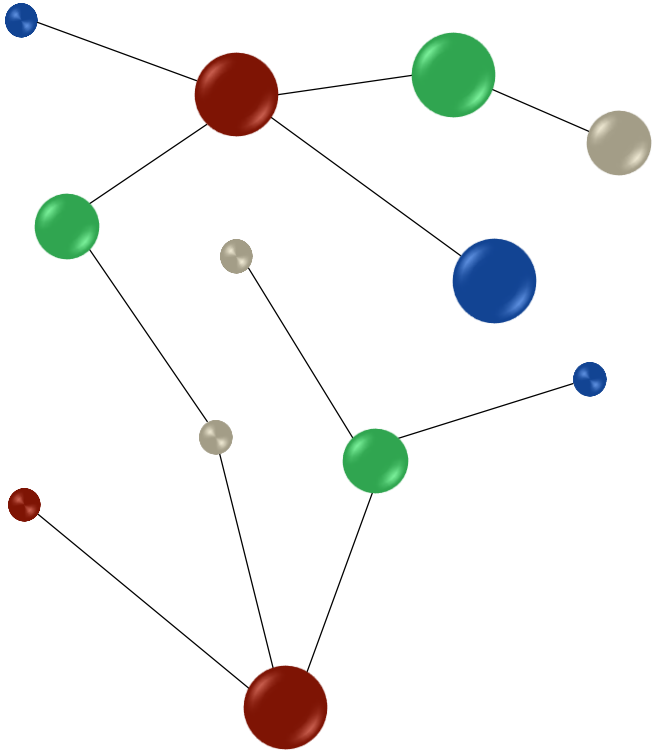


ATELIERS CULINAIRES

Prévention-Maitrise du Risque Infectieux

Construisons ensemble les repères pour sécuriser les organisations

Résidences Autonomie et Foyers d'Accueil pour Adultes Handicapés

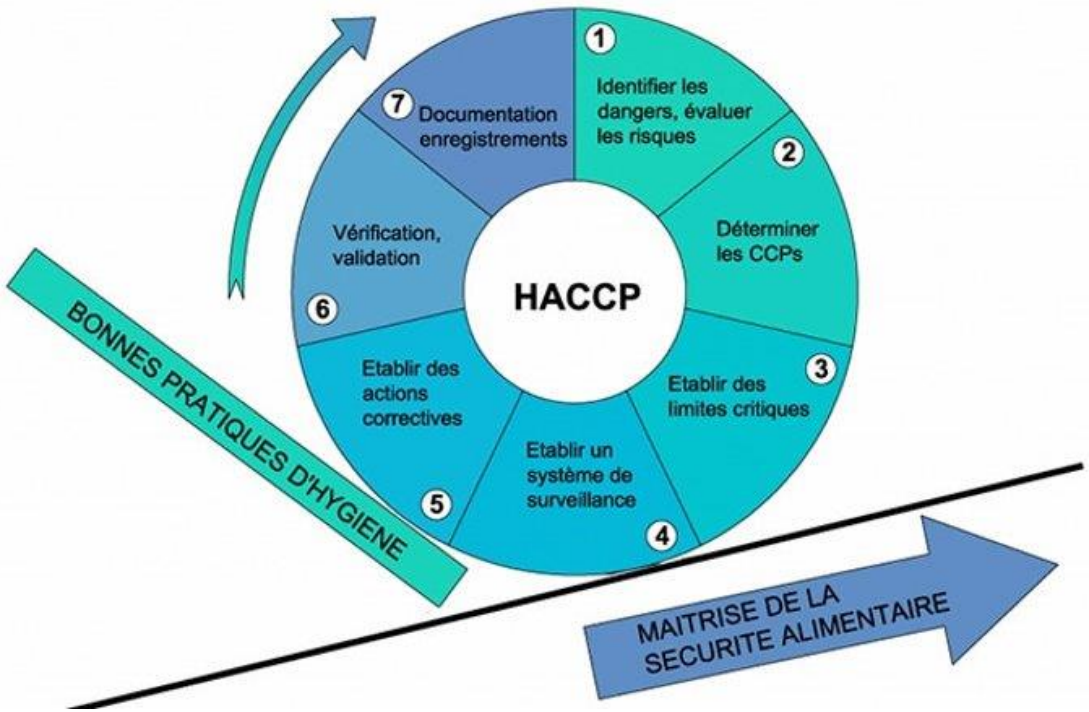
Avec le soutien financier de l'ARS Bourgogne-Franche-Comté

CONTEXTE (1)

- La table, bien se nourrir, créer du lien, partager, s'adapter aux besoins spécifiques des personnes âgées ou en situation de handicap sont des éléments centraux dans la vie des résidents.
- Les établissements sont organisés afin de produire ou sous-traiter la production et servir les 3 principaux repas de la journée.
- Ces activités de production et de service sont encadrées sur le plan réglementaire en intégrant la gestion des risques du modèle HACCP.

CONTEXTE (2)

- **La méthode HACCP :**
  - Hazard Analysis Critical Control Point.
  - Méthode de gestion de la sécurité sanitaire des aliments.
  - Définie par la Fédération Européenne de Restauration Collective démarche HACCP comme « une approche systématique d'identification, de localisation, d'évaluation et de maîtrise des risques potentiels en matière de salubrité des denrées dans la chaîne alimentaire ».
  - Institutionnalisée dans l'Union européenne par la directive 93/43/CE relative à l'hygiène des denrées alimentaires.
  - Utilisée comme outil et non comme contrainte, elle n'interdit en rien de mettre en place des ateliers de cuisine (thérapeutiques ou non).
  - Attendue pour tous sur un plan réglementaire.



CONTEXTE (3)

Les ateliers culinaires tiennent une place importante dans la vie des résidents. Ces ateliers peuvent être :

- Des activités occupationnelles correspondant à du divertissement ou à des moments de convivialité partagés avec l'entourage.
- Des activités thérapeutiques/éducatives s'inscrivant dans un cadre/projet de soin ou d'accompagnement personnalisé.

Organiser ces ateliers est une valeur ajoutée afin d'améliorer la qualité de vie des résidents qui :

- Prend en compte les besoins des résidents : respecter leurs goûts et habitudes de vie.
- Rend les résidents acteurs du « bien manger » qui sera vecteur de vie sociale et de plaisir.
- Implique les familles, les proches et les bénévoles.

CONTEXTE (4)

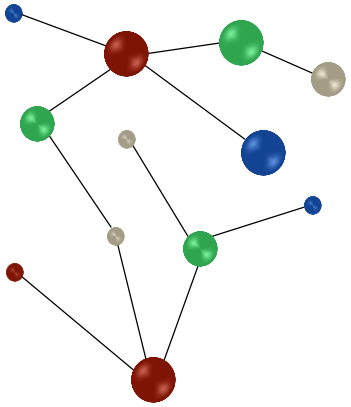
Le risque associé à ces ateliers ➔ la toxi-infection alimentaire collective (TIAC) :

- Définition : apparition d'au moins deux cas similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.
- Causes possibles :
  - utilisation de matières premières contaminées et/ou,
  - non respect des mesures d'hygiène et/ou,
  - non respect des températures (rupture de la chaine du froid et/ou du chaud) lors de la préparation des aliments, et/ou
  - non maîtrise des contaminations croisées lors de la manipulation des aliments.
- Principaux MO responsables : toxines bactériennes (produites par *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens* et *Bacillus cereus),* Salmonelles, virus entériques (norovirus, hépatite A et E), …
- Impact sanitaire non négligeable :



- Maladie à déclaration obligatoire (MDO) :

https://www.cpiasbfc.fr/autonomie/signalement/circuit_du_signalement.pdf



OBJECTIF

Pour organiser ces ateliers en sécurité, il est donc important de comprendre et analyser les déterminants du risque infectieux associés pour mettre en place les mesures préventives adaptées en prenant en compte le fait que :

- si les aliments préparés sont consommés uniquement par les participants ➔ Hors contexte restauration collective.
- si les aliments sont partagés avec d'autres résidents ➔ les principes réglementaires de la restauration collective s'appliquent.

Remarque : ce document n'a pas vocation à se substituer à l'expertise des professionnels de cuisine.

MÉTHODE

Pour encadrer les ateliers culinaires, sécuriser leur organisation et prévenir le risque infectieux associé, nous nous appuyons sur la méthode des 5 M pour identifier & analyser les points critiques.



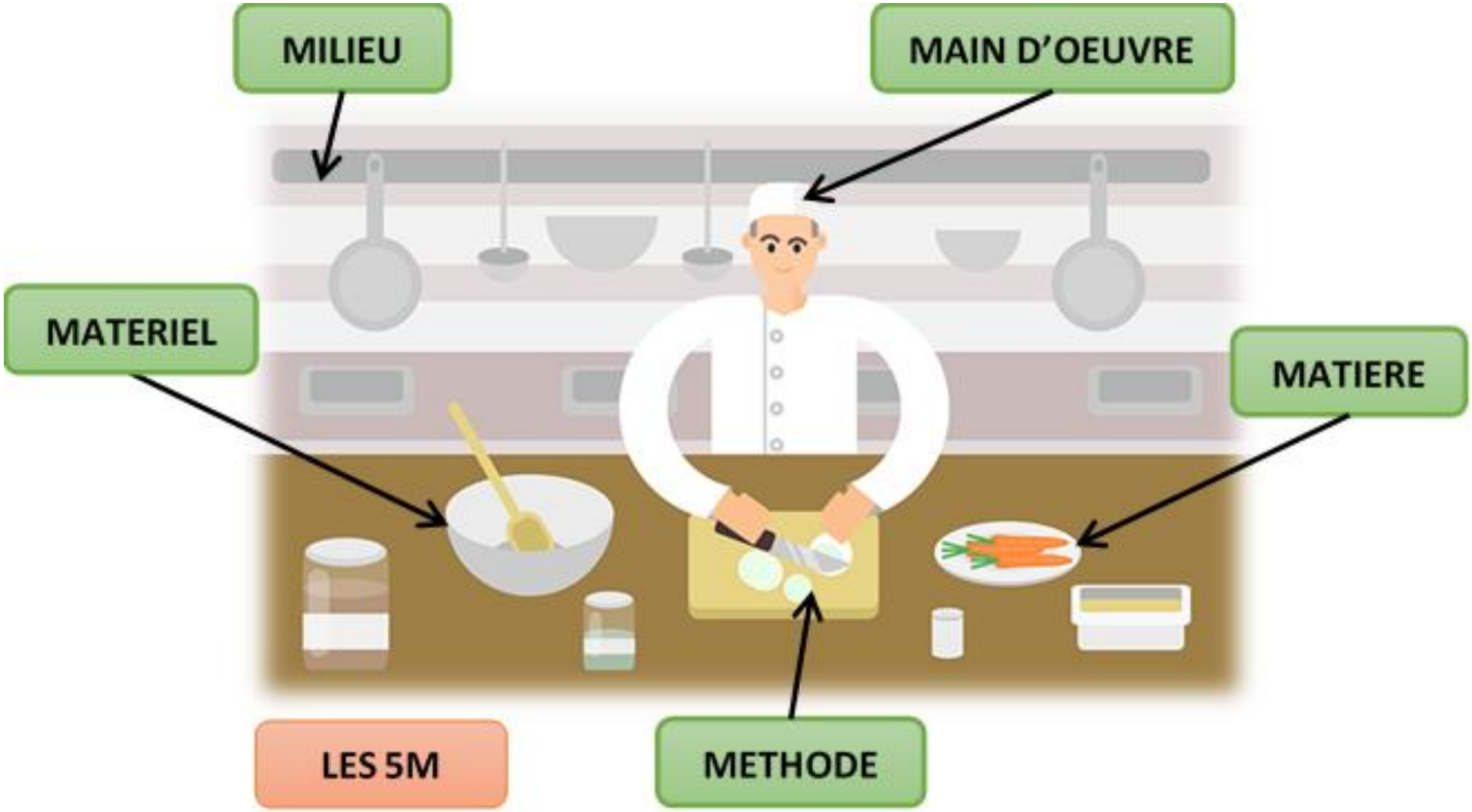


Image : JASconsulting

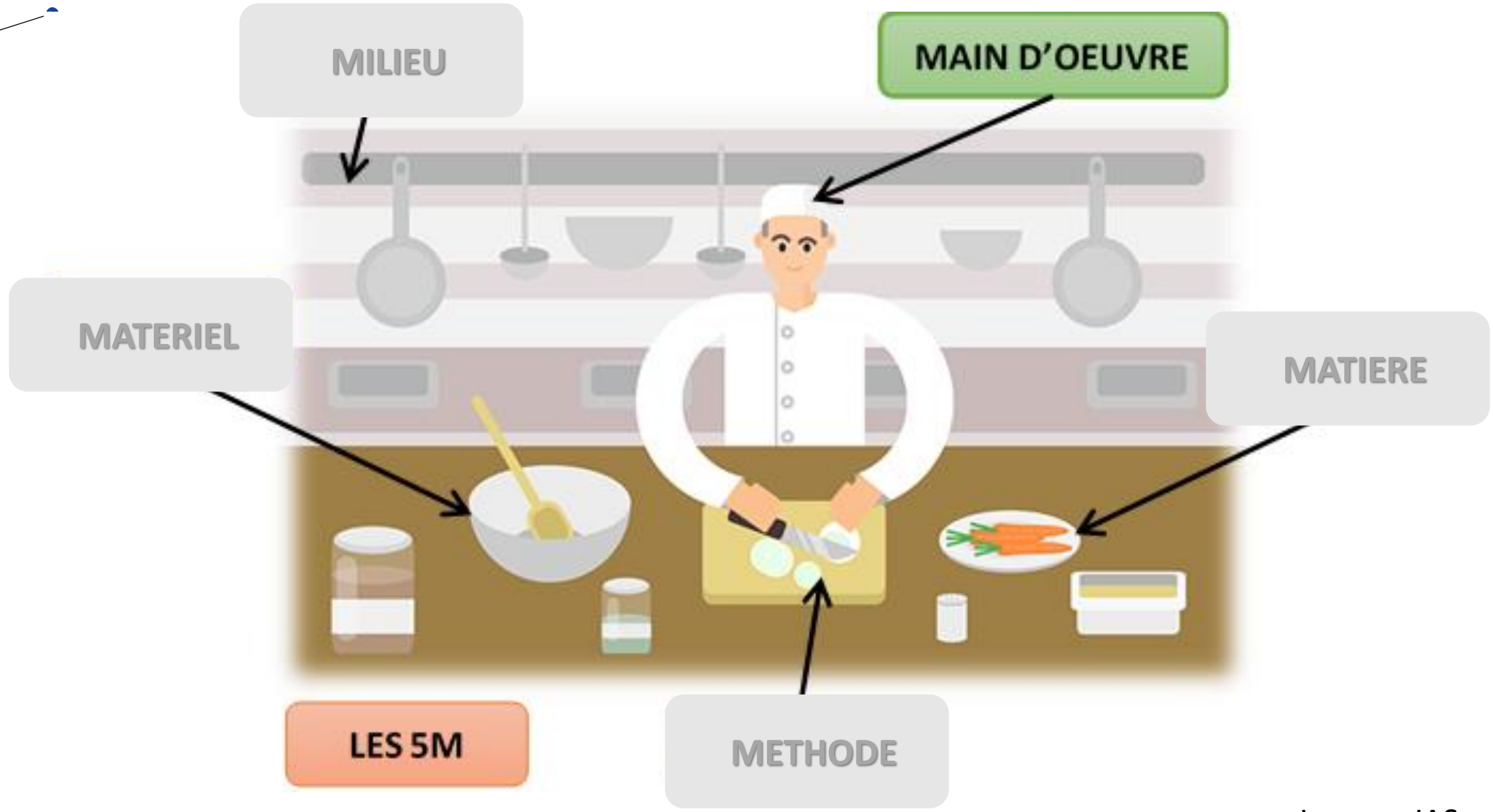
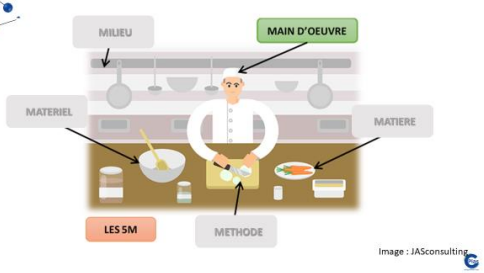


Image : JASconsulting

MAIN D'OEUVRE

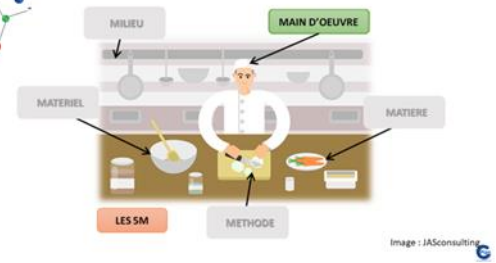


- ❑ Personnel de la structure
- ❑ Résidents lors d'ateliers culinaires
- ❑ Bénévoles et familles

→ premier risque : les mains



Le manuportage



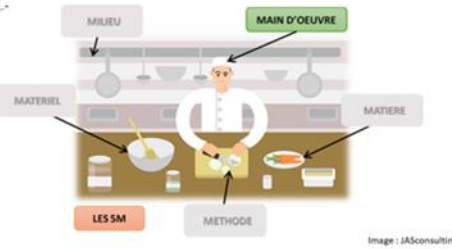
- Le manuportage : transmission de germes d'un individu à un autre par l'intermédiaire des mains par contact direct (poignée de main par ex) ou indirect (par le biais d'une surface contaminée).

- La grande majorité des infections sont transmises par manuportage.



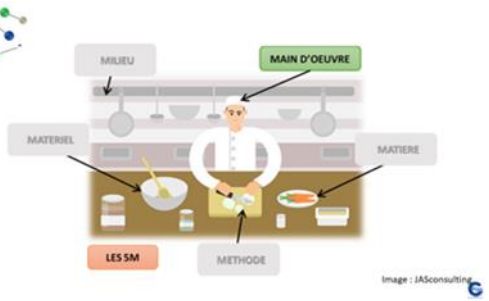
- Un seul moyen de prévention : l'hygiène des mains !

Prévention de la transmission croisée



Professionnels	Résidents
Formation/Sensibilisation à l'hygiène des mains : • Prérequis nécessaires ; • Méthode et produits ; • Identifier les opportunités.	Proposer des sensibilisations à l'hygiène des mains : • Pourquoi se laver les mains ? • Comment se laver les mains ? • Quand se laver les mains ?
Formation/Sensibilisation : • aux précautions standard ; • aux bases de la méthode HACCP.	➔ Éduquer les résidents les plus autonomes.
➔ Effectuer des rappels réguliers.	➔ Suppléer les résidents plus dépendants.
Disposer de savon, d'essuie-mains et de solution hydro-alcoolique dans les locaux mobilisés pour la confection et la prise de collations ou de repas.	

Vous avez dit "HYGIENE des mains ! »



- avant de commencer l'atelier ou avant de commencer la distribution du repas ;
- à chaque changement d'activité (après avoir épluché des légumes, après avoir terminé une préparation …) ;
- dès que les mains sont visuellement sales ou mouillées *(lavage à l'eau et au savon uniquement) ;*
- à la fin de l'atelier.

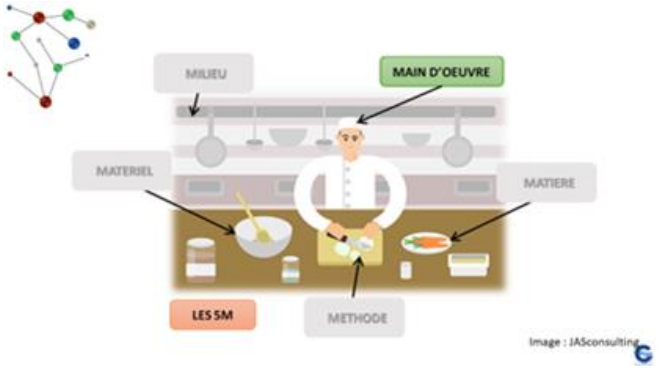
2 gestes :	**La désinfection par friction hydro-alcoolique**	**Le lavage au savon doux**
Des Objectifs différents :	✓ Eliminer la flore transitoire, ✓ Réduire la flore résidente	✓ Eliminer les salissures ✓ Réduire la flore transitoire
Des produits différents :	✓ Un antiseptique → action antimicrobienne	✓ Un détergent → aucune action antimicrobienne

Je réalise quel geste ?

✓ Mes **mains** sont visuellement **propres et sèches** :
je réalise une **désinfection par friction hydro-alcoolique** → **Technique à privilégier**

✓ Mes **mains** sont **humides, souillées ou lésées** : je réalise un **lavage à l'eau et au savon**

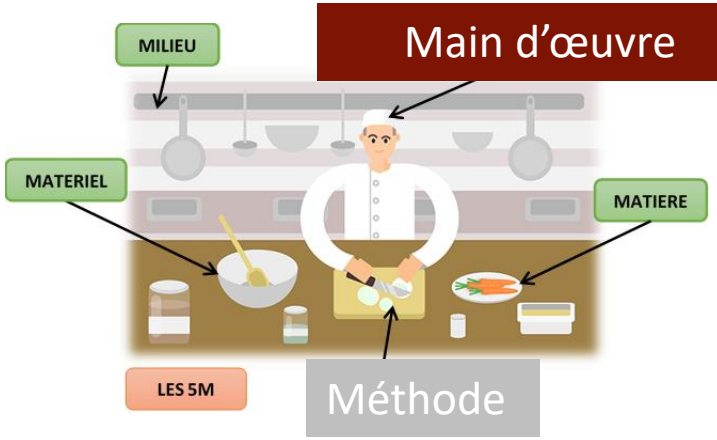
Indications/Contre indications



Le projet, la participation à un atelier thérapeutique ou occupationnel est travaillé en amont, en équipe pluridisciplinaire, des contre indications temporaires ou plus longues existent :

- Inaptitudes physiques ou psychiques.
- les problèmes médicaux du jour :
  - Un résident qui tousse, est fébrile, symptomatique, ne sera pas convié à l'atelier du jour.
  - Un avis médical doit impérativement être pris en cas de panaris ou de lésions cutanées qui peuvent être sources de contamination.

Equipements de protection (EPI)



Avant de porter un équipement de protection ➔ Hygiène des mains impérative.

Les EPI :

- Port de tablier à UU ou tissus propre, changé à chaque atelier.
- Concernant les professionnels : le port de la charlotte est recommandé, les gants ne seront portés qu'en cas de lésion cutanée (vigilance au regard de lésion cutanée, un avis médical est requis au même titre que pour le résident).

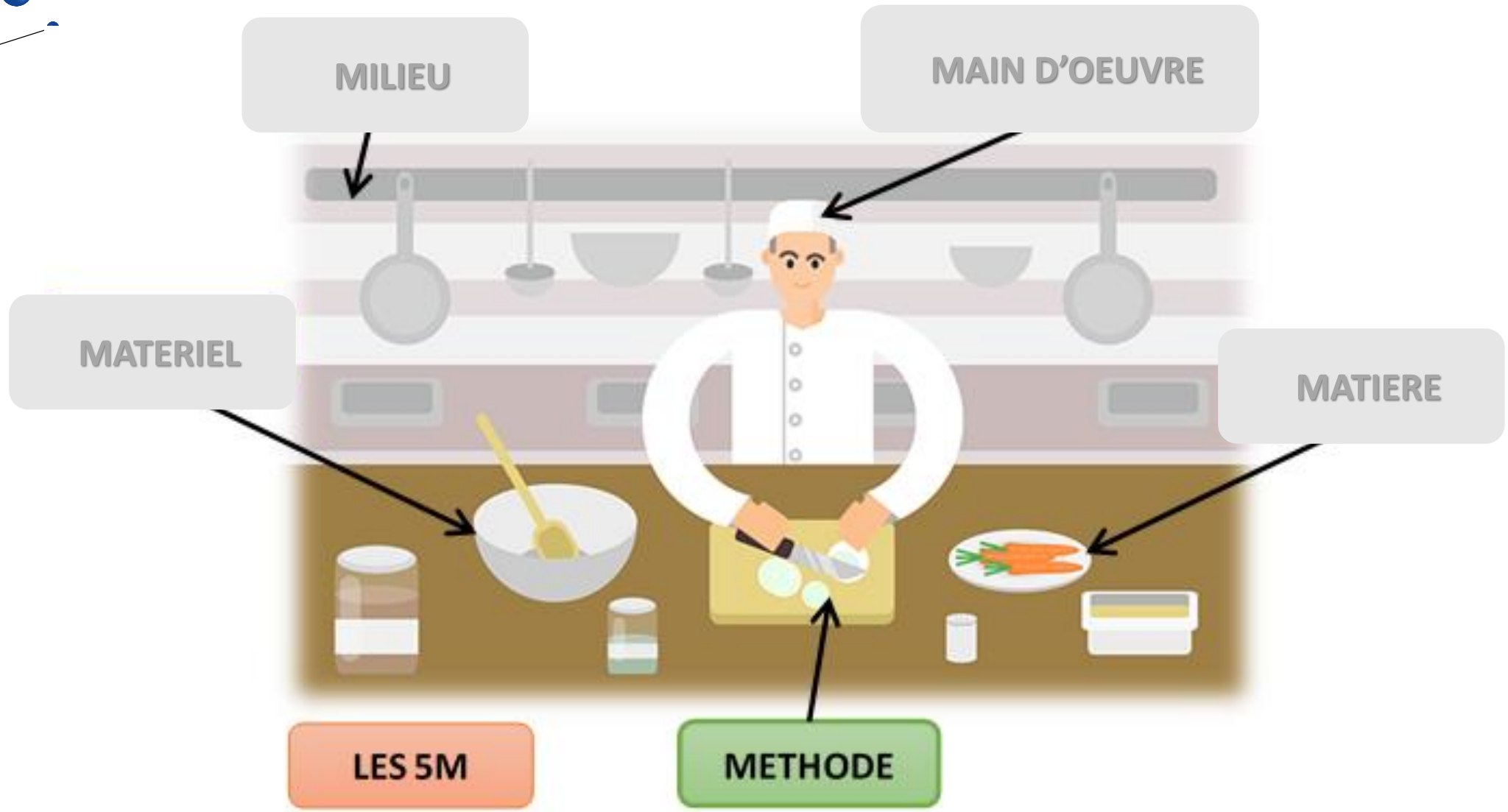


Image : JASconsulting

Ce qu'il se passe en amont ... Anticiper pour organiser

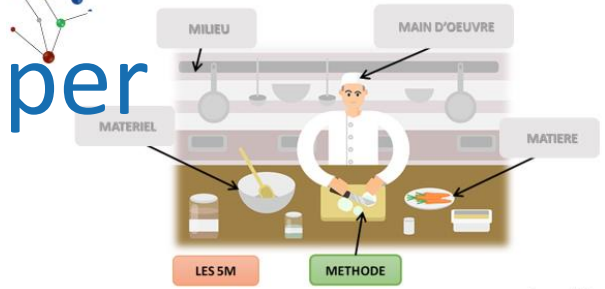


Image : JASconsulting

Au niveau de la structure :

- Plan de Maîtrise Sanitaire.

Pour les professionnels :

- Focus sur l'adaptation des textures,
- Recommandations pour les ateliers, pour la distribution des repas, carnet de recettes alternatives.

Pour les familles et les proches :

- Comment offrir des petits plats en limitant les risques ➔ Flyer

Le plan de maitrise sanitaire (1/2)

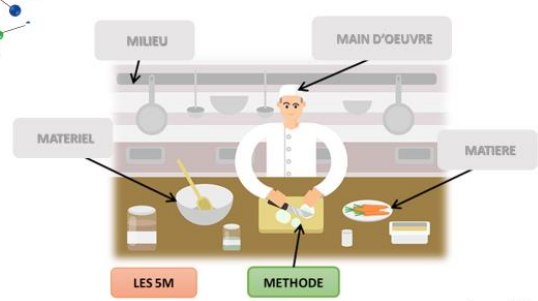
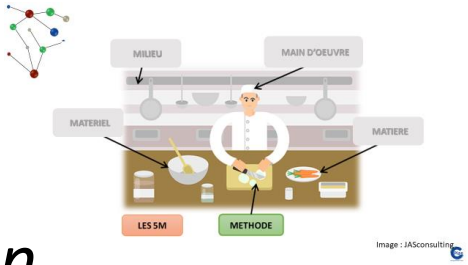


Image : JASconsulting

- Outil **obligatoire** pour tous les établissements manipulant des denrées alimentaires.
- Il regroupe un ensemble de mesures préventives et d'autocontrôles permettant le contrôle de l'environnement de l'ensemble de la chaîne de production alimentaire.
- Son objectif ➔ garantir la sécurité des produits et le respect des exigences réglementaires en matière d'hygiène alimentaire.



Le plan de maitrise sanitaire (2/2)



Bonnes pratiques d'hygiène

- Formation du personnel.
- Hygiène vestimentaire.

- Gestion des allergènes dans les denrées.
- Gestion de la qualité de l'eau.

- Conception et maintenance des locaux.
- Plan de nettoyage et de désinfection.
- Gestion des déchets.
- Maîtrise des nuisibles.

Bonnes pratiques de fabrication

- Achats et contrôle des produits à réception
- Déconditionnement, stockage
- Congélation des matières premières
- Décongélation
- Gestion des entamés
- Préparations froides
- Gestion des aliments d'origine animale
- Utilisation des œufs en coquille
- Cuisson
- Refroidissement rapide, remise en température

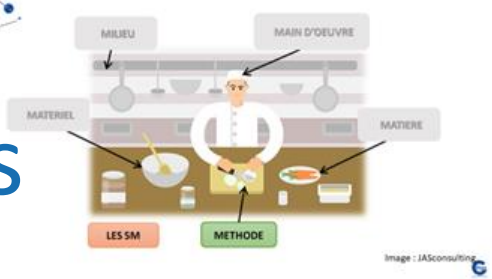


Exigences techniques spécifiques

- Traçabilité
- Fiabilité des appareils de mesure de température
- Plats témoin
- Autocontrôles microbiologiques
- CAT si TIAC
- Alertes sanitaires

En bleu les activités concernées par l'atelier culinaire

Focus sur le contrôle des températures



Si la recette implique une cuisson et se déguste chaude :

- Cuisson à +63°C.
- Consommation le jour-même.
- Maintien à min 63°C jusqu'à la consommation.
- Si transport : avec couvercle et maintien en température.

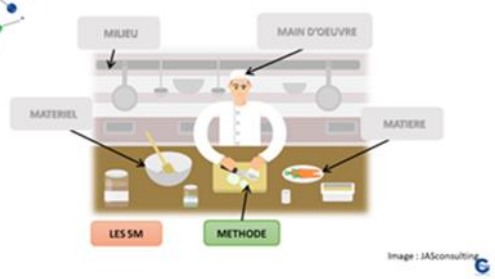
Si la recette implique une préparation froide :

- 0°C < stockage > 3°C
- Maintien à cette température jusqu'à consommation

Si la recette implique une cuisson et se déguste froide :

- Cuisson à +63°C.
- Refroidissement rapide (moins de 2h)
- 0°C < Maintien >3°C

Adaptation des textures



La modification des textures et notamment le mixage entraînent une hausse du risque infectieux car la fragmentation de l'aliment induit un contact plus important avec l'air, les surfaces de travail, les machines, les mains … C'est une transformation supplémentaire de l'aliment.

Nettoyer minutieusement le mixeur avant et après utilisation (préférer le passage lave vaisselle)

Bien le couvrir lors du stockage avec un torchon propre changé à chaque fois que l'appareil est utilisé. Le ranger dans un placard propre et fermé.

- *Si mixage d'une crudité ou d'un plat froid : mixer à froid.*
- *Si mixage d'un plat chaud : mixer à chaud et au plus près de la consommation.*

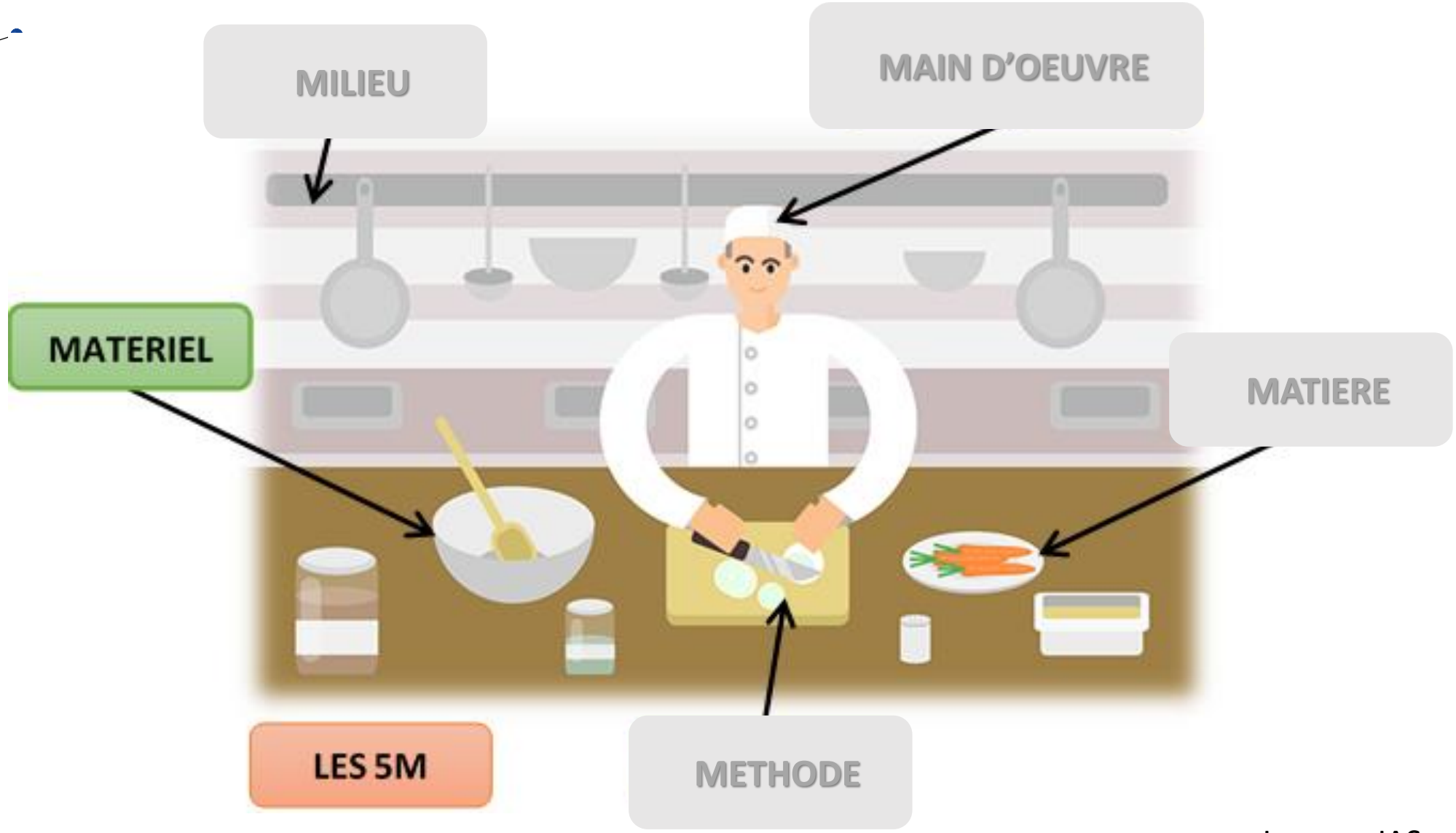
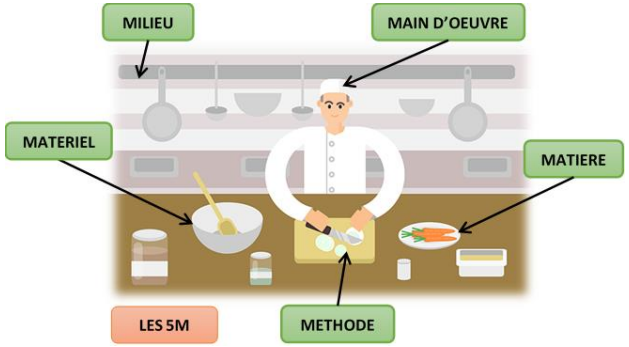
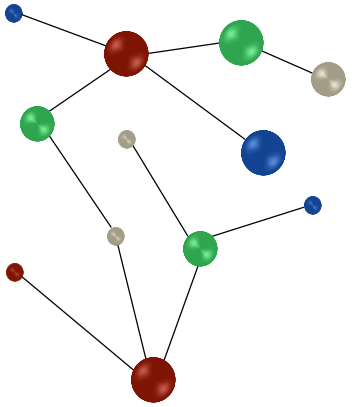


Image : JASconsulting

Matériel (1/2) :



- désigne les équipements et moyens requis pour pouvoir produire.
- Les matériels doivent être dans un état général satisfaisant, idéalement ergonomiques.
- Quelques indésirables :
  - Les éponges,
  - Cuillères en bois,
  - Planche en bois….



Matériel (2/2)

Articles/désignation	Commentaires
Plan de travail, tables	Revêtement lisse, propre, non poreux pour faciliter le nettoyage avant pendant après l'atelier.
Les petits électroménagers (robots, cafetières ..)	doivent être propres, isolés du reste et passés au lave vaisselle avant l'activité, en bon état de fonctionnement, voir fiches d'entretien), il doit être rangé à l'abri de la poussière.
Un point d'eau	type évier pour la vaisselle, idéalement un point d'eau différencié pour hygiène des mains
Les torchons, sacs poubelles	changés à chaque atelier
Les ustensiles et équipements	Nettoyés de préférence au lave vaisselle et rangés à leur place
Chambre froide	type réfrigérateur, armoire… idéalement réfrigérateur ventilé afin ne pas produire de glace, identifié et surveillé (voir fiches), appareil dédié en fonction des possibilités .
four	avec thermomètre en état de marche, propre, Pas de gaz afin de limiter le risque
Vaisselle	réservée à l'atelier/restaurant Plats non poreux
thermomètre de cuisine	Nettoyage par essuyage avec lingette approprié
Glacières	lavables, avec dispositifs de refroidissement
EPI	Tablier, SHA datée, gants au besoin, charlotte au besoin,

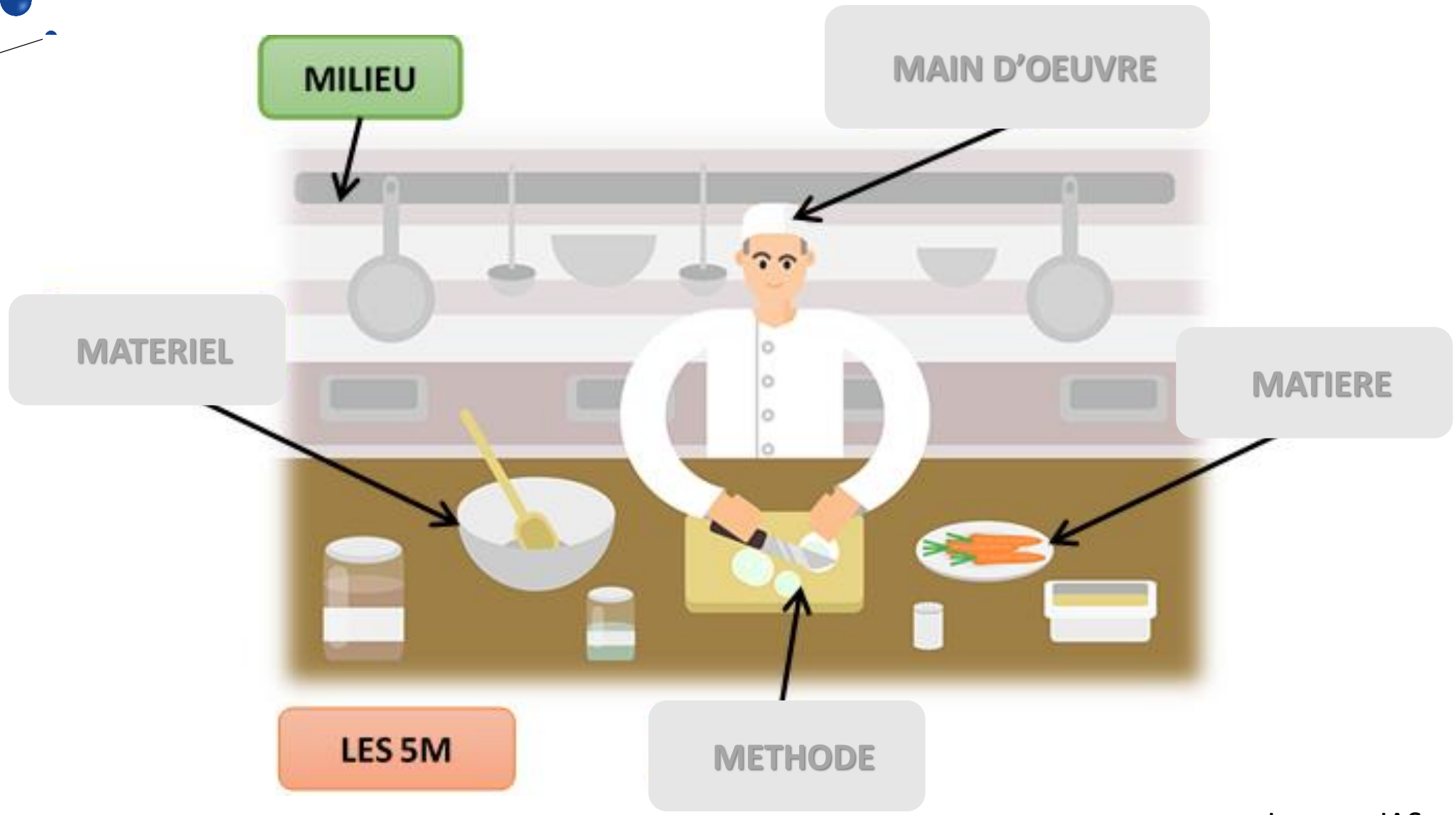


Image : JASconsulting

Milieu (1/4)

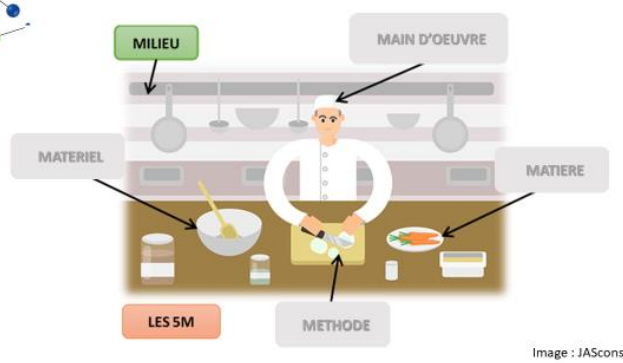
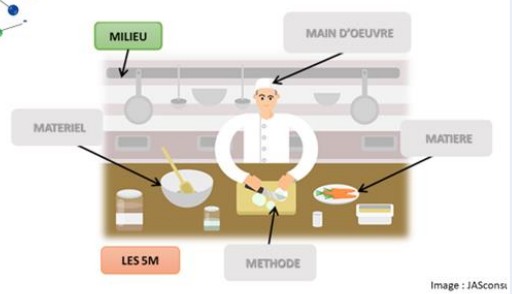


Image : JASconsulting

- concerne l'environnement de travail (lieu, conditions de travail). Si on considère le milieu dans une dimension plus globale, on peut également y intégrer le marché ou lieux d'approvisionnement, le secteur d'activité…..
- Un plan de nettoyage est prévu avant et après la tenue de chaque atelier.

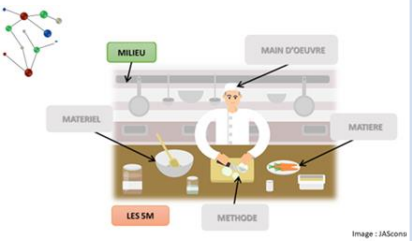
Milieu (2/4)

lieux	commentaires
Cuisine	• Lieu dédié à cette activité en fonction des possibilités • Equipements suivis, entretenus • Pas d ’équipement au gaz • Lavable • Plan de nettoyage organisé (voir diapo suivante) • Identifier des zones propres et sales lors de la confection, • Prévoir zone de lavage des mains/sha suivant les opportunités • Ranger la cuisine, et les équipements, vaisselles à leurs places
Salle à manger	• Dédiée ou à conditionner juste avant. • Les tables sont nettoyées et désinfectées juste avant l’activité propre (production, mise de la table..) • Les tables avec des supports lisses sont à privilégier, distributeur sha à disposition,



Milieu (3/4)

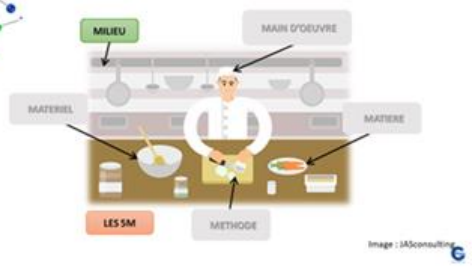
équipements	commentaires
Entretien de la cuisine ou du lieu de production	• Minimum une fois par jour, et à chaque utilisation : sol détergeant, surfaces hautes : détergent/désinfectant agrée contact alimentaire, laisser le temps de contact, portes, poignées … terminer par la poubelle. EN 14476. • Nettoyage à fond deux fois par an.
Le lave vaisselle	Vérifier l'état de propreté de l'appareil : • Nettoyer les filtres en les passant sous l'eau ou les brossant si besoin. • Nettoyer les joints et l'entourage des portes avec le détergent-désinfectant - Vérifier le niveau de remplissage des liquides de lavage ou de rinçage dans l'appareil ou dans le bidon. ➢ Fin d'utilisation Nettoyer l'extérieur du lave-vaisselle avec le détergent-désinfectant.
Le réfrigérateur /chambre froide	**Quotidien** • Contrôler la température du réfrigérateur à la **première** ouverture de porte et la noter sur la fiche de traçabilité des températures apposée sur l'appareil. • Contrôler les dates limites de consommation (DLC) des collations, du beurre, des yaourts ... • Contrôler les dates d'ouverture des briques de lait et des jus de fruit. • Jeter toutes les denrées alimentaires périmées, non protégées par un film alimentaire/non datées. • Ranger les aliments en fonction de la date limite de consommation. • Vérifier l'absence de salissures et au besoin nettoyer au détergent désinfectant. **Hebdomadaire** • Démonter tout ce qui se démonte (bacs à légumes, différents compartiments de la porte) et les laver dans le lave-vaisselle - Nettoyer au détergent-désinfectant tout ce qui ne se démonte pas : les parois intérieures du haut en bas, la paroi du fond, les côtés intérieur porte en insistant sur les joints • Laisser agir 5 min, puis remettre les aliments à l'intérieur - Nettoyer ensuite l'extérieur de l'appareil. **A fond** • Dépoussiérer les grilles situées à l'arrière du réfrigérateur – compartiement CONGELATEUR : A dégivrer tous les 6 mois (sauf si le dégivrage est automatique)



Milieu (4/4)

équipements	commentaires
Micro onde	• Nettoyer-Désinfecter toutes les surfaces internes avec une lavette imprégnée de Détergent-désinfectant (D/d) compatible alimentaire, selon la FT rincer ensuite. • Si des salissures résistent au nettoyage : mettre à chauffer un bol d'eau et essuyer aussitôt (la vapeur d'eau ainsi dégagée décolle les salissures) • Nettoyer ensuite les surfaces extérieures, porte et poignée

Cafetière bouilloire	• Éteindre l'appareil, le débrancher
	• Cafetière :
	  • Jeter le filtre usagé
	  • Rincer le support de filtre et la verseuse
	  • Nettoyer le support de filtre et la verseuse avec du liquide vaisselle
	  • Nettoyer avec une lavette imprégnée de D/d les parois et la plaque chauffante
	• Bouilloire : Détartrage tous les mois avec vinaigre blanc 14° puis rincer plusieurs fois à l'eau claire.



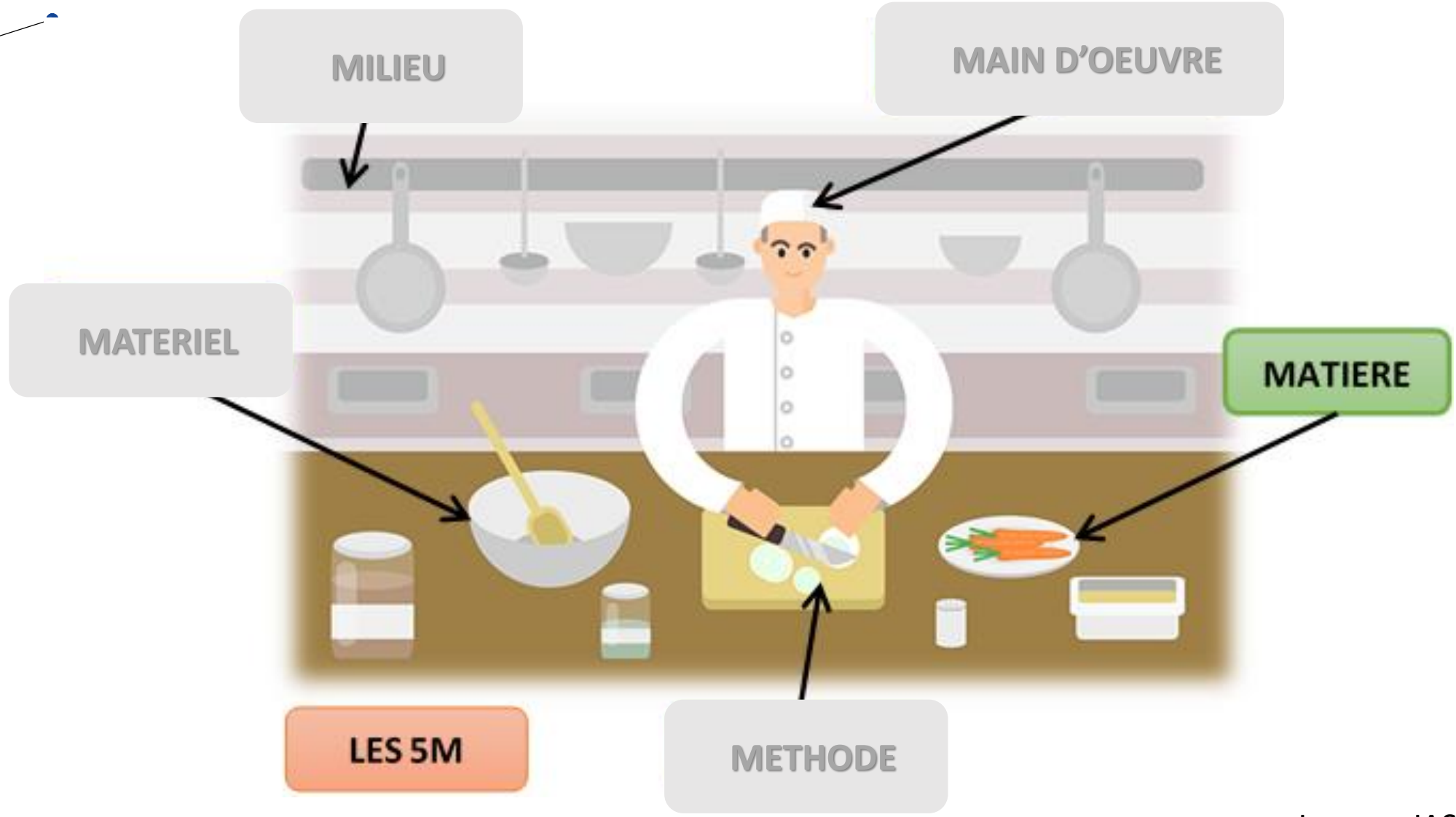
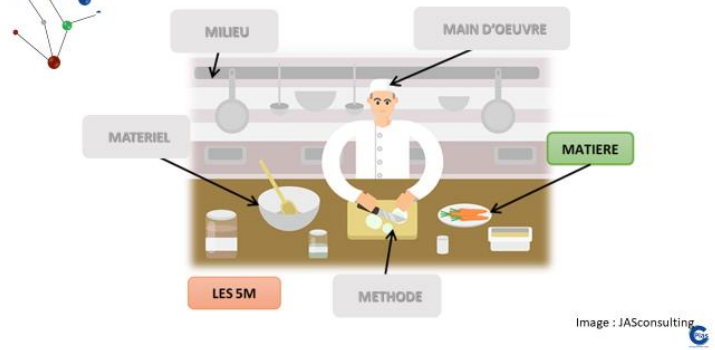


Image : JASconsulting

MATIERE (1/3)



- Choisir des lieux d'achats où les filières sont tracées,
- Vérifier l'intégrité du conditionnement lors de l'achat et à chaque étape,
- Les dates d'ouvertures sont notées sur les articles même les produits secs,
- Les dates limites sont contrôlées,
- Les légumes sont épluchés sur un lieu différent de la production (pas de croisement de circuit propre/sale),
- Ils sont lavés plusieurs fois à l'eau clair ou vinaigre blanc si achetés en dehors du circuit de l'établissement (conseils à prendre auprès du chef de cuisine)

MATIERE (2/3)

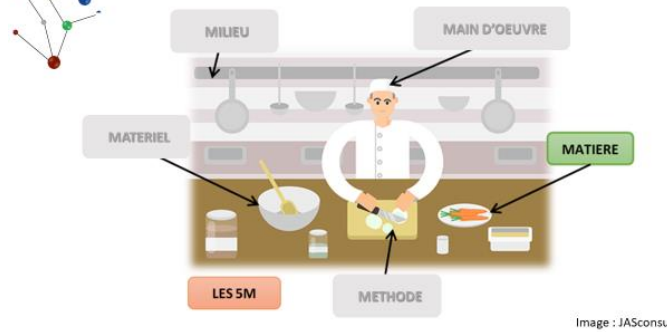


Image : JASconsulting

- Les produits à décongeler doivent être décongelés à 4°C directement avant utilisation mais jamais à température ambiante.
- Les produits peu stables sont achetés dans le commerces prêt à l'emploi (mayonnaise, crème anglaise…),
- Les productions sont données aux seuls participants,
- Les matières non utilisées pour l'atelier ne sont pas conservées (faire la liste en fonction du nombre de convives pour limiter le gaspillage).

MATIERE (3/3)

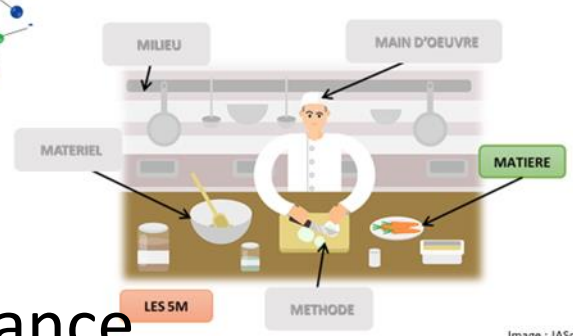


Image : JASconsulting

Vigilance autour des œufs ➔ 1ère source de TIAC en France

Son utilisation est possible, si :

- Hygiène des mains avant/après la manipulation des œufs,
- Coquille propre et intacte (pas de lavage, tout œuf souillé ➔ pas d'utilisation pour l'atelier),
- Casser les œufs sur le rebord d'un récipient autre que celui servant à la préparation,

Les préparations crues à base d'œufs coquilles sont déconseillées (mayonnaise, mousse chocolat), préférer l'utilisation des ovoproduits (œufs débarrassés de leur coquille, entiers ou présentés séparés jaune et blanc).

Le pique-nique

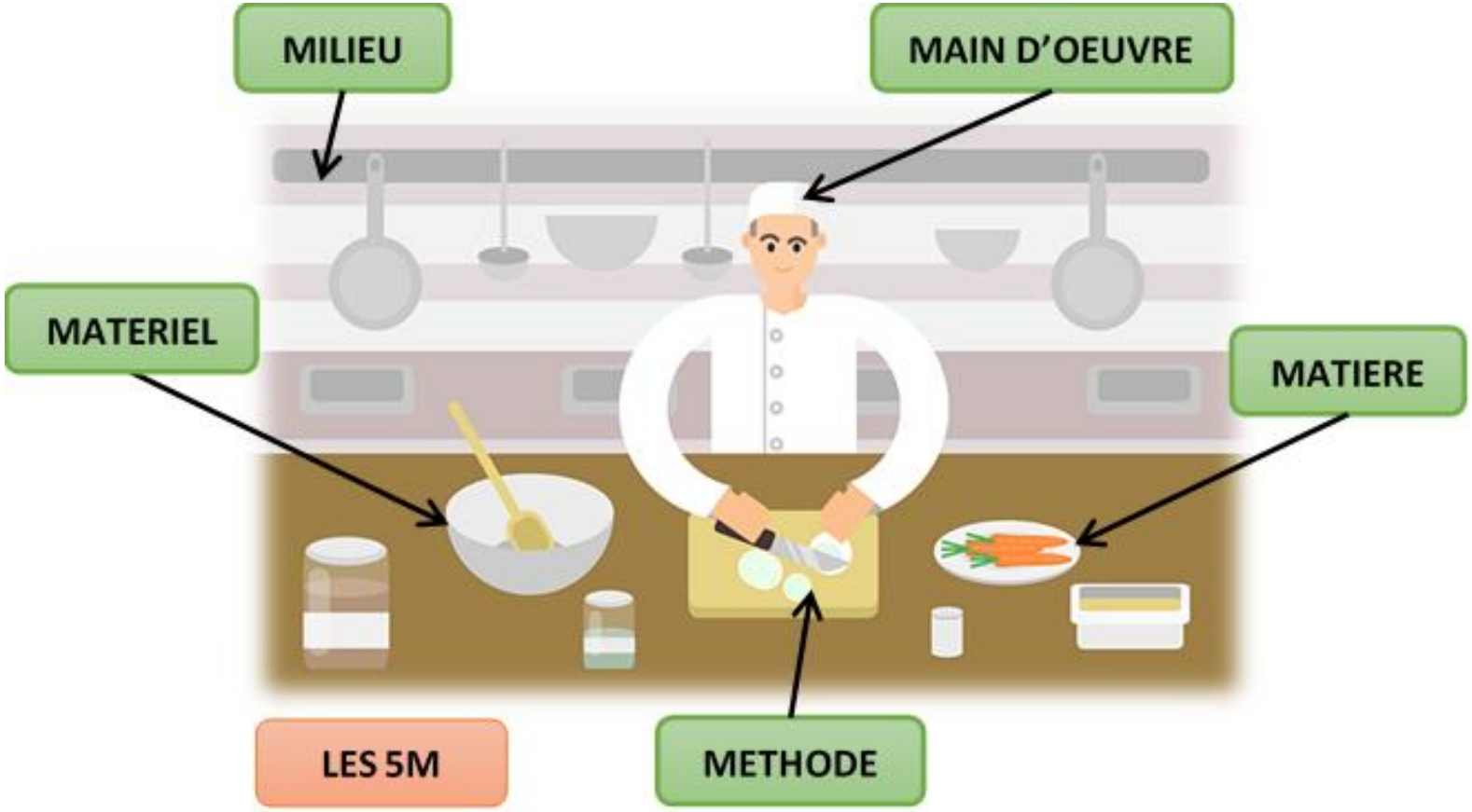


Image : JASconsulting

Le pique-nique : le milieu

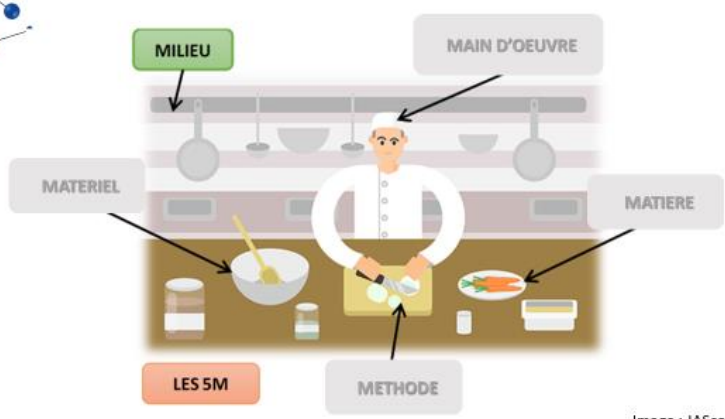


Image : JASconsulting

- S'assurer de la possibilité d'organiser le pique nique.
- Prévoir la zone de repas en fonction de la population présente ➔ la communiquer à son administration.
- Repérer la zone en amont.
- Conserver les aliments dans une glacière ou autre appareil thermo contrôlé.
- Mise en glacière juste avant de partir ➔ au repas.

Le pique-nique : la méthode

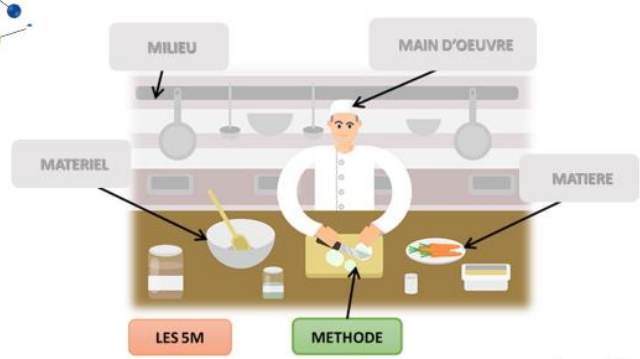


Image : JASconsulting

- Les ingrédients sont choisis et ajustés au nombre de participants,
- Les achats sont tracés,
- Les participants sont identifiés sur une liste (encadrants comme usagers) et transmise à l'administration,
- Les repas sont confectionnés au plus près de la consommation dans les mêmes conditions que celles pré-citées,
- Surveillance de la température :
  - au départ de l'établissement
  - au moment du pique nique

Le pique-nique : la main d'oeuvre

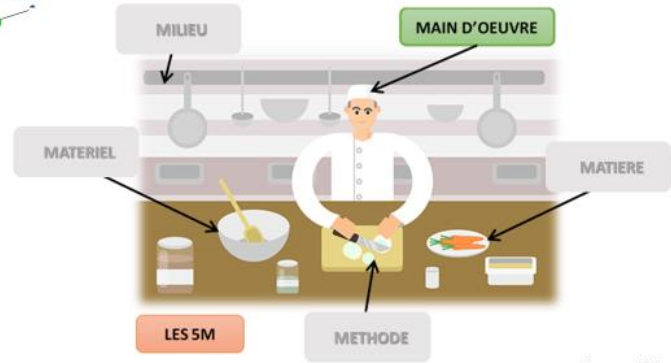
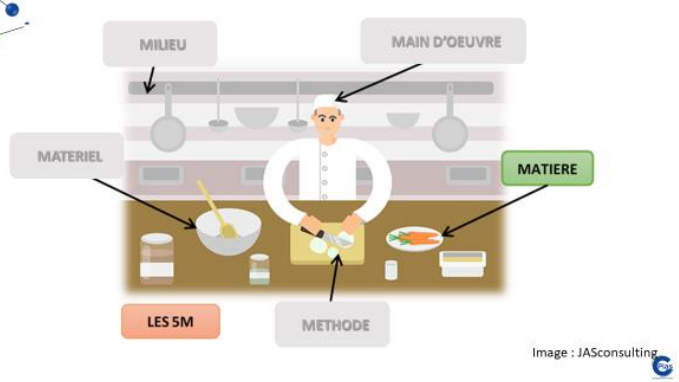


Image : JASconsulting

- Les participants sont identifiés sur une liste (encadrants comme usagers) et transmise à l'administration,
- Hygiène des mains (SHA) pour tous avant la distribution et lors du repas suivant les opportunités,

- Attention : vigilance accrue lors des barbecues → risque de brulures.

Le pique-nique : la matière



Les aliments et recettes sont choisis :

- Stables et peu à risque (pas de beurre, crèmes…),
- Faciles à stocker pour être transporter en glacière,
- Faciles à déguster (éviter les tartes …)
- Attention : vigilance accrue lors des barbecues (cuisson des aliments à cœur > 63°C).

Le pique-nique : le matériel

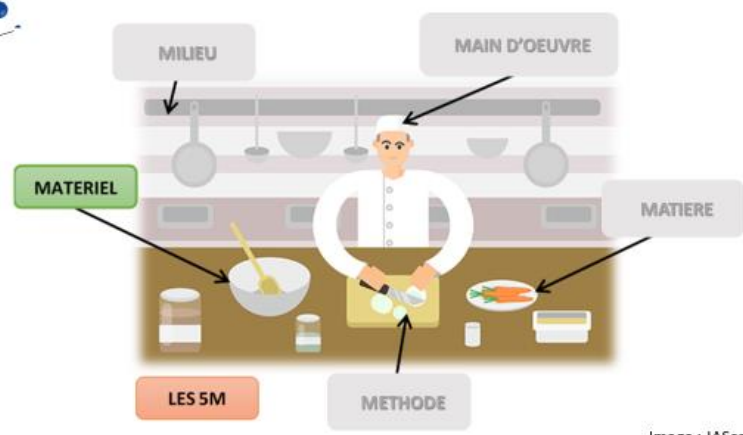


Image : JASconsulting

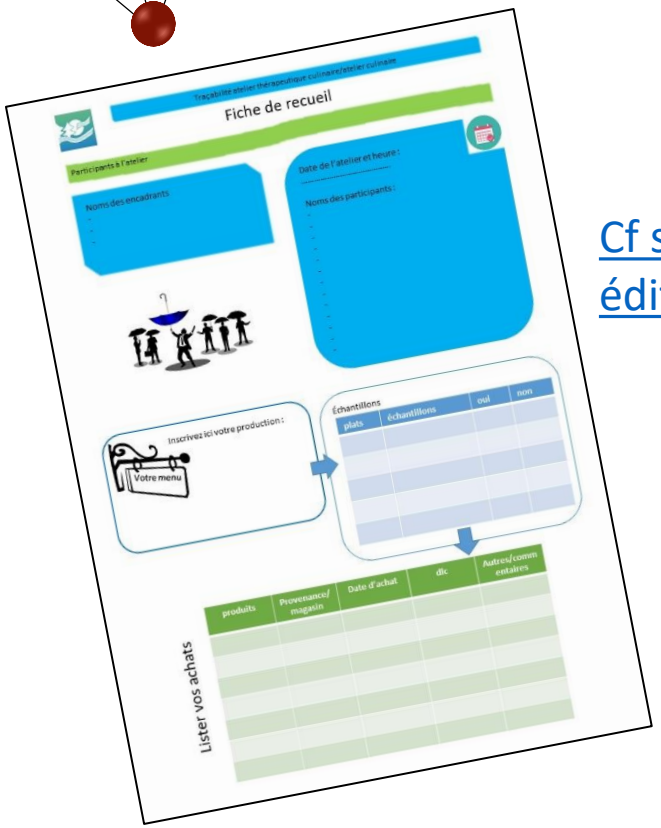
- Utilisation de vaisselle propre ou UU,
- La glacière est préalablement nettoyée désinfectée avec D/d compatible alimentaire,
- Au retour, elle est vidée de TOUT son contenu,
- Elle est nettoyée désinfectée avec D/d compatible alimentaire
- Elle est rangée à son endroit habituel.
- Lavage de la vaisselle selon les process habituels

Les ateliers thérapeutiques culinaires



Lien vidéo YouTube chaine chu limoge https://youtu.be/g_sXjqV6k4A

Supports :



[Guides et documents]

[Cf semaine sécurité des patients - édition 2021 (cpiasbfc.fr)]





