

L'hygiéniste aux fourneaux : maîtrise du risque en restauration

Groupe ACPPA P Sorbier I Attali

17 mai 2024 /3 Octobre 2024

ST AMANT TALLENDE/ BRON

TRAVAIL COLLABORATIF HYGIENE EN RESTAURATION (ia)

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 directement du laboratoire avec le resp restauration qui gère les alertes

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

Quelle recette pour que la mayonnaise prenne ? (ps)

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



Les incontournables (ps/ia)

🍷 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

Comprendre la recette : PRESENTATION DES ORGAS CUISINE ACPPA (ps)

- 12 Etablissements en restauration concédée et 38 établissements en auto gestion /assistance technique. Un partenariat unique avec un prestataire externe 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 un prestataire pour les produits d'entretiens (maitrise des normes)
- Moyenne de 6 etp en cuisine
- Un projet Restauration unique commun à tous porté par le responsable restauration : AlimD.E.M.A.R

Comprendre la recette : parler le même langage (ia)



🍌 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 = HACCP → traçabilité du refroidissement, de la remise en température; ...etc. Puis le nettoyage fait partie des tâches quotidiennes . Il ne connaît pas les normes des produits par exemple
 - Hygiéniste : ne connaît 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

Avoir les bons ingrédients

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



Suivre la progression de la recette(ps)

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
- Maîtrise des températures



Dégustation : résultats attendus (ia)

🍷 1 critère RESTAURATION dans la grille **VISITE hygiène effectuée par l'EMH** avec 6 points de surveillance

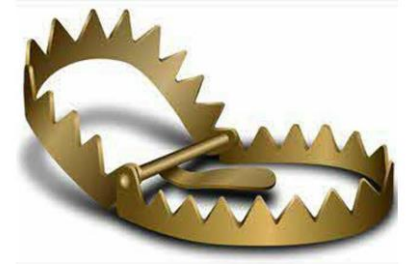
- Relevé de la Température des plats effectué
- Sondes conformes à l'utilisation professionnelle
- Entretien des sondes conforme
- Protection de la tenue lors du service
- Méthode de nettoyage en cuisine conforme à la procédure
- Respect des PS (absence de bijoux, hygiène des mains , port des EPI ..)

Dégustation : résultats attendus (ps)

2 critères 4 points de surveillance dans la grille visite de risque du responsable restauration

- Professionnels :
 - Tenues professionnelles correctes /présence de kit visiteurs
 - Lave main approvisionné en consommable(papiers et savon) et utilisé
 - Port de calot ou toque lors du service
- Formation
 - Chaque collaborateur est formé/sensibilisé au moins 1 fois par an à l'hygiène en cuisine

Les pièges à éviter (ia)



❖ 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 (ia/ps)



- ♥ 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(ps)



- 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
- Responsable restauration et responsable hygiène doivent être les liants sur le terrain



www.groupe-acppa.fr