockage des matières premières

Définition

Organiser le rangement des matières premières selon leur température de conservation

Objectif

Prévenir tout risque de contamination et de prolifération des micro-organismes

Matériel

- Chambres de froid suffisantes en nombre et en capacité.
- Système ou dispositif pour éviter toute rupture de la chaîne du froid
- Etagères installées dans des locaux aérés, secs et avec faible luminosité.
- Support fabriqué de matière lavable et simple à désinfecter.
- Bac de stockage gastronome avec couvercle

Méthode

Quand : A toute livraison

Qui : Personne formée

Où : Lieu de stockage

Comment :

- Stocker par famille de produits selon la température préconisée
- Ranger les plus propres en haut et les plus sales en bas
- Respecter la température à -18°C
- Respecter les DLC* et les DLCO**
- Limitation des temps d'ouverture des portes
- Protection des produits (couvercles)
- Surveiller et contrôler les températures de stockage.
- Contrôle visuel extérieur de la température

Points clés

- Organiser les livraisons afin de les adapter aux capacités de stockage existantes
- Il est interdit de faire décongeler les produits à température ambiante
- Le premier aliment réceptionné doit être le premier utilisé (FIFO)***

* DLC = Date limite de consommation

** DLCO = Date limite de consommation optimale

*** FIFO = First in, First out

Fiche technique N° 4

Déconditionnement - Déboîtement et mise en attente éventuelle

Définition

Supprimer la protection en contact direct avec le produit avant d'entrer en zone de préparation

Objectif

Préserver la qualité microbiologique des denrées

Matériel

- Ouvres boites, ciseaux, couteaux
- Bacs de stockage gastronomes
- Film alimentaire
- Poubelle à couvercle

Méthode

Quand : Avant toute préparation

Qui : Personne formée

Où : Lieu de stockage

Comment : Vérifier une dernière fois la DLC* ou DLCO**

- Garder les étiquettes
- Nettoyer et rincer les couvercles des boites
- Contrôler l'extérieur de l'emballage, l'odeur et vider les boites dans des bacs de stockage et les conserver à l'aide des films à l'abri de contamination.

Points clés

- Ne pas conserver les aliments dans l'emballage après leur ouverture
- Ne pas décongeler les produits à température ambiante.

DLC* = Date limite de consommation

DLCO** = Date limite de consommation optimale

Fiche technique N° 5

Préparation des légumes

Définition

Préparer les légumes et les fruits avant l'entrée en zone de production

Objectif

Réduction du nombre de micro-organismes sans nuire au produit

Matériel

- Local spécifique réservé à cet usage
- Bac de lavage
- Eplucheur,essoreuse, robot...
- Bac gastronome avec couvercle
- Désinfectant

Méthode

Quand : le plus près possible de leur traitement

Qui : personne formée

Où : local spécifique

Comment :

- Lavage des légumes à l'eau courante
- Désinfection
- Rinçage à l'eau courante
- Stockage à une température < à 4°C

Point clé

Respecter les doses et le temps de contact nécessaires à la désinfection.

Fiche technique N° 6

Cuisson

Définition

C'est le traitement thermique des aliments permettant d'assurer la coagulation des protéines

Objectif

Eliminer ou réduire les dangers biologiques à un niveau acceptable

Matériel

- Les gros équipements = diverses machines électriques et à gaz
- Marmites de cuisine, friteuses et fours
- Le petit matériel de chaudronnerie

Méthode

Quand : A toute préparation

Qui : Personne formée

Où : Bloc de cuisson

Comment :

- La température à cœur de l'aliment doit être supérieure à + 65°C
- Respect du couple temps température
- Le doigt « goûteur » est interdit, une cuillère propre est utilisée chaque fois qu'il est nécessaire de goûter

Points clés

- Veuillez au renouvellement des huiles de friteuse avant la dégradation
- S'assurer que les préparations ont été maintenues à une température n'entraînant pas de risques pour le consommateur

Fiche technique N° 7

Préparations froides

Définition

Transformer les matières premières cuites ou crues en plats préparés et conditionnés en semi-froid

Objectif

Eviter les risques de contamination des produits lors de la préparation

Matériel

- Local spécifique au besoin climatisé
- Surfaces de travail propres et désinfectées
- Matériel (éplucheur, bac, essoreuse, robots...)
- Tenues correctes de travail + masques et coiffes

Méthode

Quand : Immédiatement avant la consommation et après la déconditionnement du produit

Qui : Par cuisinier, personnel qualifié

Où : Local zone propre

Comment :

- Commencer par les produits cuits
- Eviter la remontée de température
- Le doigt goûteur est à proscrire
- Stocker les préparations filmées entre (0 à 3°C)

Points clés

- Le temps de passage des produits dans cette zone sera aussi court que possible
- La planification des opérations est très importante notamment en séparant dans le temps et dans l'espace

Fiche technique N° 8

Distribution

Définition

C'est l'opération qui consiste à distribuer les plats destinés à être consommés froids ou chauds en respectant les normes d'hygiène de référence

Objectif

Fournir des aliments salubres et propres à la consommation

Matériel

- Conteneur ou chariots isothermes
- Plateaux
- Assiettes
- Couverts
- Louches

Méthode

Quand : A heure fixe,

Qui : Par les personnes ayant mission

Où : Dans les chambres de malades ou dans une salle à manger

Comment :

- Dans le cas de conditionnement en vrac → Préparation des rotions dans l'office du soin
- Dans le cas des plateaux individuels → Le distributeur ne fait que distribuer les plateaux en ajoutant le pain, l'entrée et le dessert froid ainsi que le couvercle.

Points clés

- Préserver la qualité et la sécurité pour la satisfaction des patients
- Laisser au malade ½ heure au minimum pour prendre un repas

Fiche technique N° 9

Nettoyage

Définition

Elimination des souillures des résidus alimentaires, de la saleté, de la graisse ou de toute autre matière indésirable

Objectif

Assurer la propreté physique par l'élimination des souillures visibles

Matériel

- Eau chaude
- Détergents
- Bacs
- Seaux
- Spongite, brosse,.....

Méthode

- Quand : - Selon le plan de nettoyage pour les locaux
- Après chaque utilisation pour le matériel
- Qui : Les agents ayant mission
- Où : - Tous les locaux y compris les vestiaires, les sanitaires,....
- Local de plonge pour la vaisselle
- Comment :
- Enlever les débris visibles des surfaces
 - Appliquer une solution détergente (doser le détergent correctement)
 - Essuyage en utilisant le matériel nécessaire
 - Rinçage à l'eau courante

Points clés

- Avoir un plan de nettoyage (le plan de nettoyage des locaux comprend au moins les indications sanitaires : le fréquences, le mode opératoire, les responsables des opérations de nettoyage, les moyens mis en place pour vérifier l'efficacité du plan
- Choisir le produit en fonction des souillures, de l'eau et du support de nettoyage
- Aucune vaisselle sale ne doit être introduite en cuisine

Fiche technique N°10

Désinfection

Définition

Réduction ou moyen d'agents chimiques ou de méthodes physiques du nombre de micro-organismes

Objectif

Assurer la propreté bactériologique en éliminant les souillures qui l'on ne voit pas

Matériel

- Eau courante
- Désinfectant
- Bac

Méthode

Quand : Après chaque opération de nettoyage
Qui : Les agents ayant mission
Où :
- Tout les locaux et les surfaces déjà nettoyés
- Local de plonge pour la vaisselle
Comment :
- Appliquer une solution désinfectante (doser le désinfectant correctement)
- Respecter le temps de contact
- Rincer

Points clés

- Choisir un désinfectant autorisé de type alimentaire
- Un désinfectant peut être bactéricide, fongicide, virucide ou sporicide
- Ne jamais mélanger de désinfectant avec le détergent
- Respecter toujours le temps de contact

Fiche technique N°11

Traitement de la vaisselle

Définition

C'est l'opération qui consiste à laver et désinfecter la vaisselle

Objectif

Éliminer le risque de contamination des aliments par la vaisselle

Matériel

- Lieu de plonge
- Eau chaude
- Détergent
- 03 Bacs

Matériel

Quand : Après chaque utilisation

Qui : Agents ayant mission

Où : Local de plonge

Comment :

- Dégraissage (élimination des graisses et des restes d'aliments dans une poubelle à couvercle)
- Rinçage à l'eau chaude
- Nettoyage dans un mélange d'eau chaude et de détergent
- Rinçage à l'eau courante
- Désinfection dans un mélange d'eau et de Désinfectant
- Laisser sécher la vaisselle sur un égouttoir propre
- Ranger la vaisselle dans un placard propre fermé

Point clés

- Changer l'eau aussi souvent que nécessaire
- Respecter la dose de désinfecter
- Respecter le temps de contact
- Respecter l'ordre de lavage des ustensiles

Fiche technique N°12

Auto contrôle

Définition

Action qui consiste à **contrôler en interne** les installations, le matériel, l'environnement, les matières premières, les produits finis et les pratiques

Objectif

S'assurer que les aliments ne causeront pas de dangers aux consommateurs quand ils seront préparés et ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés

Matériel

- Thermomètre, pH mètre ou autres appareils de mesure
- Kit de prélèvements
- Fiches de contrôle
- Registres

Méthode

Quand : Fréquence à définir dans chaque opération

Qui : Equipe d'autocontrôle

Où : Sur les différentes étapes de la chaîne

Comment :

- Choisir le système de contrôle
- Former l'équipe
- Répartir les procédures
- Enregistrer et évaluer
- Rectifier si nécessaire
- Enregistrer

Points clés

- Toute non-conformité sera suivie d'une action corrective
- La traçabilité des autocontrôles sera archivée

Fiche technique N°13

Contrôle des prestations des sociétés sous traitantes

Définition

Action qui consiste à contrôler et vérifier les conformités du sous-traitant aux clauses techniques et administratives du cahier des charges.

Objectif

S'assurer que les aliments ne causeront pas de dangers aux consommateurs.

Matériel

Grille d'évaluation s'inspirant du cahier des charges (critères, Références, ...)

Méthode

Quand : Fréquence mensuelle
Qui : Service d'hygiène
Où : - Cuisines et annexes
- Chez les fournisseurs
Comment :
- Evaluer en utilisant la grille
- Analyser
- Rectifier si nécessaire
- Enregistrer

Points clés

Toute non-conformité sera suivie conformément aux critères fixés par le cahier des charges.

Fiche technique N°14

Fiche de recueil d'informations préliminaires à propos d'un foyer de T.I.A.C en milieu hospitalier

Hôpital :

Service :

I/ Identification du déclarant

Nom et prénom :

Qualité :

II/ Taille provisoire du foyer de T.I.A.C

Nombre de malades touchées :

III/ Manifestations cliniques (symptomatologie dominante chez les personnes touchées)

Diarrhée

Douleurs abdominales

Vomissements

Nausées

Fièvre

Céphalées

Autres manifestations

Préciser :

.....

IV/ Analyses pratiquées

Type de prélèvement	Date	Lieu de prélèvement	Nombre	Laboratoire
Selles				
Vomissements				
Denrées alimentaires				

* Fiche à remplir par le médecin déclarant et à remettre à l'équipe chargée de l'investigation (avertie auparavant par une voie rapide)

* L'utilisation de cette fiche ne dispense pas du remplissage du bulletin de déclaration obligatoire (en double exemplaire)

Références bibliographiques

- 1) Codex Alimentarius – Textes de base – Section IV, Etablissements :

conception et installations.
- 2) DHIDAH L., Les cahiers de l'hygiène hospitalière, Cahier n°3 : La fonction

restauration en milieu hospitalier
- 3) HAMZA R., 2001, Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (T.I.A.C) de

l'épidémiologie à la prévention
- 4) INNORPI : NT 46.01 (2002), Principes généraux d'Hygiène Alimentaire
- 5) INNORPI : NT 46.06 (2002), Sécurité des aliments (HACCP)
- 6) INNORPI : APNT (126.03)
- 7) Mairie de Paris, Direction des affaires sociales, UPRM, Guide de bonnes

pratiques d'hygiène de restauration collective à caractère social
- 8) Normalisation Française, FDV 01-001, Juin 2000, Hygiène des produits

alimentaires (document méthodologique pour l'élaboration des guides de

bonnes pratiques d'hygiène)
- 9) R. Girard, D. Monnet, J. Fabry, 1993, Guide technique d'hygiène hospitalière