

L'ATELIER CUISINE THERAPEUTIQUE

MF Texier, cadre hygiéniste
EMH Var Ouest centre hospitalier d'HYERES



INTERETS THERAPEUTIQUES DE L'ATELIER CUISINE

Activités ludiques menées en groupe et praticables à tous les âges, pour plusieurs activités:

- soin et d'animation
- rééducation et de réadaptation
- Ergothérapeutique: améliorer certains troubles aux niveaux
 - geste : éplucher, pétrir, remuer...,
 - de l'espace : repérer le lieu, les meubles, les ustensiles...,
 - du temps : marque un événement
- communicative de réapprentissage ou de maintien de certains automatismes :
 - règles d'hygiène, diététique

CADRE REGLEMENTAIRE
application de **l'arrêté du 29 septembre 1997**

Note de Service DGAL / SDHA / N.98 –8126 du 10/8/1998

1/Seuls les participants consomment les repas :
l'activité n'entre pas dans le champ de l'arrêté

2/Les repas sont servis à des consommateurs autres que
ceux qui les ont préparés dans le cadre de la restauration
collective : l'activité entre dans le champ de l'arrêté

IDENTIFICATION DES PRINCIPAUX DANGERS LIES A L'ACTIVITE

1/Contamination initiale (fabricant et/ou du distributeur)

- liée aux facteurs temps et température.

2/Multiplication de micro-organismes présents dans les denrées alimentaires (matières premières) :

- atmosphère,
- personnel,
- participation de non professionnels à la préparation des repas,
- consommateurs,
- matériels en contact,
- défauts de nettoyage et de désinfection des matériels en contact avec les denrées

RECOMMANDATIONS

- FICHE N°1. EQUIPEMENTS
- FICHE N°2. PRODUITS ALIMENTAIRES
- FICHE N°3. TRAÇABILITÉ DES PRODUITS
- FICHE N°4. HYGIÈNE DES PARTICIPANTS
- FICHE N°5. PRÉPARATION ET REPAS
- FICHE N°6. NETTOYAGE DES MATÉRIELS ET DU LOCAL
- FICHE N°7. UTILISATION ET NETTOYAGE DU RÉFRIGÉRATEUR

1/ EQUIPEMENTS

1/Choix du local: de type cuisine « domicile » à défaut office de service

- Aéré et ventilé sans moisissures
- Absence de plantes (terre) et animaux domestiques

2/Aménagements: plan de travail, point d'eau, sols et murs facilement nettoyable



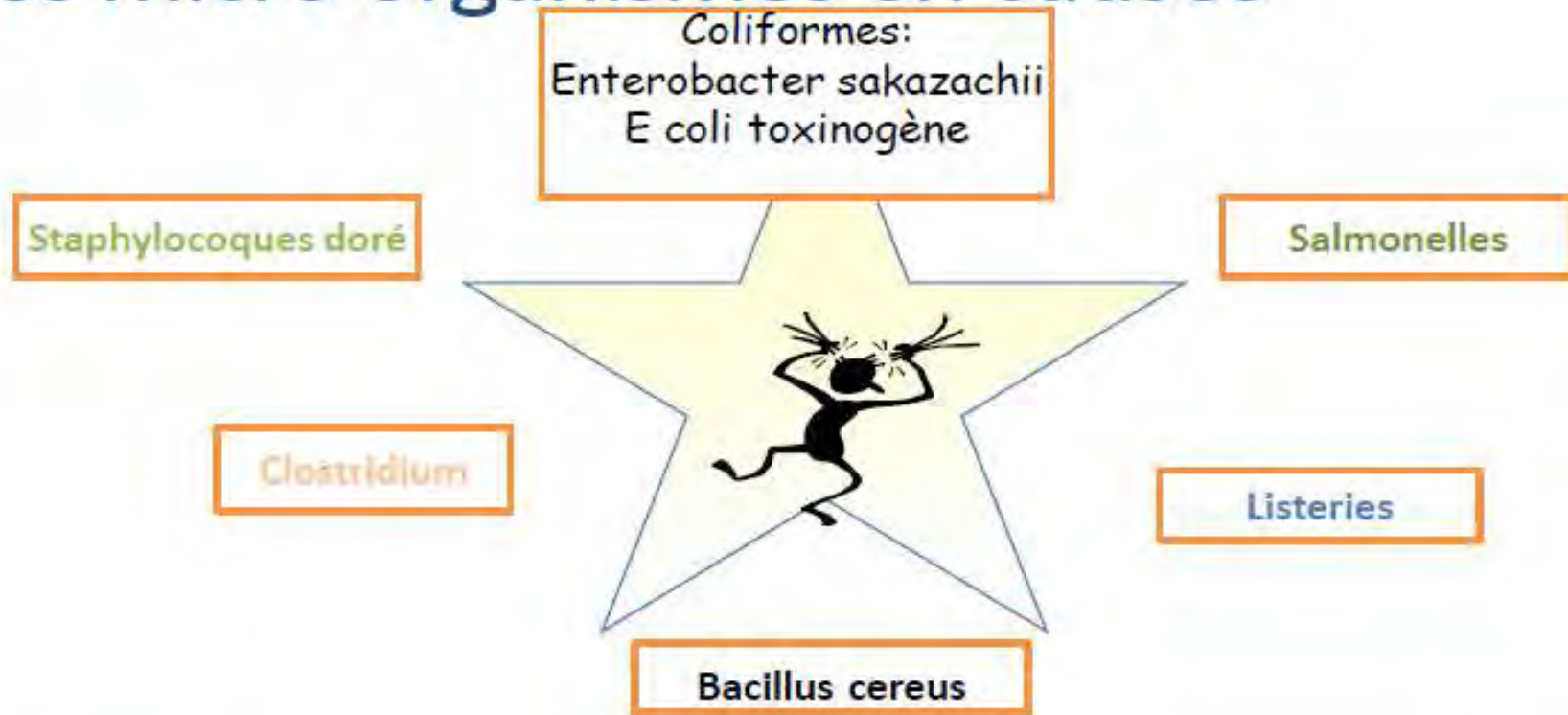
POINTS A MAITRISER

notion HACCP

- l'origine et la manipulation des produits,
- la consommation différée,
- l'encadrement des non professionnels,
- l'attribution des tâches des personnes en prenant en compte les connaissances de chacune, ses capacités mentale et physique.



Les micro organismes en causes



Se déplacent

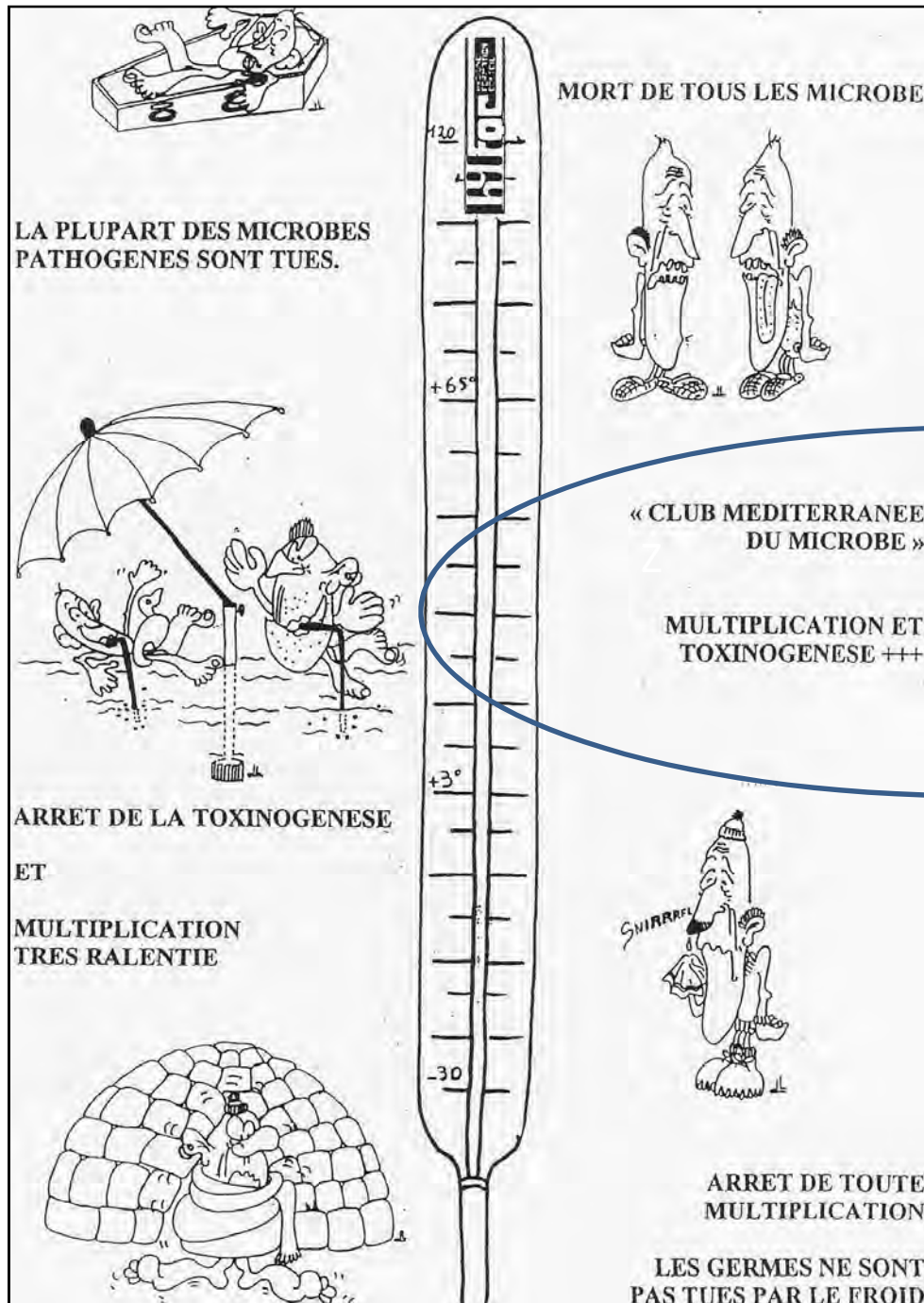


se nourrissent, se multiplient,



produisent des toxines,





- Le froid ne tue pas les bactéries : il arrête leur multiplication

Les valeurs seuil :

- 18° : arrêt complet
- 12° : reprise réactions chimiques
- 4° : reprise multiplication
- 10° : sécrétion toxines

ZONE A RISQUE
Multiplication
bactérienne



63° : destruction bactéries

Document HYFOC N LECERF

LE MATERIEL

Electroménager:

- bon état de fonctionnement (sécurité)
- Réservé à l'activité (réfrigérateur, lave vaisselle)

Vaisselle et ustensiles réservés à l'usage non poreux non ébréchés

Séparé l'usage de la restauration collective de celui de l'activité notamment pour le stockage des denrées (réglementation différente)

Entretien du matériel et des locaux: produit à contact alimentaire lavettes changées après chaque activité ,pas d'éponge

2/ PRODUITS ALIMENTAIRES

Approvisionnement: approvisionnement en grande distribution (agrée en conditionnement ,origine ,étiquetage et transport) pas de marché

Produits et Préparation DECONSEILLES:

charcuterie, produits frais au lait cru, coquillage, produits de cueillette, a base d'œuf et peu cuits (crème anglaise, mayonnaise, mousse au chocolat)

Achats des produits les denrées fraîche et ou périssable sont achetées le matin de l'activité, sac isotherme ou glacière limiter au jour de l'atelier

Les légumes doivent être préalablement lavé avant stockage (terre contient de nombreuses bactéries)

TRACABILITE PRODUITS = étiquette

DLC

LOT

ORIGINE
ANIMALE

DATE DE
FABRICATION

CONSERVATION
1 MOIS

EXEMPLE DE FICHE DE RECUEIL

Etablissement _____ Nom du Référent : _____
Jour : _____ Date ____/____/____

Nom des personnes présentes :
-
-
-

MENU	N° CEE ou Dispense du produit	DLC	Date de fabrication	N° de lot
Entrée				
Plat principal				
Fromages				
Dessert				

TRACABILITE DES PRESENCES

HYGIENE DES PARTICIPANTS



LIMITES A L'ACTIVITE

- 1 à 3 personnes
- Consommation 1 h après la production
- Participants sans négligence corporelle, sans comportement pouvant induire une contamination « manu fécale/génitale »
- Toux/Crachats
- Compréhension des consignes (lavages des mains, recommandations du soignant qui encadre)

TENUES CORPORELLE ET HYGIÈNE DES PARTICIPANTS

- Mains, ongles, bijoux
- Cheveux, manches courtes
- Protection vêtement (tablier plastique)
- Hygiène des mains avant toute manipulation et après chaque activité présentant un risque de contamination d'objet ou de denrées « sales »
(toilettes, poubelles, légumes, épluchures, s'être mouché)



Les ressources

- Savon liquide doux en présentation pompe (pas de remplissage)
- Essuies mains jetables
- Nécessaire réservé
- Attention aux couteaux et lames ,lavés au lave vaisselle conservé filmé au réfrigérateur dans une boite hermétique non humide

L'utilisation des éponges est à proscrire

Les produits de nettoyage doivent être agréés contact alimentaire



Préparation du repas

- Plan de travail et ustensiles nettoyés avant utilisation
- Torchons et lavettes spécifiques à chaque atelier
- Vérification des produits et denrées(DLC ,intégrité des emballages, congelés et sous vides)
- Préparation des légumes dans un lieu différent et à distance du lieu de cuisson ou dans un temps différencié
- Lavés plusieurs fois (élimination terre et insectes)



La question des œufs coquille

Responsable de TIAC
30 à 40%
liées aux salmonelles
présentes sur les
coquilles

Recommandations d'emploi

- Poste de travail réservé
- Utiliser des Œufs du commerce
- Œufs sales et /ou cassés =jetés
- Lavage des mains après manipulation
- Evacuer les coquilles rapidement
- Laver le plan de travail avant et après usage

Autres produits à risque

Les congelés

Organiser la décongélation

- au moment de la cuisson
- au réfrigérateur à t° inf à 4°

Prêt à l'emploi

- Mayonnaise, chantilly, mousse au chocolat, crème anglaise ou qui ne nécessite pas un temps de cuisson suffisant supérieur à 65°C doivent être achetés dans le commerce

Service du repas et déserte

- Les aliments sont servis tout de suite après cuisson
- Ou maintien au four ou bain marie à t°supérieure ou égale à 65°C
- Après repas tous les ingrédients et les plats non consommés ou non utiliser sont jetés
- Nettoyage complet de la zone est organisé par le responsable de l'atelier avec contrôle du local
- Utiliser un lave vaisselle contrôlé et fonctionnel
- Laisser sécher la vaisselle pas d'utilisation de torchon
- Rangement dans placard propre
- Evacuer les poubelles immédiatement (pas de stockage)



Guide disponible sur Google clin- ch hyeres
Chapitre 16 :EHPAD

