CULINOTHÉRAPIE



"La cuisine doit être une source de plaisir et de partage."

MICHEL GUÉRARD
chef étoilé



CPias Bretagne

Centre d'appui pour la prévention des infections associées aux soins

Avec la participation de Tamara Omerovikj EIBODE 2024 - 2026

DÉFINITION

Selon le dictionnaire français :

C’est une méthode thérapeutique qui associe le plaisir de la préparation à la consommation de nourriture pour favoriser le bien-être

Avec la participation de Tamara Omerovikj EIBODE 2024 - 2026

RÉGLEMENTATION

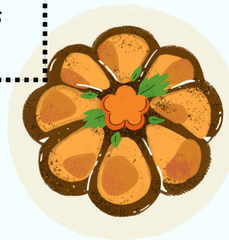
- Arrêté du 07 mai 2020 modifiant l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produit d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8054 en date du 08 mars 2012 détermine la liste des établissements qui entrent dans le champ d'application de l'arrêté du 21 décembre 2009
- Note de service DGAL du 23 Mai 2011 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 la Direction Générale de l'Alimentation du 10 août 1998 relative aux prescriptions d'hygiène applicables dans le cadre d'un service rendu à une collectivité identifiée en matière de restauration fixant les paramètres chiffrés tels des temps et des températures ainsi que la notion d'autocontrôle
- Arrêté du 29 septembre 1997 relatif aux conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social. Version abrogée depuis le 19 octobre 2013.

Avec la participation de Tamara Omerovikj EIBODE 2024 - 2026

LE RISQUE DE TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE (TIAC)

CPIAS Bretagne

Les pathogènes	Les aliments à risque	Les mesures préventives
Bacillus cereus	**Plats cuisinés** **Produits agrémentés d'épices, d'herbes ou d'aromates** **Aliments secs réhydratés** (potage, purée en flocons) **Aliments cuits à l'eau** (pates, riz, semoule)	**Eviter les refroidissements lents** **Maintenir au froid si la consommation est différée**
Staphylococcus aureus	**Aliments à base de lait cru** **Préparations manipulées par une personne colonisée ou infectée** (salades composées, pâtisseries...)	**Faire bouillir le lait cru ou utiliser du lait pasteurisé** **Hygiène des mains avant toute préparation**
Salmonella enterica **non typhi** *enteritidis*, *typhimurium*	**Viande de volaille** **Œufs crus ou produits à base d'œufs crus ou insuffisamment cuits** (mayonnaise, mousse au chocolat, tiramisu...)	**S'assurer de cuire à cœur les aliments**
Norovirus	**Aliments crus comme les salades, les légumes et les fruits rouges** **Coquillages**	**Laver les aliments avant de les consommer** **Attention à la transmission interhumaine très fréquente !**
Clostridium perfringens	**Plats cuisinés à l'avance souvent à base de viande en sauce**	**Respecter la chaine du froid** **Refroidissement rapide après préparation** **Réchauffage rapide juste avant consommation**
Escherichia coli	**Viande bovine mal cuite (steaks hachés...)**	**S'assurer de cuire à cœur la viande**
Histamine* *pas un agent pathogène*	***Conserves de poissons bleus à chair rouge (thon, maquereau, sardine, anchois)***	****L'histamine est le médiateur de l'allergie, elle est produite à partir de l'histidine contenue dans ces poissons***



Avec la participation de Tamara Omerovikj EIBODE 2024 - 2026

LES DENRÉES ALIMENTAIRES

Approvisionnement

- Grandes et moyennes distributions à privilégier et réaliser l'achat le jour même de l'activité
- Transport en sac isotherme/glacière, sinon assurer la livraison par le prestataire de service
- Vérifier l'intégrité de l'emballage, la présence de l'étiquette avec date de mise sous emballage et la date limite de consommation

Les produits frais

- Les achats des denrées animales ou d'origine animale (D.A.O.A.) sont effectués chez des commerçants sédentaires uniquement, les marchés sont à éviter
- Stocker les produits frais après achat dans un réfrigérateur dédié à l'activité - ne pas les stocker dans les enceintes réfrigérées de la restauration collective

Les fruits et légumes

- Vérifier l'intégrité des fruits et légumes avant utilisation

Les produits et préparations déconseillés :

- Charcuterie
- Coquillages
- Produits frais au lait cru
- Produits de cueillette
- Produits à base d'œufs peu cuits (crème anglaise, mayonnaise, mousse au chocolat)



Avec la participation de Tamara Omerovikj EIBODE 2024 - 2026

LES OEUFS



Les œufs

- Seuls les œufs conditionnés dans des centres agréés peuvent être utilisés
- Le stockage des œufs a lieu en chambre froide avec une utilisation chronologique, en fonction de la date de début de stockage (principe 1er entré, 1er sorti)
- La coquille des œufs doit être propre et intacte
- Les préparations crues à base d'œufs coquille sont déconseillées pour les personnes sensibles, il est recommandé d'utiliser des ovoproduits*. Dans le cas contraire, les préparations doivent être réalisées au plus près de la consommation et conservées à une T° entre 0 et 4 degrés
- Le lavage des œufs est à proscrire, un œuf souillé et endommagé doit être jeté
- Lors de la manipulation des œufs, si possible utiliser un poste de travail dédié
- Lors de la préparation, casser les œufs un par un dans un récipient différent de celui utilisé pour la confection du plat
- Evacuer les coquilles rapidement du poste de travail
- Réaliser un lavage des mains après la manipulation des œufs

***Les ovoproduits sont les produits obtenus à partir de l'œuf, de ses différents composants ou de leur mélanges, après l'élimination de la coquille et des membranes; Ils peuvent être mélangés à d'autres denrées alimentaires ou agrémentés d'additifs. Ces produits peuvent être soit liquides, soit concentrés, séchés, cristallisés, congelés, surgelés ou coagulés**

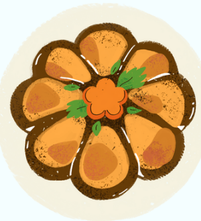
Avec la participation de Tamara Omerovikj EIBODE 2024 - 2026

LES PRÉPARATIONS

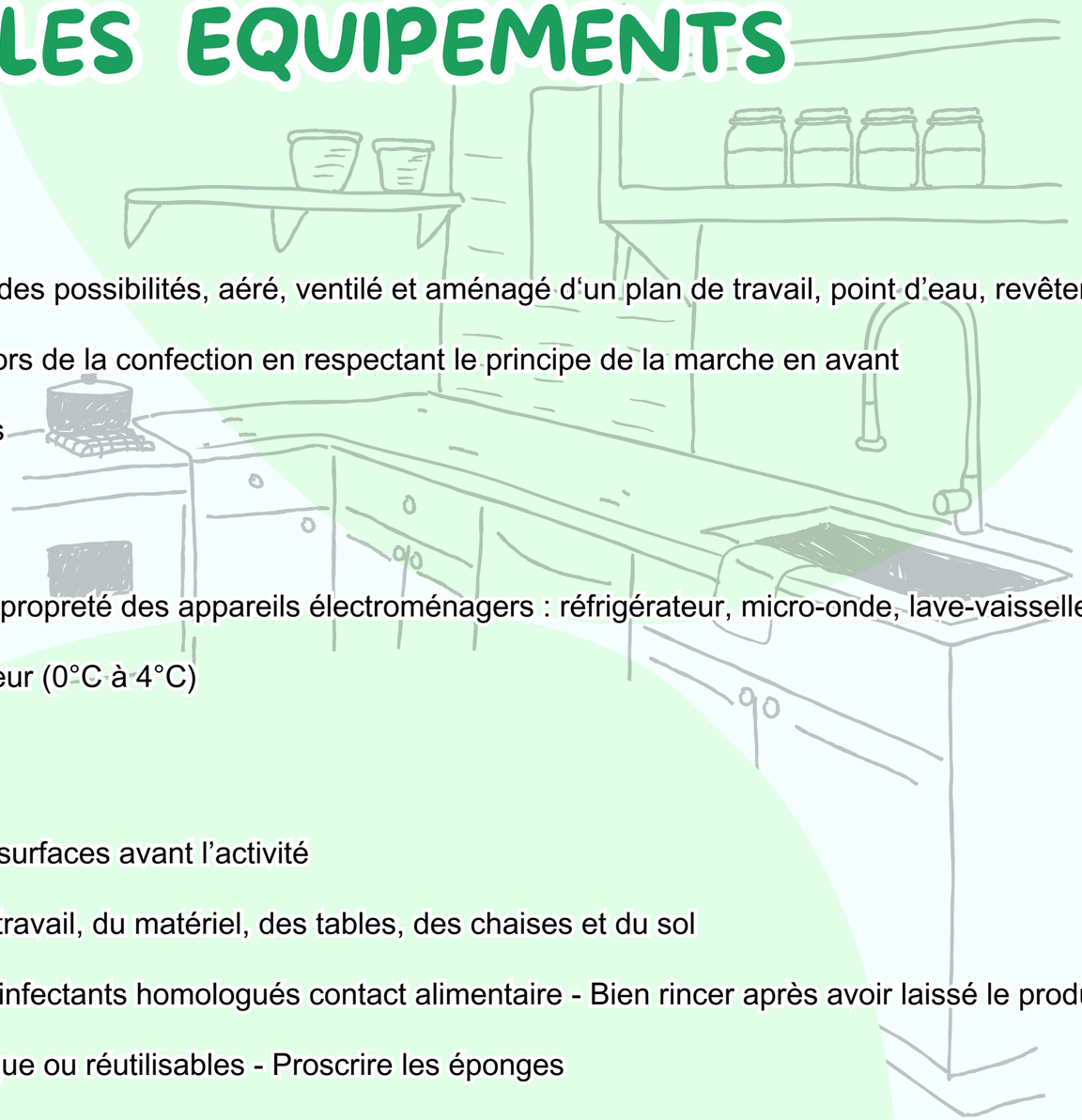


- Avant toute utilisation, vérifier les dates limites de consommation et les dates de durabilité minimale
- Ne rien laisser à l'air libre
- Stocker les fruits et légumes à une T° de 8 à 10 degrés et dès qu'ils sont lavés et épluchés, conserver à une T° de 4 degrés
- Tracer à chaque activité
  - tous les ingrédients : conservation des étiquettes avec le numéro de lot
  - tous les participants
- Réaliser des plats témoins à la fin de cuisson. Ce sont des échantillons de 100 gr. minimum, représentatifs des plats proposés aux consommateurs et clairement identifiés. Ils doivent être conservés pendant au moins 5 jours en froid positif (0°C à 3 °C) après la dernière consommation
- Consommer les plats au plus près de leur fin de préparation. Après le repas, tous les ingrédients et les plats préparés non consommés sont jetés
- Attention aux allergies et au régime alimentaire du résident (texture du repas, régime sans sel, …)

Avec la participation de Tamara Omerovikj EIBODE 2024 - 2026



LE LOCAL ET LES ÉQUIPEMENTS



Le lieu

- Lieu dédié à cette activité en fonction des possibilités, aéré, ventilé et aménagé d'un plan de travail, point d'eau, revêtement du sol et murs facilement nettoyables
- Identifier des zones propres et sales lors de la confection en respectant le principe de la marche en avant
- Prévoir une zone de lavage des mains

L'électroménager

- Vérifier l'état de fonctionnement et de propreté des appareils électroménagers : réfrigérateur, micro-onde, lave-vaisselle, fontaine à eau
- Contrôler la température du réfrigérateur (0°C à 4°C)

Le bionettoyage

- Vérifier la propreté du matériel et des surfaces avant l'activité
- Après l'activité, entretien : du plan de travail, du matériel, des tables, des chaises et du sol
- Utiliser des produits détergents et désinfectants homologués contact alimentaire - Bien rincer après avoir laissé le produit en contact selon le temps préconisé
- Utiliser des chiffonnettes à usage unique ou réutilisables - Proscrire les éponges

Avec la participation de Tamara Omerovikj EIBODE 2024 - 2026

LES PROFESSIONNELS

Hygiène des mains

- Les ongles sont courts, sans vernis et sans bijou
- Si blessure légère et non infectée sur les mains, recouvrir la blessure avec un pansement étanche renouvelé régulièrement et porter des gants à usage unique
- Réaliser un lavage des mains au savon doux :
  - Avant de commencer l'atelier ou avant de commencer la distribution du repas
  - Avant chaque manipulation des aliments et à chaque changement d'activité (après avoir épluché des légumes, après avoir terminé une préparation …)
  - Dès que les mains sont visuellement sales
  - A la fin de l'atelier
  - Après chaque geste pouvant contaminer les mains (tousser, se moucher, se toucher les cheveux, le nez)

Tenue vestimentaire

- Cheveux attachés, manches courtes, avant-bras dégagés
- Port de tablier à UU ou tissu propre, changé à chaque atelier
- Le port de la coiffe est recommandé lors de la préparation des plats et elle doit englober l'ensemble de la chevelure
- Les gants ne seront portés qu'en cas de lésion cutanée (un avis médical est requis au même titre que pour le résident)
- En cas de symptômes ORL ou digestifs il est recommandé que le professionnel ne participe pas à l'activité

Avec la participation de Tamara Omerovikj EIBODE 2024 - 2026

LES RÉSIDENTS

Tenue vestimentaire et hygiène des participants

- La démarche HACCP n'impose pas aux résidents le port d'une charlotte ni de gants, mais uniquement un lavage systématique des mains, incluant les poignets et les avant bras
- La propreté des mains et ongles est vérifiée, les bijoux sont enlevés
- Les cheveux sont attachés
- Port de tablier à UU ou tissu propre, changé à chaque atelier
- Hygiène des mains avant toute manipulation et après chaque activité présentant un risque de contamination d'objet ou de denrées « sales »

Les limites

- Il est plus facile d'assurer un niveau de vigilance satisfaisant avec des petits groupes
- Il est souhaitable de ne pas faire participer à cette activité des résidents présentant :
  - Une négligence corporelle : malpropreté visuelle des mains, des ongles, des cheveux, des vêtements
  - Des comportements qui peuvent induire une contamination "manu-fécale" ou "manu-génitale"
  - Un risque de contamination par contact : gastro-entérite, plaies, lésions dermatologiques suintantes
  - Un risque de contamination respiratoire : participant fébrile, qui tousse, qui crache ou qui éternue fréquemment et ce, sans se protéger

Avec la participation de Tamara Omerovikj EIBODE 2024 - 2026

BIBLIOGRAPHIE

Définition de la culinothérapie - site web La langue française

Sécurité alimentaire, convivialité et qualité de vie, les champs du possible dans le cadre de la méthode HACCP. HAS. 2018.

Mise *en place d'un plan de maîtrise sanitaire. Guide pour les petits établissements de restauration collective.* Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. 2021.

Recueil de recommandations de bonnes pratiques d'hygiène à destination des consommateurs. Les éditions des journaux officiels. 2013.

Restauration collective. Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité. CDG 76. 2023.

Avec la participation de Tamara Omerovikj EIBODE 2024 - 2026