

➤ Des conditions de remise en température.

La température des aliments remis en température doit atteindre au moins **+70°C à cœur** du produit et passer de +10°C à +70°C en moins d'une heure



IV) Description

1) Pré-requis

- Porter une tenue propre et un tablier jaune.
- Désinfection des mains.
- Contrôle de la température de l'enceinte réfrigérée (fait 2 fois par jour)
- Vérifier la conformité des plateaux avec la carte repas et le régime du patient.
- S'assurer du bon fonctionnement et de l'entretien des matériels (cf document ENR.RES.HAC.002 / Plan de nettoyage Office alimentaire).
- Respecter les cycles de remise en température en général établis et pré-réglés¹ sur 30 min à 125°C (four thermocontact pour la distribution individuelle four à air pulsé pour la distribution collective).

2) Maintien de la chaîne du froid

Distribution individuelle

L'acheminement des chariots repas doit être réalisé avec les portes fermées jusque dans l'office alimentaire. L'agent de service veillera à **limiter le temps d'ouverture des portes** lors du contrôle quantitatif des plateaux. Les plateaux et/ou denrées distribuées en décalage des horaires de service normal (absence du patient etc..) seront stockés dans le réfrigérateur avant d'être remis en température.

Pour s'assurer des bonnes conditions du maintien de la chaîne du froid dans l'office alimentaire, une traçabilité est demandée. L'agent portera les informations sur le document intitulé : *Contrôle couple temps température des plats chauds – Office alimentaire* (ENR.RES.HAC.006.V2).

(Dans ces conditions, la température des préparations froides sera maintenue entre 0-+ 3°C ou sera comprise entre +4 et +10°C dans la limite des 2 heures avant la consommation des repas.)

¹ Les réglages peuvent être modifiés, en demandant l'intervention du service technique via E-nnov

Distribution collective

L'acheminement des repas est réalisé par les camions frigorifiques. Les chauffeurs assurent pour chaque livraison un contrôle de température (traçabilité disponible à la cuisine centrale).

Pour s'assurer des bonnes conditions du maintien de la chaîne du froid dans l'office alimentaire, une traçabilité est demandée. L'agent portera les informations sur le document intitulé : *Contrôle couple temps température des plats chauds – Office alimentaire* (ENR.RES.HAC.006.V2).

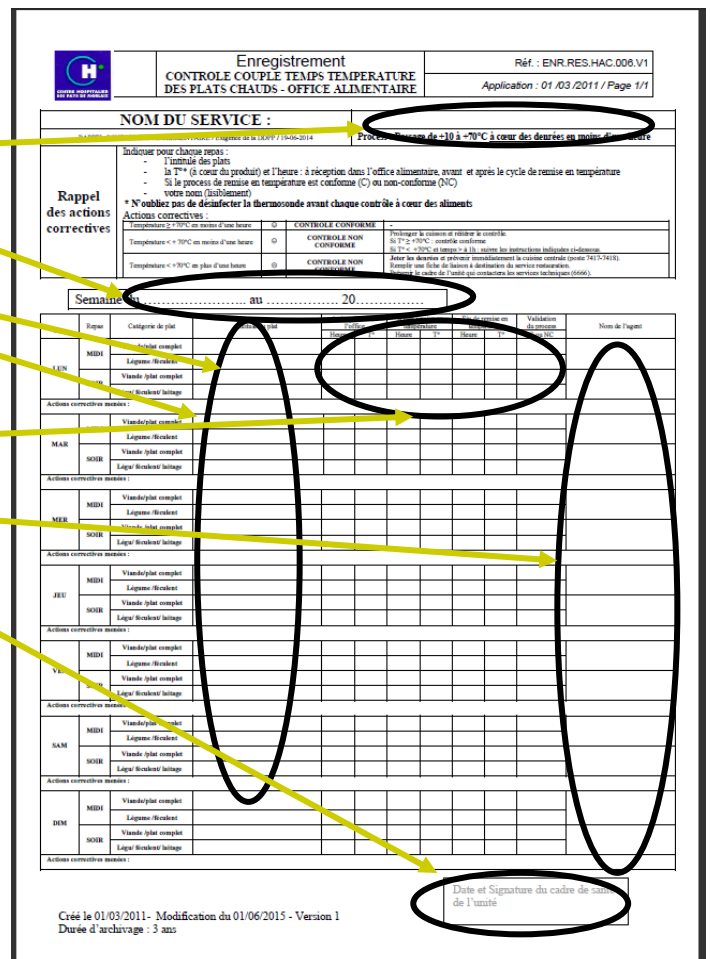
3) *Contrôle et traçabilité de la remise en température des plats*

La traçabilité du contrôle est assurée sur le document intitulé : *Contrôle couple temps température des plats chauds – Office alimentaire* (ENR.RES.HAC.006.V2).

Les contrôles de température sont réalisés à l'aide d'une thermosonde préalablement désinfectée².

Ce qu'il faut indiquer :

- Le nom du service
- Les dates de la semaine
- Les intitulés des plats
- La température à réception
- Les températures avant et en fin de remise en température
- Votre nom écrit lisiblement
- La signature de votre cadre



**Enregistrement
CONTRÔLE COUPLE TEMPS TEMPERATURE
DES PLATS CHAUDS - OFFICE ALIMENTAIRE**

Réf. : ENR.RES.HAC.006.V1
Application : 01/03/2011 / Page 1/1

NOM DU SERVICE : [Circled]

Rappel des actions correctives

Semaine [Circled] **au** [Circled] **20** [Circled]

Service	Catégorie de plat	Température à réception	Température avant remise en température	Température en fin de remise en température	Validation	Nom de l'agent
LUN	MDE1 Viande/plat complet					[Circled]
	Légers/Beurre					
MAR	MDE1 Viande/plat complet					[Circled]
	Légers/Beurre					
MER	MDE1 Viande/plat complet					[Circled]
	Légers/Beurre					
JEU	MDE1 Viande/plat complet					[Circled]
	Légers/Beurre					
VEN	MDE1 Viande/plat complet					[Circled]
	Légers/Beurre					
SAM	MDE1 Viande/plat complet					[Circled]
	Légers/Beurre					
DIM	MDE1 Viande/plat complet					[Circled]
	Légers/Beurre					

Créé le 01/03/2011 - Modification du 01/06/2015 - Version 1
Durée d'archivage : 3 ans

Date et Signature du cadre de service de l'unité [Circled]

² Nettoyer et désinfecter la sonde à l'aide d'une lavette propre imbibée de solution détergente désinfectante alimentaire (temps de contact : 15 minutes). Rincer à l'eau claire et sécher à l'aide d'un papier à usage unique

Etape 1 : Imprimer 1 document par semaine (tous les lundis), y indiquer **le Nom du service** ainsi que **les dates du début et de la fin semaine**.






Etape 2 : A chaque repas (midi et soir) :

- Indiquer **l'intitulé des plats** qui font l'objet du contrôle de température.
- **Noter l'heure et la température à cœur** des plats : à réception, avant et après la remise en température.

Etape 3 : Valider le process en indiquant dans la case correspondante :

- C pour conforme
- NC pour non conforme

Le remise en température est donc jugée conforme ou non si :

Paramètres		Actions correctrices
La température est $\geq +70^{\circ}\text{C}$ en moins d'une heure	Conforme 	-
La température $< +70^{\circ}\text{C}$ en moins d'une heure	Non conforme 	Prolonger la cuisson (10/15 min) et réitérer le contrôle. 
		Si $T^{\circ} \geq +70^{\circ}\text{C}$: contrôle conforme Si $T^{\circ} < +70^{\circ}\text{C}$ et temps $>$ à 1h : suivre les instructions indiquées ci-dessous. 
Température $< +70^{\circ}\text{C}$ en plus d'une heure	Non conforme 	<ul style="list-style-type: none"> - Jeter les denrées et prévenir immédiatement la cuisine centrale (poste 7417-7418). - Remplir un bon E-nnov (à défaut une fiche de liaison) à destination du service restauration. - Prévenir le cadre de l'unité qui contactera les services techniques (6666) dans le cas d'une défaillance du matériel.

Etape 4 : En cas de non-conformité³, préciser l'action corrective mise en place directement sur le document (ex : remise au four pendant 10 minutes (si durée du cycle inférieure à 50'))

Etape 5 : Indiquer votre nom en lettre (lisiblement)

Etape 6 : Nettoyer, désinfecter et rincer la thermosonde⁴, la placer ensuite dans son étui.

³ Si un repas n'a pas lieu il est important de l'indiquer sur le document

⁴ Ne jamais laisser tremper la sonde dans une solution, ce qui peut altérer son fonctionnement.

Etape 7 : Faire émarger tous les lundis le document par le cadre de l'unité puis adresser une copie par courrier interne à l'intention du Responsable de la distribution à la cuisine centrale. Archiver l'original **3 ans** (ex : dans un classeur).



La signature du cadre affirme la conformité du document envoyé à la cuisine central

4) Divers

- Les thermosondes font l'objet d'un contrôle annuel réalisé à l'initiative de la fonction restauration. Tout écart à la norme fixée par la fonction restauration, entraîne le changement de l'équipement.
- En cas de dysfonctionnement ou de panne de la thermosonde, nous vous invitons à contacter rapidement :
 - Le magasin central (6194 – 7275) du lundi au vendredi de 08h à 16h.
 - L'informatique cuisine (7418-7417) : le week-end de 09h à 17h.
- Les plats remis en température ne doivent pas être réchauffés une seconde fois, ni remis au réfrigérateur, ils sont obligatoirement détruit.

V) Destinataires

- Ensemble des unités de soins.
- Direction des soins
- DALT



Protocole

Contrôle des températures de plat en office

Réf. :
PRT.REST.HAC.002.V2

Page : 6 / 6

Application :
01/03/2011

Rédacteur	Vérificateur	Approbateur
Nom : <i>Mr Le Roscoet G.</i>	Nom : <i>Me Gicquel A.F.</i>	Nom : <i>Mr Le Corre S.</i>
Fonction : <i>Assistant qualité sanitaire</i>	Fonction : <i>Responsable de la restauration</i>	Fonction : <i>Directeur adjoint</i>
Date :	Date :	Date :
Signature :	Signature :	Signature :

Ce protocole remplace PRT.RES.HAC.002.V1