

L'hygiéniste aux fourneaux : maîtrise du risque en restauration

Groupe ACPPA P Sorbier | Attali

17 mai 2024

ST AMANT TALLENDE

PRESENTATION DES ORGAS CUISINE ACPPA

- 17 Etablissements en restauration concédée et 28 établissements en auto gestion /assistance technique. Un partenariat unique avec Restalliance et Restappro avec des spécificités d'approvisionnements régionaux, locaux, anti-gaspi, saisonnier avec des objectifs définis en % d'approvisionnement .
- Un PMS propre à l'ACPPA , des audits hygiène et locaux via un prestataire dédié , des formations aux BP hygiène (utilisation des produits)
- Un contrat unique avec PAREDES pour nos produits d'entretiens
- Moyenne de 6 etp en cuisine
- Un projet Restauration : AlimD.E.M.A.R

PRESENTATION DES ORGAS HYGIENE EN RESTAURATION

1 EMH

- 1 cadre hygiéniste 0,5 ETP qui intervient également à 0,5 ETP sur l'ensemble du groupe en hébergement
- 1 IDEH 0,5 ETP
- 1 praticien hygiéniste 0,3 ETP

Alertes prélèvements reçues avec le resp restauration qui gère les alertes

- Circuit du signalement ainsi que le Modèle de réponse est écrit dans le PMS ACPPA

VISITE HYGIENE / RESTAURATION : 1 seul critère sur la cuisine,

⌵ Risques liés aux soins ■

• PRECAUTIONS STANDARD

GESTION DU RISQUE INFECTIEUX

PRISE EN CHARGE DU MATERIEL

PRISE EN CHARGE DES RESIDENTS

DASRI

Clôturer

⌵ Risque environnemental ■

ENTRETIEN DES LOCAUX

RESTAURATION

VESTIMENTAIRE et TENUE DU PROFESSIONNEL

LINGERIE

RISQUE LIE A L EAU

Clôturer

⌵ La politique hygiène ■

ACTEURS EN HYGIENE

ANALYSE DES RISQUES LIES A L'HYGIENE

Clôturer

Critère 7.a ●

Critère 7.c ●

SECURITE et HYGIENE ALIMENTAIRE

1 critère : 6 points de surveillance

Critère 7.a

Critère 7.c

SECURITE et HYGIENE ALIMENTAIRE

[Consulter les éléments d'appréciation](#)

> Dans les unités de soins, la température des plats est contrôlée et tracée quotidiennement au moment du service du midi et du soir %

Oui

Constats

Constaté feuille de traçabilité / températures dans les normes exigées. Non servi si hors normes (déclaratif)

> Les sondes de thermomètre sont conformes à une utilisation professionnelle

Oui

Constats

> Entretien des sondes température avec lingettes compatible alimentaire

Oui

Constats

> Lors du service, utilisation et port du tablier en tissu et changé tous les jours

Oui

Constats

> En cuisine : entretien des surfaces avec lavettes blanches pré-imprégnées d'un DD alimentaire

En grande partie maîtrisé

Constats

> Les Précautions standard sont respectées en cuisine (bijoux, tenues, gants...)

Non applicable

Constats

Non vu

COTATION

A_{BCD}

SCORE

95 %

Visite de risque responsable restauration 2

critères 4 points de surveillance

Audit des bonnes pratiques Restauration

Plan de Maitrise Sanitaire

- HACCP

- Hygiène

Locaux et Matériel

Locaux et matériels

Prestation Alimentaire

Menus

Approvisionnements

Textures Mixées

Lutte contre la dénutrition

Prestation Culinaire

Prestation Hôtelière

Critère 2.a

Critère 2.b

Professionnels

Consulter les éléments d'appréciation

> La tenue des professionnels est conforme. Des kits visiteurs sont disponibles.

Non applicable



> Les laves mains sont correctement approvisionnés en savon et essuie-mains.
Le lave-mains a été utilisé

Non applicable



> Le personnel de cuisine porte une toque ou un calot lors du service

Non applicable



COTATION

-

-

Critère 2.a

Critère 2.b

Formation Hygiène

Consulter les éléments d'appréciation

> Chaque collaborateur en cuisine est sensibilisé/formé à l'hygiène en cuisine au moins une fois par an.

Non applicable



COTATION

-

-

Quelle recette pour que la mayonnaise prenne ?

- Comprendre la recette
- Mettre les bons Les ingrédients
- Suivre la progression de la fabrication jusqu'au au service des résidents
 - La mise en place : quels équipements
 - La mise en œuvre : je coupe ...
 - Le dressage
- La dégustation finale: le résultat attendu => conforme



Comprendre la recette



• Sémantique

- Hygiène en cuisine pour les chefs et hygiène en cuisine pour les hygiénistes ?
 - CHEF : d'abord la traça puis la propreté=> je suis le plan de nettoyage
 - Hygiéniste : Méthode et produits utilisés conformes
- HACCP : Chef
 - = Hygiène et dans son PAQ traçabilité du refroidissement, de la remise en temp etc etc puis nettoyage fait partie des taches , ne connait pas les normes (produits par ex)
 - Hygiéniste : ne connait pas bien le détail des normes HACCP

• Priorités : notion du risque et échelle du risque

- Hygiène des locaux
- Transmission manuportée
- Tenues
- Remise en température
- Préparation des mixés
- Normes produits
- Sortir la prestation en temps et en heure

Mettre les bons ingrédients

- Personnel formé
- Matériel en bon état
- Locaux en bon état
- Produits conformes
- Procédures adaptées et personnalisées
- Organisation incluant le nettoyage



Suivre le déroulé

La mise en place

- Procédures connues
- Procédures à jour
- Procédures adaptées
- Approvisionnement des centrales

La mise en œuvre

- Tenues
- Hygiène des mains
- Matériel propre
- Traçabilité

Le dressage et prise de repas

- Produit entamé étiquetés (DLC secondaire) et filmé
- Maitrise des températures



Les incontournables

🍷 Pour le chef : Produire une bonne mayonnaise

- Respect des CCP
- Avoir les produits conformes
- Avoir une brigade formée

🍷 Pour les hygiénistes : avoir une mayonnaise saine

- Prévenir le risque
- S'assurer que les protocoles de bio nettoyage sont conformes aux normes
- S'assurer que les produits ont les normes attendues

Les pièges à éviter

❖ Pas assez d'Ingrédients

- Chef ou hygiéniste travaillent seuls
- Pas de lien avec la cuisine avec les ch, les resp hôte, les gouvernantes ,les directeurs

❖ Ingrédients pas à la bonne température

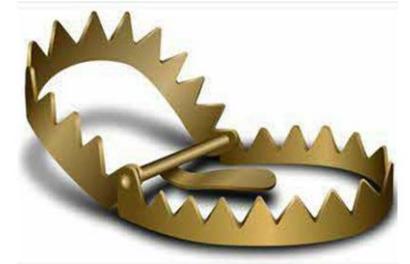
Chef ou hygiéniste n'ont pas la même vision
traçabilités non suivies

❖ Ingrédients mal mélangés

- Niveaux de Compréhension différents
- Méconnaissance des protocoles

❖ Ne pas suivre la recette :

- Culture cuisine traditionnelle et cuisine collective
- Non Observance des protocoles



Unir nos forces et compétences nécessaires pour que la mayonnaise prenne



- ♥ Socle commun quelque soit le métier => bien être et sécurité du résident
- ♥ Trouver un langage commun simple pour mieux se comprendre
- ♥ Comprendre les risques de chacun
- ♥ Fixer les priorités en fonction du risque
- ♥ Définir le Rôle de chacun : quelle place de l'hygiéniste dans la brigade et le chef pilote dans sa cuisine?
- ♥ Positionnement de l'hygiéniste/ Chef qui est accompagnateur et non auditeur
- ♥ Positionnement du chef /hygiéniste qui est support et non contrôleur

Les plus de la recette



- Faire des ateliers de travail communs sur une thématique dont le risque est reconnu par tous : ex plan de nettoyage
- Interagir entre les métiers via des interventions dans les réunions institutionnelles des métiers
- Rattachement à la même direction
- Resp restauration et resp hygiène doivent être les liants sur le terrain



www.groupe-acppa.fr