

Les différents circuits à l'hôpital

Le circuit des repas

Aline Robin
Mellie Olivier

OBJECTIF

- Connaître le circuit des repas dans les établissements de soins.
- Prévenir le risque de Toxi Infections Alimentaires Collectives (TIAC)

PLAN

- Définition de l'hygiène alimentaire
- Définition d'une Toxi Infection Alimentaire Collective
- Les deux modes de préparation
- La distribution des boissons
- L'entretien du réfrigérateur
- Le rôle infirmier
- A retenir

Hygiène alimentaire :

Toutes les mesures assurant l'absence de contamination et la stabilité des denrées alimentaires à tous les stades, de la production à la consommation.

Toxi Infection Alimentaire Collective (TIAC) :

Apparition d'au moins deux cas de personnes présentant des signes cliniques(diarrhée, vomissement, fièvre...) pouvant se rattacher à une même consommation alimentaire

LES DEUX MODES DE PRÉPARATION

Deux modes de préparation :

Liaison froide :

- Les plats préparés refroidissent de 63°C à 10°C en moins de deux heures ;
- Conservés entre 0°C et 3°C pendant trois jours ;
- Remise en température en moins de deux heures de 10°C à 63°C ;

LES DEUX MODES DE PRÉPARATION

Deux modes de préparation :

Liaison chaude :

- Les plats préparés sont maintenus à une température supérieure ou égale à 63°C ;
- Ils sont consommés ou jetés,
- ne pas conserver au réfrigérateur ce qui n'est pas consommé ni réchauffer au micro ondes

DISTRIBUTION DES BOISSONS

Fontaines d'eau réfrigérées, eau en bouteille, carafes d'eau conservées au réfrigérateur maximum 24 heures

Carafes et verres nettoyés au lave-vaisselle et changés quotidiennement

ENTRETIEN DU RÉFRIGÉRATEUR

- Ne contient que les aliments destinés aux patients
- Ni carton ni emballage
- Traçabilité quotidienne de la température et de l'entretien
- Repas et collations du personnel dans un autre réfrigérateur

RÔLE DE L'INFIRMIER

- Respecter le délai entre réception et distribution
- Vérifier la température des aliments
- Vérifier la propreté des tables
- Procéder à une hygiène des mains avant et après la manipulation des denrées alimentaires
- Porter un tablier de protection
- Respecter le tri des déchets lors du débarrassage
- Désinfecter les surfaces après le repas

A RETENIR

- Règles d'hygiène permettant de prévenir l'apparition de TIAC.
- Respect de la chaîne du chaud et du froid pour limiter la prolifération microbienne.
- Rôle important de l'ide dans la distribution des repas.

BIBLIOGRAPHIE

- Cclin sud est, recommandations 2011
- Santesocial.gouv.fr

Université Claude Bernard Lyon 1



Réalisation technique : **Service ICAP - Université Claude Bernard Lyon 1**
Soutien financier : **Région Rhône-Alpes** dans le cadre de l'**UNR-RA**