



Le circuit du plateau repas en établissement de soins

Anne-Marie BEDUCHAUD
Bérengère BONNET



Les repas en établissements de soins

- Le repas est un moment important pour les patients car il rythme leurs journées et il leur permet de penser à autre chose que les soins, visites médicales...
- C'est pourquoi nous nous devons de tout mettre en œuvre pour qu'il se passe au mieux
- Dans la population fragilisée que sont des patients hospitalisés, le repas peut malheureusement être une source de contamination et provoquer une intoxication alimentaire si les mesures d'hygiène durant la distribution des repas ne sont pas respectées



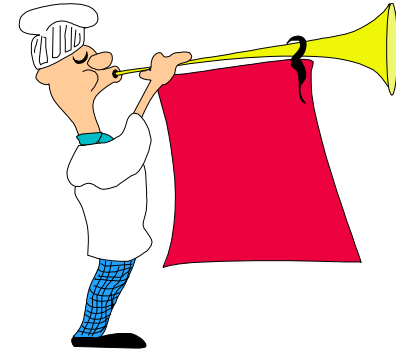
Mesures d'hygiène à respecter



- Arriver propre sur le lieu de travail
- Changer de tenue mettre un tablier en plastique à UU si besoin
- Hygiène des mains simple ou une FHA avant d'enfiler la tenue réglementaire et après s'être changé et avant la manipulation des plateaux repas :
 - Les mains et les poignets doivent-être dégagés sans bijou, y compris l'alliance et sans montre
 - Le port de gants à UU est recommandé si le soignant est porteur de lésions cutanées (ce qui ne dispense pas du lavage de main)



La distribution du plateau repas



- C'est lors de la distribution qu'il y a un risque majeur de contamination des produits
- Les repas sont distribués juste avant la consommation
- Le patient est bien installé, ses mains sont propres
- Adaptable dégagée, nettoyée et désinfectée avant la dépose du plateau repas
- Verre et carafe propres à portée de main
- Premier servi = premier débarrassé
- Les patients qui ont besoin d'aide sont servis en dernier
- Cas particulier du patient en isolement



Définition d'une TIAC

Toxi Infection Alimentaire Collective



- Survenue au moins de 2 cas groupés d'une symptomatologie similaire, en générale digestive avec notion de repas commun
- Maladie à déclaration obligatoire :
 - La déclaration se fait auprès de la Direction départementale des affaires sanitaires et sociales (DDASS) ou de la Direction départementale des services vétérinaires (DDSV)
- Déclaration faite soit par un docteur en médecine ou un biologiste qui en a constaté l'existence ou le chef d'établissement où se trouvent les malades



Conditions de survenue d'une TIAC

Toxi Infection Alimentaire Collective



3 conditions sont réunies:

→ Contamination de l'aliment

→ La multiplication du germe dans l'aliment

→ La consommation de l'aliment contaminé



Pour éviter les TIAC

Recommandations :

- en liaison chaude
- en liaison froide



Liaison chaude



- Préparation des plats juste avant le service
 - avec maintien en température $\geq + 63^{\circ}\text{C}$
 - mise en récipients avec couvercle
 - transport à $\geq + 63^{\circ}\text{C}$
 - distribution: maintien à $\geq + 63^{\circ}\text{C}$ jusqu'à la remise au consommateur


La liaison chaude ne tolère pas un refroidissement et une remontée en température des denrées



Liaison froide



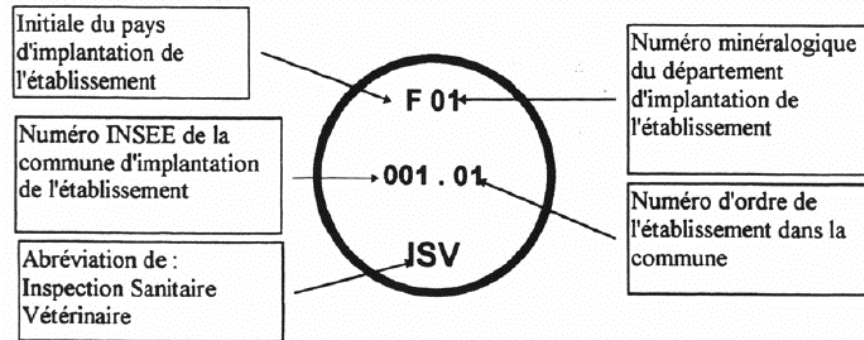
- Préparation des plats à l'avance
- Refroidissement rapide dans une cellule de refroidissement : passage d'une température $\geq + 63^{\circ}\text{C}$ à $\leq + 10^{\circ}\text{C}$ en moins de 2 heures
- Conservation dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 et $+ 3^{\circ}\text{C}$
- Remise en température selon des conditions règlementées

entre 0 et $+ 3^{\circ}\text{C}$  $\geq + 63^{\circ}\text{C}$
en moins de 1 heure



Cas des établissements satellites

- Une cuisine centrale prépare les repas et les conditionne pour qu'ils soient transportés jusqu'à la cuisine satellite.
 - Chaque plat est doté d'un étiquetage spécifique



- **Liaison froide** : la préparation culinaire ne peut être consommé au-delà de 3 jours après la date de fabrication
 - Une étiquette mentionne la date de fabrication
- **Liaison chaude** : la marque de salubrité ainsi que la date de fabrication sont apposées sur les documents accompagnants les préparations culinaires. De plus il figure la DLC et les conditions de conservation



Réfrigérateur des patients



- Le réfrigérateur de l'office alimentaire est destiné exclusivement au stockage des aliments réservés aux patients à une température comprise entre $+ 0^{\circ}$ et $+3^{\circ}\text{C}$
- Traçabilité quotidienne de la température
- Contrôle des dates limites de consommation
- Elimination de toutes les denrées périmées
- Nettoyage complet hebdomadaire selon le protocole
 - traçabilité de ce nettoyage



En résumé

- Le rôle des personnes dédiées à la distribution des repas doit être correctement défini
- Les tenues vestimentaires et l'hygiène des mains sont respectés
- L'entretien du chariot de distribution des plateaux repas est pris en charge par le personnel de la cuisine après chaque service selon un protocole validé par le CLIN
- Le cuisinier assure la conformité de la température des repas du départ en cuisine à la réception (dernier patient servi)
- Afin d'éviter tout risque de contamination les repas servis chauds ne doivent pas être réchauffés
- Si un patient à un examen de prévu lors de la distribution, l'aide soignant anticipera au moment de la prise de commande du repas et choisira une liaison froide



Conclusion

- Le respect de l'hygiène lors de la distribution des plateaux repas repose sur toute une équipe
- Des audits sont fait régulièrement pour proposer des actions correctives suite à des dysfonctionnements sur:
 - la température (sortie de cuisine, dernier patient servi)
 - respect de la tenue, hygiène des mains
 - nettoyage des réfrigérateurs et températures
 - entretien des charriots...

