



DEMARCHE HACCP EN OFFICE ALIMENTAIRE DE SERVICE

5.02

Objectif

Décrire les règles d'hygiène alimentaires applicables dans les offices alimentaires des services de soins afin de ne pas compromettre la qualité microbiologiques des repas lors des ultimes manipulations avant remise aux patients.

Mettre en place une surveillance des points déterminants pour la sécurité et inscrire cette réflexion et cette surveillance dans la continuité de la démarche HACCP mise en place en cuisine centrale.

Ces recommandations décrivent les pratiques normales pour la préparation des repas standards. Pour les alimentations particulières (alimentation des immunodéprimés, des nourrissons et des patients alimentés par sonde) le lecteur se reportera aux chapitres correspondants du présent guide.

Techniques et méthodes

I – REGLES D'HYGIENE A METTRE EN ŒUVRE

Ces règles d'hygiène s'inscrivent dans le cadre de la démarche globale d'HACCP et des mesures de surveillance exigées à l'article 5 de l'arrêté du 29 septembre 1997 auquel on se référera. En fonction de l'évaluation des risques, chaque établissement doit écrire les règles adaptées aux besoins et aux moyens locaux.

1) Organisation et tenue de l'office alimentaire

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

Tout doit être mis en œuvre pour permettre un entretien facile de cet espace : absence de désordre, absence d'objets superflus ou inutiles, absence de matériel rangé sur les placards ou sous les tables, absence de plante, affichage mural réduit aux consignes essentielles.

L'office doit posséder une poubelle dont le couvercle est actionné par une commande non manuelle. Il est souhaitable que le point de lavage des mains soit également à commande non manuelle et qu'il soit équipé de distributeurs de savon et d'essuie-mains.

Au même titre que la cuisine centrale, un plan de nettoyage et de désinfection commun à tous les offices alimentaires de l'établissement doit être défini. Ce plan décrit pour l'ensemble des surfaces et matériels la fréquence de nettoyage, le produit à utiliser et sa dose, le temps de contact, la méthode. Un détergent désinfectant alimentaire (DDA) conforme à la réglementation (arrêté du 8/09/1999) doit être utilisé pour l'entretien au quotidien de l'office et du matériel.

Pendant la phase de préparation des repas l'office doit être une zone préservée où les allées et venues sont limitées à l'essentiel. Portes et fenêtres sont maintenues fermées.

2) Hygiène du personnel

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

Il est indispensable que le personnel ayant effectué des tâches contaminantes (soins, toilettes, ménage) change de tenue ou revête un tablier protecteur avant la préparation des plateaux, le service en chambre ou en salle à manger.

Pour la préparation d'aliments micro-biologiquement plus sensibles (mixés, biberons, repas pour immunodéprimés) le port d'une charlotte, d'un masque bucco nasal est recommandé. Pour éviter la contamination manu-portée, l'usage de gants ou la désinfection fréquente par friction des mains sont également recommandées.

3) Préparation et dressage des repas dans l'office

Avant leur introduction dans l'office tous les produits stables (petits déjeuners, biscuits...) livrés en carton sont débarrassés de celui-ci avant le stockage local.

Les repas reçus en liaison chaude ou en liaison froide de la cuisine sont, dès réception, comptés et contrôlés. Les dates limites de consommation doivent faire l'objet d'une attention toute particulière. Ils sont immédiatement placés ou maintenus aux températures définies par la réglementation :

- **+ 3°C pour les préparations froides et les plats cuisinés livrés froids**
- **+ 63°C au moins pour les plats cuisinés livrés chauds**

Les fruits, s'ils n'ont pas été lavés en cuisine centrale, doivent être rincés, au besoin dans une solution chlorée (2 cuillères à soupe d'eau de Javel à 9°chlorométriques pour 10 litres d'eau).

Les entrées froides, les fromages et les desserts sont sortis du réfrigérateur ou du chariot réfrigéré le plus près possible de la consommation. Leur température au moment de la remise au patient ne doit pas excéder 10°C.

Les plats cuisinés reçus froids subissent un réchauffage le plus près possible de la distribution. Pour ne pas nuire à la qualité organoleptique du produit, le personnel veille à respecter la durée des cycles de réchauffage prédéfinie selon les recettes, cette durée ne doit pas excéder 1 heure. La température à cœur des produits après remise en température doit être supérieure à + 63°C.

Tout repas dont la consommation est différée en raison de l'absence du patient au moment du service doit être maintenu soit au dessus de + 63°C, soit en dessous de + 3°C.

Aucune préparation élaborée à l'avance issue d'une cuisine centrale ne peut être recyclée si elle a subi une remise en température. Les produits strictement maintenus en réfrigération peuvent être présentés au consommateur dans la limite de leur date limite de consommation.

Les mixages (éventuels) sont réalisés au dernier moment dans un matériel parfaitement désinfecté et rincé. Les températures de + 3°C et + 63°C doivent être scrupuleusement respectées. Il est préférable d'utiliser pour les mixés des préparations élaborées le jour même ou la veille. L'utilisation de préparations industrielles mixées est recommandée si le niveau d'hygiène de l'office est insuffisant ou le respect des températures ne peut être assuré.

4) Distribution des repas en chambre ou en salle à manger

Pour des raisons d'hygiène et de qualité de service les températures mentionnées ci-dessus (+ 63°C pour les plats chauds, + 10°C pour les plats froids) doivent être respectées jusqu'à la présentation au patient. L'établissement doit donc veiller à disposer de matériel adapté : chariots ou tables chauffants, cloches, plateaux isothermes...

En service de gériatrie il est fréquent que le personnel de service assiste les patients pour la prise des repas. Une désinfection par friction ou un lavage des mains entre chaque patient est alors recommandé.

Après le repas il est préférable de ramener l'ensemble des plateaux sales à l'office. Le débarrassage des assiettes et la collecte des déchets sont réalisés à l'office dans un espace clos.

5) Traitement de la vaisselle

La vaisselle destinée aux patients est lavée à l'office. Un prélavage est recommandé avant passage en machine à laver. Un lave-vaisselle professionnel réalise, s'il fonctionne normalement, un cycle de lavage à une température de 55°C à 60°C et un cycle de rinçage à plus de 85°C. Le rinçage constitue l'étape principale de décontamination sans que celle-ci soit totale. Tout essuyage est prohibé.

La platerie devant retourner en cuisine centrale doit être lavée avant.

La vaisselle des patients contagieux ou en isolement doit être collectée séparément. Elle fait l'objet d'une désinfection à l'aide d'un lave-vaisselle possédant un cycle désinfection thermique.

II – SURVEILLANCE

La démarche HACCP décrite pour la cuisine centrale (voir [fiche 5.01](#)) s'applique également au stade de la distribution des repas dans les services.

Quelques points déterminants pour la sécurité alimentaire (points critiques) doivent donc faire l'objet d'une surveillance.

1) Surveillance de la température du réfrigérateur de l'office

Le réfrigérateur de l'office alimentaire doit être équipé d'un thermomètre (thermomètre mini maxi de préférence). La température de base de ce réfrigérateur doit être de 3°C.

Un autocontrôle quotidien de la température avec enregistrement sur un formulaire mensuel peut être réalisé.

Tout dépassement de plus de 3°C de la température de base doit susciter un dégivrage, une maintenance ou un remplacement de l'enceinte.

2) Surveillance de la remise en température

Le personnel de l'office doit vérifier à l'aide d'un thermomètre digital à sonde que la température atteinte à en fin de cycle de remise en température est supérieure à 63°C. Cette surveillance peut faire l'objet d'un enregistrement sur un formulaire prévu à cet effet.

3) Surveillance du plan de nettoyage et de désinfection de l'office

Les dates de nettoyage des matériels et mobiliers de l'office tels que les placards, le réfrigérateur, la fontaine réfrigérée, le détartrage du lave-vaisselle doivent être consignées sur un calendrier.

Des prélèvements de surfaces réalisés après les opérations de nettoyage et de désinfection sont recommandés pour vérifier l'efficacité de l'opération. L'ensemble des résultats doit être consigné dans un registre.

Responsabilités

Conformément aux dispositions de l'article 5 de l'arrêté du 29/09/1997 le responsable de l'établissement doit s'assurer de la conformité des locaux, du matériel et du fonctionnement tout au long des étapes d'élaboration des repas, y compris lors de la phase de distribution dans les services. Il a donc sous sa responsabilité l'équipement des offices alimentaires, le choix et la maintenance des matériels de transport des repas.

Le cadre infirmier, ou diététicien du service, veille à former ses équipes au respect des procédures et des exigences réglementaires. Il valide les différents enregistrements liés à la surveillance.

Pour en savoir plus

ARRETE DU 29 SEPTEMBRE 1997 fixant les conditions d'hygiène applicable dans les établissements de restauration collective à caractère social. Journal Officiel du 29/09/1997, 201-220. ((NosoBase n° 9519)