

Atelier thérapeutique cuisine : comment faire ?

-
- Largement répandu dans les structures
 - Activité de soins et d'animation
 - Ergothérapeutique
 - Évaluative
 - Rééducative
 - **Ensemble d'arguments qui plaide pour le maintien de cette activité puisqu'elle contribue à l'objectif global de socialisation des patients**

Cadre réglementaire

Recommandations

- **Arrêté du 21 décembre 2009** relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- **Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011** (précise les modalités d'application de l'arrêté du 21 décembre 2011)
 - « seuls les participants consomment les repas : l'activité n'entre pas dans le champ d'application de l'arrêté du 21 décembre 2009 »
- **Hygiène et ateliers de cuisine thérapeutique.** Recommandations. CCLIN-Ouest. Juin 2002.

Principaux dangers liés à l'activité

- La contamination initiale
 - fabricant et/ou distributeur
- La multiplication des micro-organismes
 - Micro-organismes présents
 - Liée essentiellement aux facteurs temps / température
- La recontamination microbienne



Points à maîtriser

- Origine et manipulation des produits
- Consommation différée
- Encadrement des non-professionnels
- Répartition des tâches en prenant en compte les capacités physiques et mentales

Commentaires nous fait ...

Secteur 3

UF :

Atelier thérapeutique Cuisine

Cahier de traçabilité
2013

	FICHE D'ENREGISTREMENT	GFL-SATE-FE 10
	Consignes et recommandations d'hygiène pour l'atelier thérapeutique cuisine	Page 1/1 Version 1 Date diffusion : 10/08/2012

Objectifs

Les personnels qui encadrent l'atelier thérapeutique cuisine doivent veiller au respect des règles d'hygiène essentiellement issues de la méthode HACCP.

Equipements	<p>Faire en sorte que le local soit aéré</p> <p>Les plantes sont interdites dans ce local</p> <p>Les surfaces de travail doivent être nettoyable</p> <p>Le réfrigérateur est réservé à l'atelier thérapeutique</p> <p>Les ustensiles en bois sont proscrits, privilégier l'inox ou les matières synthétiques</p>
Produits alimentaires	<p>N'introduire dans l'atelier thérapeutique cuisine que des denrées achetées ou livrées</p> <p>Acheter le matin même les denrées animales ou d'origine animale</p> <p>En cas de grosse chaleur, utiliser un sac isotherme pour faire les achats</p> <p>Privilégier les commerçants sédentaires pour permettre la traçabilité des produits.</p> <p>Pour les marchés, privilégier les commerçants venant de longue date.</p> <p>Au moment de l'achat, vérifier l'état et la présentation des aliments (étiquette avec date de mise sous emballage, date limite de consommation à respecter).</p> <p>Ne pas stocker les aliments au-delà de la date de l'atelier. Veiller à ne pas remettre aux patients, à des fins de consommation personnelle à domicile, des préparations effectuées dans le cadre de l'atelier.</p> <p>Les produits d'épicerie et les produits secs servant à plusieurs ateliers successifs (farine, sucre, fruits secs, ...) seront conservés dans des boîtes étanches et stockés dans les placards à l'abri de la poussière, de la lumière et de l'humidité. La date d'achat et d'ouverture des produits seront notées sur la fiche GLF-SATE-FE 11</p> <p>Les condiments seront conservés au réfrigérateur. La date d'ouverture et la date d'ouverture seront notées sur la fiche GLF-SATE-FE 11</p>
Traçabilité des produits	<p>Tenir la traçabilité des menus élaborés au cours des ateliers thérapeutiques sur la fiche 1 de la fiche GLF-SATE-FE 12</p> <p>Enregistrer la date d'achat, le lieu d'achat, la date de consommation, le numéro de lot sur la fiche 2 de la fiche GLF-SATE-FE 12</p> <p>Agrafer le(s) ticket(s) de caisse sur la fiche 2 de la fiche GLF-SATE-FE 12</p> <p>Conservé pendant 5 jours un échantillon des plats cuisinés. Chaque échantillon sera conservé séparément. La date de préparation sera notée sur l'échantillon</p>
Traçabilité des températures	<p>Vérifier la température du réfrigérateur avant chaque atelier et avant de faire les achats.</p> <p>Noter cette température sur la fiche 3 de la fiche GLF-SATE-FE 12</p>
Nettoyage des matériels et de l'atelier thérapeutique	<p>Avant utilisation, vérifier la propreté visuelle de la vaisselle et des ustensiles de cuisines ainsi que la propreté des plans de cuissons et des plans de travail.</p> <p>Utiliser des chiffonnettes à usage unique avec une solution de détergent agréé alimentaire pour le nettoyage des plans de travail et des matériels.</p> <p>La vaisselle sera lavée au lave-vaisselle.</p> <p>Evacuer la poubelle à l'issue de chaque atelier.</p> <p>La fréquence de nettoyage est notée sur la fiche 3 de la fiche GLF-SATE-FE 12</p> <p>La traçabilité des ces actions sera inscrite sur la fiche 3 de la fiche GLF-SATE-FE 12</p>
Hygiène et tenue des participants	<p>Une hygiène des mains sera effectuée avant chaque début d'atelier.</p> <p>Les participants protégeront leur tenue avec un tablier à usage unique.</p> <p>Il pourra être proposé aux participants de porter une coiffe.</p>

Produits	Date d'achat	Date limite de consommation	Lieu d'achat	N° de lot ou code barre	Ticket de caisse

	FICHE D'ENREGISTREMENT	GFL-SATE-FE 12
	Traçabilité de l'activité	Page 4/6 Version 2 Date diffusion : XXXXXXX

Fiche 3

Enregistrement de la température du réfrigérateur

La température du réfrigérateur est relevé le matin de l'atelier thérapeutique cuisine et avant d'aller faire les achats des différents ingrédients.

Date	Température	Visa de contrôle

Traçabilité du bionettoyage

	Fréquence	Date	Signature
Plan(s) de travail	Avant et après chaque atelier		
Plaque de cuisson	Après chaque utilisation		
Micro-onde	Après chaque utilisation		
Sol	Après chaque atelier		

Le réfrigérateur et le four, seront nettoyés – désinfectés une fois par mois.

Les grilles de la hotte seront nettoyées au lave vaisselle 1 fois par mois.

Vérifier l'état des filtres de la hotte et les changer lorsque c'est nécessaire.

	FICHE D'ENREGISTREMENT	INDEXATION
	Traçabilité des actions de nettoyage	Page 1/4 Version 1 Date diffusion : XXXXXXX

		Date	Signature
Four	1 fois par mois		
Réfrigérateur	1 fois par mois		
Grilles de la hotte	1 fois par mois au lave vaisselle		
Filtres de la hotte	Quand c'est nécessaire et suivre les indications du constructeur		

Visa du contrôleur :

		Date	Signature
Four	1 fois par mois		
Réfrigérateur	1 fois par mois		
Grilles de la hotte	1 fois par mois au lave vaisselle		
Filtres de la hotte	Quand c'est nécessaire et suivre les indications du constructeur		

Visa du contrôleur :

		Date	Signature
Four	1 fois par mois		
Réfrigérateur	1 fois par mois		
Grilles de la hotte	1 fois par mois au lave vaisselle		
Filtres de la hotte	Quand c'est nécessaire et suivre les indications du constructeur		

Visa du contrôleur :

	Produits	Date d'achat	Date limite de consommation	Lieu d'achat	N° de lot ou code barre	Ticket de caisse												
Entrée	Pommes	19/06/06		FRANPRIX		<p>FRANPRIX 121 RUE GLACIERE BIENVENUE! TEL : 01.53.80.08.05</p> <p>POMME GOLDEN 2 005486-01 LAI. RAIS. NOISE T1 2.79€ PATE BRISEE BE T2 2.99€ PATE FEUILL. BE T1 1.10€ T1 1.15€ SUBS-TOTAL 8.03€ TOTAL A PAYER 8.03€ CARTES BLEUES A 8.03€</p> <p>S-Tt] en Francs 52.67F 1 Euro = 6.55957 Frs</p> <table border="1"> <tr> <td>Taux-T</td> <td>Tot.HT</td> <td>Tot.TVA</td> <td>Tot.TTC</td> </tr> <tr> <td>5.5%</td> <td>4.78</td> <td>0.26</td> <td>5.04</td> </tr> <tr> <td>19.6%</td> <td>2.50</td> <td>0.49</td> <td>2.99</td> </tr> </table> <p>19-06-2012 MARDI 09:11 CLK 01 R1 005486-01 42 4Article(s)</p> <p>VOS COURSES FRANPRIX SUR INTERNET WWW.COURSENGO.COM</p>	Taux-T	Tot.HT	Tot.TVA	Tot.TTC	5.5%	4.78	0.26	5.04	19.6%	2.50	0.49	2.99
Taux-T	Tot.HT	Tot.TVA	Tot.TTC															
5.5%	4.78	0.26	5.04															
19.6%	2.50	0.49	2.99															
Dessert	Pate Brioche Pate Feuilletée																	
	Plat																	
	Dessert																	

Enregistrement de la température du réfrigérateur

La température du réfrigérateur est relevé le matin de l'atelier thérapeutique cuisine et avant d'aller faire les achats des différents ingrédients.

Date	Température	Visa de contrôle

Traçabilité du bionettoyage

	Fréquence	Date	Signature
Plan(s) de travail	Après chaque atelier	19/06	fy
Plaque de cuisson	Après chaque utilisation	19/06	fy
Four	1 four par mois		
Evier	Après chaque atelier	19/06	fy
Cafetière(s)	Après chaque utilisation		
Micro-onde	Après chaque utilisation		
Support poubelle	Après chaque atelier	19/06	fy
Réfrigérateur	1 fois par mois		
Eléments de placard	1 fois par trimestre		

Ce qu'il nous reste à faire ...

- Evaluer la traçabilité, notamment l'enregistrement des températures
- Vérification de la disponibilité des boîtes plastiques hermétiques pour la conservation de l'épicerie

Merci de votre attention

Si les conditions sont bonnes ...

En partant d'1 bactérie ...

1 heure	8 bactéries
2 heures	64 bactéries
3 heures	512 bactéries
4 heures	4 096 bactéries
8 heures	16 777 216 bactéries

Et après 48 heures ...

22 300 745 198 530 600 000 000 000 000 000 000 000 000 000



Un moyen de lutte ...

... maîtriser les températures.

