



Protocole
Gestion et entretien du réfrigérateur
de l'office alimentaire

Réf. : PRT.RES.HAC.001.V0

Page : 1 / 5

Application : 01/03/2011

Version	Nature de la modification	Date d'application
0	Création	01/03/2011

Sommaire

I - Objet

II - Domaine d'application

III - Objectif

IV - Description

V - Destinataires

I - Objet

Définition de la gestion et de l'entretien des enceintes réfrigérées (chambre froide, réfrigérateur) et des règles d'hygiène inhérentes au stockage des denrées alimentaires issues de la cuisine centrale.

II - Domaine d'application

L'ensemble des denrées alimentaires à conserver au froid.
Ce protocole s'applique à tous les services assurant la distribution des denrées alimentaires aux patients.

III - Objectif

Garantir la salubrité des aliments par :

- le maintien de la chaîne du froid
- le maintien du risque infectieux lié à la contamination des surfaces

IV – Description

IV-1. Définition

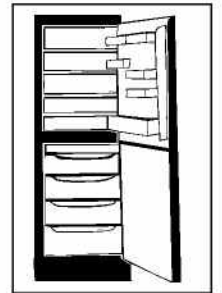
Chaîne du froid : Disposition prise pour qu'un produit frais reste à la bonne température de sa fabrication à sa consommation finale, en passant par toutes les étapes de stockage et de transport.

Pour les plats préparés à la cuisine centrale, la température à cœur du produit doit être comprise entre 0 et 3°C. Une tolérance est admise jusqu'à 10°C dans un délai de consommation de 2 heures maximum.

IV-2. Règles pour le bon fonctionnement



- Placer les produits de manière à assurer une bonne circulation d'air (ex : éviter de placer des plateaux, grands bacs...).
- Limiter le nombre et le temps d'ouverture de la porte de l'enceinte réfrigérée.



IV-3. Règles d'hygiène



- **Les suremballages** (exemple : carton contenant le beurre) doivent être éliminés avant le stockage des aliments au réfrigérateur.
- Pour les repas différés, les plats doivent être identifiés au nom du patient
- Les plats cuisinés non présentés au patient et placés dans les plus brefs délais au réfrigérateur, peuvent être conservés. Ils seront néanmoins jetés en fin de journée.
- **La DLC** de toutes les denrées présentes dans le réfrigérateur doit être **contrôlée quotidiennement**.
- **Tout produit servi au patient, qui n'a pas été consommé, doit être jeté.**

IV-4. Règles de rangement

Ranger les aliments selon les zones de température :

- Pour les réfrigérateurs : Placer les plats cuisinés (barquettes, raviers, assiettes) sur une clayette et produits laitiers, crèmes enrichies et autres desserts sur une autre clayette. Le bac à légumes et la porte, zones moins froides, pourront accueillir des fruits, compotes, eaux gélifiées, sauces industrielles, boissons...
- Pour les armoires réfrigérées : la température est homogène. Il n'y a donc pas de zone moins froide.



Protocole
Gestion et entretien du réfrigérateur
de l'office alimentaire

Réf. : PRT.RES.HAC.001.V0

Page : 3 / 5

Application : 01/03/2011

IV-5. Cas particuliers

- Des produits apportés par les proches

Il est déconseillé d'apporter des aliments de l'extérieur. D'une manière générale, privilégier les aliments ne nécessitant pas de réfrigération. En cas de situation exceptionnelle, les aliments doivent être :

- Conditionnés dans des boîtes hermétiques, identifiés au nom du patient et datés à la date du jour.
- Stockés dans le réfrigérateur, prévu à cet effet, et consommés dans la journée.
- Il est conseillé de noter dans le dossier du patient la consommation d'aliments apportés de l'extérieur.

- Des fermetures de service (hôpitaux de jour)

Lorsque l'activité ne permet pas de contrôler quotidiennement l'enceinte réfrigérée (ex : fermeture du service les samedi et dimanche comme c'est le cas dans les hôpitaux de jour), il est préconisé :

- De limiter le stockage aux denrées non fragiles et non entamées nécessitant juste un rafraîchissement (ex : jus de fruits, compote, eau en bouteille).
- De transférer les produits dans une autre enceinte réfrigérée qui fait l'objet d'un contrôle systématique de sa température d'ambiance.

IV-6. Surveillance de la température

Afin de vérifier le bon fonctionnement de l'enceinte réfrigérée, la température sera contrôlée et enregistrée bi-quotidiennement (cf document : ENR.RES.HAC.001 / Contrôle température – Services de soins). Le thermomètre sera placé au centre de l'enceinte. Le contrôle doit toujours être réalisé à distance des heures d'ouverture de l'enceinte.

			ACTIONS CORRECTIVES
Température comprise entre 0 et 3°C	☺	Bon état de fonctionnement	-
Température comprise entre 4 et 6°C	☹	Zone de vigilance	Réitérer le contrôle 30' après avoir vérifié que la porte est fermée, l'absence d'ouverture répétée de l'enceinte, la charge en denrées alimentaires, la puissance suffisante de l'enceinte. - Si T° comprise entre 0 et 3°C : le contrôle est conforme. - Si T° ≥ 4°C : effectuer un contrôle à cœur d'un produit * si T° comprise entre 0 et 3°C : alors le contrôle est conforme. * si T° reste ≥ 4°C, prévenir le cadre de l'unité et alerter les frigoristes (6666)*. Remplir une fiche de liaison et l'adresser au service restauration. Indiquer l'action menée sur le document d'enregistrement de température : ENR.RES.HAC.001
Température supérieure à 7°C	☹	Zone dangereuse	Réitérer le contrôle 30' après avoir vérifié que la porte est fermée, l'absence d'ouverture répétée de l'enceinte, la charge en denrées alimentaires, la puissance suffisante de l'enceinte. - Si T° comprise entre 0 et 3°C : le contrôle est conforme. - Si T° comprise entre 4 et 6°C : effectuer un contrôle à cœur d'un produit * si T° comprise entre 0 et 3°C : le contrôle est conforme. * si T° comprise entre 4 et 6°C : prévenir le cadre de l'unité et alerter les frigoristes (6666)*. * si T° > 7°C, prévenir le cadre de l'unité, jeter les marchandises et alerter les frigoristes (6666). Remplir une fiche de liaison et l'adresser au service restauration. Indiquer l'action menée sur le document d'enregistrement de température : ENR.RES.HAC.001

* Aux heures ouvrables (8h – 16h30). Au-delà de ces heures et selon l'état de fonctionnement de l'enceinte :

- Limiter l'ouverture de la porte.
- Maintenir les repas du soir dans le chariot de distribution.
- Sortir les denrées ne nécessitant pas de réfrigération et :
 - o **transvaser si possible** les denrées « **fragiles** » dans une autre enceinte réfrigérée : chambre froide (services du collectif), réfrigérateur d'un service voisin, d'un cantou ou d'une cuisine thérapeutique
 - o ou les **jeter**.

IV-6 Entretien du réfrigérateur

Nettoyage et désinfection hebdomadaire (cf document ENR.RES.HAC.002 : Plan de nettoyage Office alimentaire).



Protocole
Gestion et entretien du réfrigérateur
de l'office alimentaire

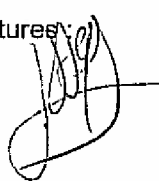
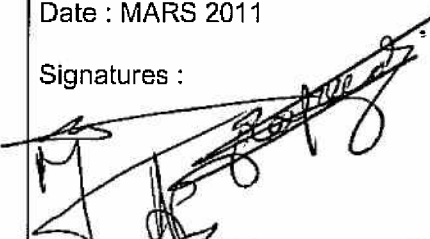
Réf. : PRT.RES.HAC.001.V0

Page : 5 / 5

Application : 01/03/2011

V – Destinataires

Ensemble des unités de soins.

Rédacteur	Vérificateur	Approbateur
Soyer Laurent, Cadre de santé	Laurent Bernard, Directeur des Soins Moysan Françoise, Directrice des services économiques Gonzalez Anthony, Responsable de restauration Ropars Patrick, Agent de maîtrise Thermicien	CLIN
Date : MARS 2011	Date : MARS 2011	Date :
Signatures : 	Signatures : 	Signature : 