

ATELIERS DE CUISINE THÉRAPEUTIQUE

ORGANISATION ET RETOUR D'EXPÉRIENCE

GUILLAUME LAMBOLEZ
(RESPONSABLE QUALITÉ FONDATION ST CHARLES)

glambolez@fondationsaintcharlesnancy.fr

FONDATION SAINT CHARLES DE NANCY



- Congrégation des Sœurs de St Charles, fondée en **1652** (*à l'issue de la Guerre de 30 ans dans une Lorraine ravagée*).
- Elle va compter jusqu'à 122 établissements à la fin du 19^e siècle, avec de nombreuses branches à l'étranger.
- Face au vieillissement inéluctable de sa population et l'absence de nouveaux recrutements, décision est prise de créer une Fondation pour sécuriser dans la durée son identité et l'enracinement de son œuvre
- **25 Avril 2014** : naissance de la Fondation Saint Charles, reconnue d'utilité publique.

FONDATION SAINT CHARLES DE NANCY

- 8 EHPAD
 - EHPAD Saint Remy – Nancy
 - EHPAD Sainte Thérèse – Ludres
 - EHPAD Sainte Famille – Vandoeuvre
 - EHPAD Saint Charles – Bayon
 - EHPAD Notre Dame du Bon Repos – Maxéville
 - EHPAD Saint Sauveur – Maxéville
 - EHPAD Villa Saint Pierre Fourier – Villers lès Nancy
 - EHPAD Saint Joseph – Dole (39)
- 1 SSIAD – 2 centres de soins (*Nancy & Mont St Martin*)
- 1 Siège Social (*Nancy*)
- 800 résidents en accueil permanent
- 50 places d'accueil de jour
- 6 UVP
- 4 PASA
- 1 UHR
- 1 Unité de Géro-psycho-geriatrie
- Environ 700 salariés
- 100% des places habilitées à l'aide sociale
- CPOM « lorrain » signé le 01/01/2018



Fondation
Saint Charles
Nancy

Comment concilier la contradiction

« L'EHPAD est un lieu de vie au sein duquel
on ne peut pas faire comme à la maison »,

notamment au regard des activités de cuisine thérapeutique ?

CONTEXTE

- Des attentes/besoins « plaisir » réels des résidents, notamment par la nourriture
- Un développement des temps dédiés aux ateliers de cuisine thérapeutiques
- Une professionnalisation favorisant la mise en place de ces ateliers (*AMP, ASG, diététicien,...*)

Mais aussi :

- Des contraintes réglementaires/normatives fortes : hygiène, HACCP, Agrément Européen (*portage de repas à domicile*)
- Des représentations personnelles et divergentes de ces contraintes (*cuisinier, prestataires de restauration, animateurs, soignants, ...*)
- Un manque de formation/d'information permettant de s'approprier ces contraintes
- Des pratiques hétérogènes avec des intervenants variés (*professionnels, bénévoles*)

CONTEXTE

- 3 facteurs déclenchants
 - 1 contrôle programmé par les Services Vétérinaires de la cuisine centrale d'un établissement
 - 1 dysfonctionnement constaté au cours de ce contrôle sur un atelier de cuisine thérapeutique (*Baeckeofe*) dans ce même établissement
 - 1 dysfonctionnement constaté en interne sur un atelier de cuisine animé par un bénévole dans la même semaine et dans ce même établissement

OBJECTIFS

- Ancrer les bonnes pratiques d'hygiène dans l'animation de ces ateliers
- Donner les bonnes informations aux professionnels et bénévoles pour leur permettre d'agir en pleine conscience (*évaluation des risques, organisation des ateliers, ...*)
- Trouver le bon compromis entre « envie de faire » et « contraintes à respecter »
- Faire vivre les ateliers de cuisine thérapeutique
- Faire que l'EHPAD continue d'être un lieu de vie

→ Création d'un Guide de bonnes pratiques

MÉTHODOLOGIE

- Mise en place d'un groupe de travail pluridisciplinaire et inter-établissements
 - *Directeur*
 - *Cadre de santé*
 - *Diététicienne*
 - *2 Chefs de cuisine*
 - *2 Animatrices*
 - *Psychologue*
 - *2 Responsables Hôtelière*
 - *Ergothérapeute*
 - *Responsable Qualité*
- Appropriation des recommandations du CCLIN Ouest « Hygiène et Cuisine Thérapeutique » - 2002
- Organisation de plusieurs ateliers-débats
- Formalisation d'un Guide de bonnes pratiques



En coordination avec :

- LA DIRECTION DÉPARTEMENTALE DES SERVICES VÉTÉRAIRES DES CÔTES D'ARMOR,
- LA DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE L'ACTION SANITAIRE ET SOCIALE DES CÔTES D'ARMOR,
- L'HÔPITAL SAINT JEAN DE DIEU, DINAN,
- LE CENTRE HOSPITALIER SPÉCIALISÉ, SAINT AVE.

**Hygiène et ateliers de cuisine thérapeutique
Recommandations**

Rédaction : Marie-Alix ERTZSCHEID

Version 2002

MÉTHODOLOGIE

Ce Guide de bonnes pratiques de « Prévention des risques de Toxi-Infections alimentaires collectives (TIAC) » :

- Reprend la structure et le contenu du document du CCLIN Ouest
- Intègre des informations complémentaires : matériels, produits, fiche spécifique sur l'utilisation des œufs coquilles, ...
- Propose des documents complémentaires : entretien des réfrigérateurs, fiches de traçabilité
- Bénéficie d'une refonte graphique du contenu
- A été vérifié et validé par DDPP et CPIAS
- A fait l'objet d'une diffusion interne au sein de la Fondation

GUIDE DE BONNES PRATIQUES « PRÉVENTION DES TIAC »



MODE OPERATOIRE					
GUIDE DE CUISINE THERAPEUTIQUE					
RECOMMANDATIONS DE BONNES PRATIQUES					
FONDATION ST CHARLES NANCY	REDIGE PAR	VERIFIE PAR	APPROBATEUR	EDITE LE	MIS A JOUR
	G.Lambolez /S. Cordier	M. Francois (DOPF SA), M ^{me} Guerns (ARLUN SA)	J.R. Berthiémy	07/03/19	

MODE OPERATOIRE					
GUIDE DE CUISINE THERAPEUTIQUE					
RECOMMANDATIONS DE BONNES PRATIQUES					
FONDATION ST CHARLES NANCY	REDIGE PAR	VERIFIE PAR	APPROBATEUR	EDITE LE	MIS A JOUR
	G.Lambolez /S. Cordier	M. Francois (DOPF SA), M ^{me} Guerns (ARLUN SA)	J.R. Berthiémy	07/03/19	

MODE OPERATOIRE					
GUIDE DE CUISINE THERAPEUTIQUE					
RECOMMANDATIONS DE BONNES PRATIQUES					
FONDATION ST CHARLES NANCY	REDIGE PAR	VERIFIE PAR	APPROBATEUR	EDITE LE	MIS A JOUR
	G.Lambolez /S. Cordier	M. Francois (DOPF SA), M ^{me} Guerns (ARLUN SA)	J.R. Berthiémy	07/03/19	

Fondation Saint Charles

Guide de Cuisine Thérapeutique

Recommandations de bonnes
pratiques

« Prévention des risques de toxi-infections
alimentaires collectives (T.I.A.C) »

Groupe de travail : N. Meyer (Directrice), C. André (Cadre de santé), G. Lamboloz (Qualification), S. Cordier (Dietéticienne), P. Viozet (Chef de cuisine), S. Magshertz (Chef de cuisine), C. Schicharim (Animatrice), J. Cibrey (Animatrice), G. Boels (psychologue), A. Noël (resp. Hôtellerie), A. Bagdet (resp. Hôtellerie), A.S Leheup (Ergothérapeute)

D'après les recommandations du CCLIN Ouest « Hygiène & cuisine thérapeutique: C20023 »

Préambule

L'atelier de cuisine thérapeutique est une activité de soin et d'animation à part entière. Les repas sont des moments forts de la journée et font partis des activités de rééducation et de réadaptation incontournables en EHPAD. La pratique des ateliers culinaires permet de réunir plusieurs activités :

- ☞ Une activité de communication : choix des menus, courses, ...
- ☞ Une activité de réapprentissage ou de maintien de certains automatismes : diététique, règles d'hygiène, suivi de recette, ...
- ☞ Une activité de socialisation : organisation par tâche
- ☞ Une activité ergothérapeutique visant à repérer et/ou améliorer certains troubles du geste (éplucher, pétrir, couper, ...), de l'espace (repérer le lieu, les ustensiles), du temps (calendrier, choix des aliments en fonction de la saison, événement à fêter, ...)

L'atelier de cuisine est un médiateur thérapeutique mis en œuvre sur indication médicale après élaboration du Projet d'Accompagnement Individualisé du résident. Le travail thérapeutique s'élabore autour de 2 axes :

1. **Axe 1** : l'activité cuisine permet au soignant et au résident d'appréhender les notions d'anticipation, de déroulement du temps, d'attente, de contrôle, de partage
2. **Axe 2** : l'activité permet de travailler la dextérité, la motricité fine, l'éveil des sens, la reconnaissance visuelle dans les notions d'équilibre alimentaire, de construction de menu, mais aussi le développement du plaisir, plaisir de faire, plaisir de partager, plaisir d'avoir fait.

Cependant, l'activité de cuisine thérapeutique, comme toute activité de restauration, est soumise à des règles de bonnes pratiques dont l'objectif est d'éviter tout risque de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC).

Ce guide a été spécifiquement élaboré pour la mise en place de règles simples d'hygiène pour prévenir les risques de TIAC tout en maintenant cette activité de soin thérapeutique, dans le respect des recommandations du CCLIN et sur la base de l'expertise du groupe de travail pluridisciplinaire de la Fondation Saint Charles de Nancy.

Cadre réglementaire

La restauration collective telle qu'elle est pratiquée dans les maisons de retraite est soumise à la Réglementation Européenne et aux textes français complémentaires. Cette activité est encadrée dans la mesure où elle s'adresse à une population captive et, de plus, potentiellement fragile.

Trois cas de figure sont à considérer, selon la Note de Service DGAL/SDSSA/N2012-8054 du 08 mars 2012, paragraphe 3 (en application de l'arrêté du 21 décembre 2009) :

- ☞ **Les repas sont consommés uniquement par ceux qui les préparent**
Il s'agit de préparation, de manipulation et d'entreposage domestique de denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée et l'activité ne rentre pas dans le champ d'action de ladite Note de Service.
- ☞ **Les repas sont consommés par des consommateurs autres que ceux qui les ont préparés** (ex : dans le cadre de la restauration collective de l'établissement : personnes internes)
Cela relève d'une activité de restauration collective au sens de la Note de Service.
- ☞ **Les repas sont consommés par des personnes extérieures à l'établissement**
S'ils sont consommés et/ou vendus sur place à des personnes extérieures, il s'agit alors de remise directe entrant dans le champ d'action de la Note de Service.

Le présent guide s'inscrit plutôt dans le premier cadre, celui d'ateliers non soumis à la réglementation relative à la restauration collective.

Afin de proposer des ateliers de cuisine à visée thérapeutiques qui soient respectueux du cadre réglementaire et des bonnes pratiques, des recommandations ont été établies et rassemblées au sein de ce Guide.

GUIDE DE BONNES PRATIQUES « PRÉVENTION DES TIAC »

FONDATION ST CHARLES NANCY	MODE OPERATOIRE GUIDE DE CUISINE THERAPEUTIQUE RECOMMANDATIONS DE BONNES PRATIQUES				PSC MD 1302 / 05 02/06/2019 PAGE 7 / 13
	REDIGE PAR	VERIFIE PAR	APPROBATEUR	EDITE LE	
	G.Lambolez /S. Cordier	M. François (DOPF SA) AP+ Guersa (ARJUN SA)	J.R. Berthiémy	07/03/19	MIS A JOUR

UTILISATION DE L'ŒUF « COQUILLE » EN ATELIER DE CUISINE THERAPEUTIQUE

Le risque	Les œufs & ovoproduits sont à l'origine d'un grand nombre de salmonellose en restauration. Les salmonelles sont à l'origine de 80% des toxo-infections alimentaires collectives (TIAC)
Achat	<ul style="list-style-type: none"> Les œufs proviennent d'établissements agréés. Les œufs sont pourvus d'une étiquette de salubrité : origine, Date Limite de Consommation (DLC) Les œufs provenant directement de la ferme sont interdits
Stockage	Les œufs doivent être stockés en carton dans la chambre froide réservée aux produits emballés, dans la chambre froide « légumes » ou dans le bas de la chambre froide (s'il y en a qu'une) avec les produits sales.
Conditions d'utilisation	<ol style="list-style-type: none"> Les œufs sont cassés un à un dans un récipient à part – les coquilles & alvéoles sont jetées rapidement à la poubelle – ou dans un contenant prévu à cet effet, dans l'attente d'être jetées à la poubelle Les œufs coquilles seront tolérés si leur utilisation est pour une préparation nécessitant <u>une cuisson à plus de 70° pendant 5 minutes</u> Une tolérance est accordée pour les œufs sur le plat cuits immédiatement avant consommation à la demande du consommateur L'addition d'œuf frais après cuisson est interdite (saboyon, riz au lait, liaison de sauce, ...)
Conditions d'hygiène	<ol style="list-style-type: none"> Les œufs dont la coquille est sale ou fêlée doivent être éliminés Le lavage des œufs est interdit Le lavage des mains (ou savon bactéricide) est obligatoire AVANT & APRES manipulation des œufs Un poste de travail spécifique est réservé à l'activité « œuf » Le matériel, table de travail où sont cassés les œufs doivent être nettoyés et désinfectés après usage
Les ovoproduits	<p>_ les ovoproduits liquides, produits déshydratés ou UHT remplacent le jaune, le blanc ou même l'œuf entier et sont d'utilisation obligatoire pour toutes les préparations où les œufs en coquille sont interdits.</p> <p>_ la mayonnaise peut être faite « Maison » avec des ovoproduits liquides uniquement. Dans ce cas, la brique sera entamée du jour ; la mayonnaise doit être réalisée au plus près de sa consommation ; aucun recyclage n'est autorisé : tout est jeté (restes de mayonnaise, restes alimentaires en contact avec la mayonnaise, ...)</p>

FONDATION ST CHARLES NANCY	MODE OPERATOIRE GUIDE DE CUISINE THERAPEUTIQUE RECOMMANDATIONS DE BONNES PRATIQUES				PSC MD 1302 / 05 02/06/2019 PAGE 8 / 13
	REDIGE PAR	VERIFIE PAR	APPROBATEUR	EDITE LE	
	G.Lambolez /S. Cordier	M. François (DOPF SA) AP+ Guersa (ARJUN SA)	J.R. Berthiémy	07/03/19	MIS A JOUR

Traçabilité des produits

Classeur de traçabilité	<p>Un classeur dédié à la traçabilité des ateliers de cuisine thérapeutique doit être mis en place. Ce classeur permet de répertorier :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le présent guide de prévention des risques de TIAC Les fiches techniques de chaque recette Les fiches de traçabilités d'ateliers de cuisine thérapeutique (voir ci-dessous) <ul style="list-style-type: none"> Menus et recettes élaborés Noms des participants Date de l'atelier Données d'enregistrement des produits à risque Les étiquettes relevées sur les denrées animales/d'origine animale doivent être conservées dans le classeur pendant au moins 6 mois
Traçabilité des produits utilisés	<p>Chaque menu réalisé lors d'activités de cuisine thérapeutique fait l'objet d'une Fiche EQ 1302 « Fiche de traçabilité des produits utilisés en ateliers de cuisine thérapeutique » (cf. ANNEXE I)</p> <p>Il comporte :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le n° d'agrément (estampille sanitaire) La Date Limite de Consommation (DLC) Le n° de lot La provenance du produit <p>Ces informations figurent généralement sur l'étiquette de chaque produit. Il est donc possible de conserver l'étiquette des produits utilisés, au moment de leur déconditionnement et de la coller dans le registre (conservation des étiquettes : 10jours)</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Associer au code barre le numéro de lot permet la traçabilité de la viande.</p>
Echantillons témoins (dès lors que les produits sont consommés par d'autres personnes que les participants à l'atelier)	<p>Coller / agraffer les étiquettes à la fiche EQ 8210 de traçabilité (cf. ANNEXE I)</p> <p>Un échantillon de 80g à 100g doit être prélevé sur chaque préparation réalisée (y compris vinaigrette, sauce) et est conservé au réfrigérateur dédié à l'atelier pendant 5 jours minimum dans une barquette plastique prévue à cet effet.</p> <p>Sur chaque échantillon, une étiquette est collée. Cette étiquette mentionne :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le nom de la préparation La date de réalisation La date de destruction (±5)

FONDATION ST CHARLES NANCY	MODE OPERATOIRE GUIDE DE CUISINE THERAPEUTIQUE RECOMMANDATIONS DE BONNES PRATIQUES				PSC MD 1302 / 05 02/06/2019 PAGE 9 / 13
	REDIGE PAR	VERIFIE PAR	APPROBATEUR	EDITE LE	
	G.Lambolez /S. Cordier	M. François (DOPF SA) AP+ Guersa (ARJUN SA)	J.R. Berthiémy	07/03/19	MIS A JOUR

Réalisation de l'atelier

PRÉALABLES	<ul style="list-style-type: none"> Les plans de travail et le matériel sont nettoyés et désinfectés AVANT utilisation Les plans de travail sont nettoyés avec un détergent-désinfectant « contact alimentaire » et une lavette à usage unique ou essuie-mains à usage unique Le matériel est lavé en machine à haute température Les torchons sont tolérés s'ils sont propres en début d'atelier, changés au cours de l'atelier si nécessaire, et mis au « linge sale » en fin d'atelier. <p>AUCUNE PRÉPARATION CULINAIRE NE DOIT ÊTRE RÉALISÉE AILLEURS QUE DANS LE LOCAL DE L'ATELIER, LE JOUR DE L'ATELIER (ex : réalisation de marinade à l'extérieur, pré-cuisson de produits entrant dans une recette, ...)</p>
VERIFICATION DES PRODUITS	<ol style="list-style-type: none"> L'état de chaque denrée alimentaire est contrôlé. Seuls les aliments qui présentent un état consommable sont utilisés Les DLC sont contrôlées sur tous les produits sensibles (yaourt, crème fraîche, ...) L'intégrité des emballages pour les produits sous vide ou surgelés, est vérifiée. <p>Objectif : réduire le risque lié à la présence de micro-organismes présents dans la terre et aux insectes.</p>
PRÉPARATION SPECIFIQUE DES LEGUMES ET DES FRUITS	<ol style="list-style-type: none"> Les légumes sont préparés dans un lieu différent et à distance du lieu de cuisson ou dans un temps différencié Décontamination en 5 temps : <ol style="list-style-type: none"> Laver à l'eau claire en brassant les produits pour retirer les saletés/insectes Egoutter Décontaminer en immergeant dans une solution : Choix A : 2.5L de vinaigre pour 50L d'eau Choix B : 30 ml de Javel à 2.6% pour 50L d'eau Laisser agir 5 minutes Rincer abondamment Toutes les personnes ayant participé au nettoyage et à l'épluchage des fruits et légumes se lavent les mains pour éviter toute inter-contamination entre mains et aliments.
UTILISATION DE PRODUITS PRETS A L'EMPLOI	<p>Les produits prêts à l'emploi achetés dans le commerce seront utilisés pour toutes les préparations utilisant des produits à risque ou comportant un temps de cuisson insuffisant :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mousse au chocolat Crème anglaise Chantilly Mayonnaise
UTILISATION DE PRODUITS CONGELÉS	<p>La décongélation des aliments est organisée :</p> <ul style="list-style-type: none"> Soit directement au moment de la cuisson ou du réchauffage Soit au réfrigérateur à une température inférieure à 4°C

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Après plusieurs mois d'évaluation au sein de l'EHPAD pilote, l'appropriation de ces bonnes pratiques est difficile :

- Turn-over des équipes : perte de savoir
- Sensibilisation des bénévoles : complexe
- Temps dédié à l'appropriation du Guide : pas spécifiquement attribué (*méconnaissance*)
- Formation des personnes salariées et bénévoles : réalisée au moment de la diffusion (*efficacité à moyen terme ?*)
- Évaluation des pratiques : pas encore intégré dans nos fonctionnements en EHPAD
- Sentiment persistant de contraintes fortes (*en dépit d'un travail d'ajustement aux réalités de terrain*)

MERCI DE VOTRE ATTENTION

FONDATION SAINT CHARLES NANCY
58, RUE DES QUATRE ÉGLISES
54000 NANCY

GUILLAUME LAMBOLEZ
(RESPONSABLE QUALITÉ FONDATION ST CHARLES)

glambolez@fondationsaintcharlesnancy.fr