

CIRCUIT DE L'ALIMENTATION EN UNITE DE SOINS

BLOC 4 MODULE 8

PROMO AS

De la livraison à la consommation...

- Livraison, réception, mise en réserves
- Déconditionnement (déboitage, dessouvidage, lavage fruits et légumes)
- Préparation plats froids et/ou cuisson
- Conditionnement en barquettes
- Refroidissement rapide (si cuisson)
- Stockage en chambre froide
- Préparation en plateaux-chariots
- Distribution
- Consommation

De la livraison à la consommation...

Certains produits (produits laitiers, biscuits,...) sont en circuit court : passe directement de la mise en réserve à la mise en plateaux-chariots.



Les principes de la liaison froide

CUISINE CENTRALE

- **Cuisson** des plats à une température $\geq 63^{\circ}\text{C}$
- Après cuisson, **refroidissement** des plats : de $+ 63^{\circ}\text{C}$ à $+ 10^{\circ}\text{C}$ en moins de 2 heures
- **Conservation** des plats en chambre froide. Température: $+ 3^{\circ}\text{C}$ maximum (Durée de stockage= 4 jours maximum)
- **Préparation** des plateaux et chariots en zone réfrigérée $< 12^{\circ}\text{C}$

Les principes de la liaison froide

Transport des plateaux en chariot isotherme: maintien à + 3 °C maximum.





Commande des repas

Mise à jour du listing:

- ✓ Pour la gestion des repas : des entrants, des sortants, des transferts
- ✓ Pour la gestion : des modifications de régimes, de textures, la gestion des repas accompagnants

Utilisation des chariots repas

- Le chariot repas est connecté à la borne.
- Vérifier sur le listing le nombre de plateaux présents dans le chariot.
- Retirer les plateaux des patients qui seront absents au moment du repas : les mettre au réfrigérateur.



Utilisation des chariots repas

- Limiter les ouvertures de porte des chariots au maximum.
- La fin du cycle est annoncée par une sonnerie et l'inscription « fin ».
- Distribution des plateaux en déplaçant le chariot dans le couloir.

Respect des règles d'hygiène

- Hygiène des mains avant la préparation du chariot, avant de commencer la distribution, entre chaque malade dépendant,...
- Port du tablier au moment de la préparation du repas et lors de la distribution.
- Veiller à la fermeture des portes des salles techniques, vidoir,... pendant la distribution.

Respect des règles d'hygiène

- Éviter l'encombrement dans le couloir (chariot de ménage, chariot de soins,...).
- Poser les couverts sur les plateaux en les prenant par le manche.
- Carafes et eau/verres: change quotidien, vider la carafe avant de renouveler l'eau fraîche.

La distribution

- Utiliser le planning fourni par les diététiciennes.
- Proposer pain, condiments.
- Préparer si besoin le plateau : découper la viande, ouvrir les pots, éplucher les fruits,...
- Laisser les plats recouverts (cloche) et ne la retirer qu'une fois le plateau installé.

La desserte des plateaux

- Chariot de desserte équipé d'une poubelle « déchets ménagers » et d'une cuvette pour les couverts.
- Nettoyer tables et/ou adaptables.
- Evacuer les déchets, la vaisselle, les couverts sales.
- Nettoyer la cuvette, la poubelle et le chariot de desserte.

Consignes aux visiteurs

- Les denrées alimentaires provenant de l'extérieur ne peuvent pas être stockées dans les réfrigérateurs des offices.
- Possibilité d'apporter en quantité limitée et en accord avec le régime prescrit des produits tels que gâteaux secs.
- Toute denrée alimentaire rapidement périssable et/ou dont l'emballage n'est plus hermétique devra être consommée le jour même, sinon elle sera jetée.

Bibliographie

Protocole hygiène CHLP