PRÉVENTION DU RISQUE INFECTIEUX EN PSYCHIATRIE

L’atelier culinaire - la culinothérapie

L’atelier culinaire (culinothérapie)

- Définition.
- Recommandations

et règlementation.



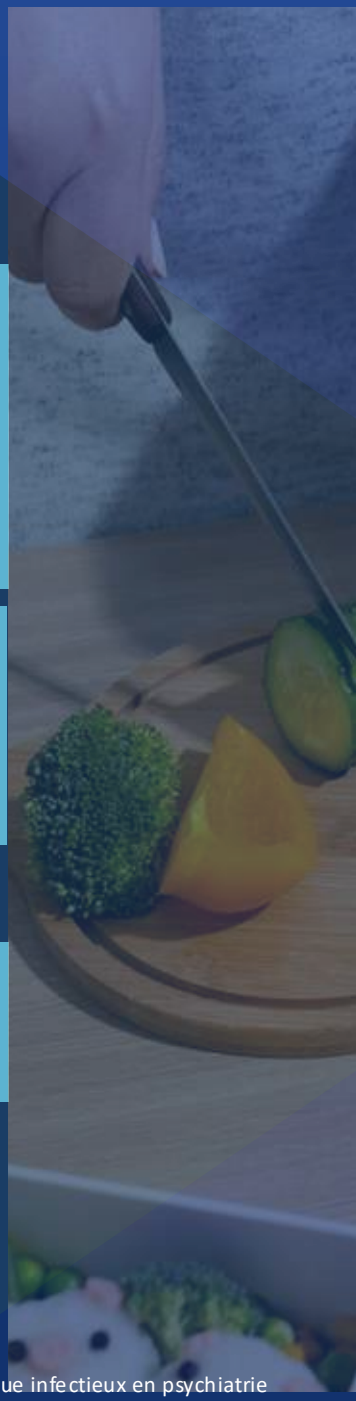
Septembre 2025 P1

Définition de l'atelier culinaire (culinothérapie)

Activité de soins
menée en individuel ou en groupe et pour tous les âges.

Il a pour objectifs :

- La socialisation
- La communication
- L'animation ergothérapeutique



L'atelier culinaire et son organisation :

Le groupe

- achète ensemble les denrées alimentaires au plus près de l'activité
- confectionne le plat ou le repas
- le consomme
- nettoie les locaux et le matériel après l'activité

Le professionnel référent

- s'assure à la fin de l'atelier que le local et le matériel soient rangés et nettoyés

L'atelier culinaire festif et/ou à visée collective :

Repas préparé par un petit groupe de personnes et partagé avec d'autres personnes

L'atelier culinaire
est à différencier du repas thérapeutique qui lui,
consiste à partager un repas soignants/patients
avec des produits issus de la restauration collective.

Recommandations et Règlementation de l'atelier culinaire

Il n'existe pas d'arrêté ni de décret spécifique,
néanmoins, la réglementation et les recommandations suivantes
peuvent être consultées :

Le paquet hygiène. Règlement (CE) n° 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

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.

Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Hygiène et ateliers de cuisine thérapeutique. Recommandations. C.CLIN-Ouest, 2002. 20 pages.

Hygiène de la restauration dans les établissements de santé. C.CLIN-Ouest, 2001. 75 pages.

Recueil de recommandations de bonnes pratiques d'hygiène à destination des consommateurs, maquetté par le ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 79 pages

L'atelier culinaire - La culinothérapie



Fiche pratique 1 - LOCAUX ET MATÉRIEL

Le Local :

- Un local spécifiquement dédié à l'atelier culinaire est à privilégier.
- En l'absence d'une "cuisine" dédiée sur certains sites, l'atelier peut s'effectuer en office alimentaire mais à des temps différenciés des repas issus de la restauration collective. (il ne doit pas y avoir de croisement).

Caractéristiques du local :
Ce local doit être propre, aéré, ventilé.
Les surfaces ne présentent pas de moisissures.
Il ne doit pas y avoir de plantes ni présence d'animaux domestiques afin de prévenir les sources de contamination extérieures.
Les différentes surfaces doivent être lisses, lavables et surtout préalablement nettoyées et désinfectées à l'aide de lavettes imprégnées de solution détergente/désinfectante compatible avec le contact alimentaire.
La pièce doit contenir au minimum un point d'eau d'usage et une poubelle à commande non manuelle.
L'aménagement du local doit respecter le plus possible la "marche en avant". Ainsi tous ses équipements doivent être placés de manière à pouvoir distinguer des "zones 'Propres" (zone de préparation culinaire) et des zones "sales" (zones d'évacuation des déchets)
Le local et ses équipements doivent faire l'objet d'un plan de nettoyage.

Les équipements :
Le réfrigérateur doit être spécifiquement dédié à l'usage de stockage des aliments destinés à l'atelier du jour.
A défaut, celui de l'unité peut être utilisé en réservant :
-Soit un étage dédié
-Soit le bac à légumes
-Soit dans un bac transparent
afin de séparer les denrées.



Le contrôle de la température du réfrigérateur doit être réalisé au préalable afin de s'assurer de son bon fonctionnement et tracé.
Un entretien hebdomadaire doit être réalisé ou après chaque atelier et tracé.
Le dégivrage doit être réalisé une fois par trimestre. (selon le type de réfrigérateur et les recommandations du fabricant)

Les plats sont non poreux et en bon état (non ébréchés, non oxydés).
Les ustensiles en bois sont interdits.
Tout matériel corrodé doit être remplacé.

Les appareils doivent être en bon état de fonctionnement et ne pas présenter de danger pour l'utilisateur (risques liés à l'électricité).

Privilégier l'utilisation de matériel et ustensiles dont l'entretien s'effectue en lave vaisselle.

L'atelier culinaire - La culinothérapie

Fiche pratique 2
ACHATS/TRANSPORT/CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Adapter les achats à la stricte quantité nécessaire à la réalisation de l'atelier pour les aliments frais et d'origine animale.

Certains aliments sont à éviter, d'autres à sélectionner en fonction de leur préparation

Les produits interdits :

- Lait cru.
- Coquillages et crustacés
- Gibier
- Fromage au lait cru
- Poisson fumé, dont le saumon fumé
- Certaines charcuteries: rillettes, pâtés (sauf en conserves)
- Produits émanant de collecte ou de cueillette (coquillages, algues, champignons)

Les préparations interdites : A BASE D'ŒUFS CRUS et/ou PEU CUITES

- Mayonnaise
- Mousse au chocolat
- Crème anglaise et Ile flottante
- Steak tartare
- Sushis
- Viandes et poissons peu cuits.

Interdiction de mouliner la viande.

- Acheter ce type de produit « prêt à l'emploi », dans un conditionnement présentant des garanties d'hygiène étiqueté (température, DLC, mode d'emploi),
- Respecter scrupuleusement les conditions de transport et d'emploi inscrites sur le conditionnement.

Utiliser de la mayonnaise, crème anglaise, mousse au chocolat et chantilly en produit du commerce prêt à l'emploi.

L'atelier culinaire - La culinothérapie

Fiche pratique 2 bis
ACHATS/TRANSPORT/CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Les denrées alimentaires fraîches et périssables doivent être achetées le matin même de l'atelier.
Au moment de l'achat, vérifier :

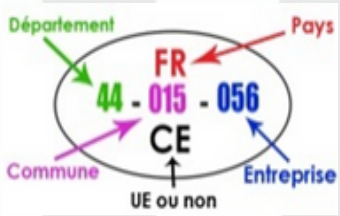
- L'intégrité des emballages
- L'aspect du produit,
- Les Dates Limites de Consommation (DLC/ DLUO) de tous les produits.

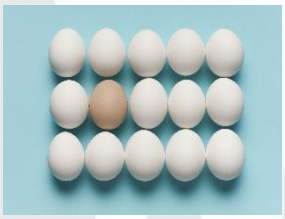
Acheter des matières premières :

- disposant d'une traçabilité claire (estampille sanitaire, n° de lot)
- dans des commerces autorisés
- avec facture d'achats

Pour les produits congelés, respecter rigoureusement les conditions d'emploi inscrites sur l'emballage. (pas de conservation en freezer).
Pour les fruits et légumes : possibilité d'approvisionnement à partir des jardins thérapeutiques institutionnels

Pour les œufs : il faudra préciser le n° de lot ainsi que le n° du poulailler (se trouve sur la boîte d'œufs).





Pour atelier festif : possibilté d'utiliser des œufs en bouteilles.
Les légumes terreux doivent être préalablement lavés avant d'être stockés au réfrigérateur. (Stockage dans le bac légumes)
Toutes les denrées périssables ou fraîches achetées doivent être transportées dans un sac isotherme ou une glacière munie d'un pain de glace et rapidement placées au réfrigérateur après leur achat pour le respect de la chaîne du froid. (La température de conservation doit être comprise entre **0°C et +4°C**.)
Penser à ôter les emballages cartonnés avant le stockage au réfrigérateur (exemple : cartonnage de yaourts.)
Les denrées non fraîches doivent être entreposées, soit dans un placard propre (Ne pas stocker les boîtes de conserve au réfrigérateur).
Tous les sachets entamés (farine, sucre, pâtes etc.) devront être stockés avec leur emballage dans des boites hermétiques.
Toutes les denrées périssables devront être utilisées le jour même de l'atelier.

L'atelier culinaire - La culinothérapie



Fiche pratique 3
HYGIÈNE DES PARTICIPANTS

Ne peuvent exercer dans une activité culinaire « collective » les patients présentant :

- Une négligence corporelle : malpropreté visuelle des mains, des ongles, des cheveux, du nez, des vêtements.
- Une hypersialorrhée.
- Une infection digestive, respiratoire, cutanée.
- Des allergies alimentaires.
- Des problèmes de compréhension qui ne permettent pas de tenir compte des recommandations du soignant qui l'encadre. Ces patients peuvent exercer l'atelier en prise en charge individuelle.

AVANT de débuter l'atelier :

- Vérifier que les **ongles** soient propres et de préférence courts.
- Enlever la **montre et les bijoux**.
- Attacher les **cheveux** s'ils sont longs, ou mettre une charlotte..
- Relever les **manches** des vêtements jusqu'aux coudes.
- Protéger les vêtements personnels avec un **tablier à usage unique**.
- Se laver les **mains et les avant-bras**)

EN COURS d'atelier :

- **Se laver les mains** autant de fois que nécessaire notamment en cas de souillures visibles des mains.
- En cas de souillures non visibles des mains, privilégier l'utilisation de solution hydro-alcoolique pour la désinfection des mains.



L'atelier culinaire - La culinothérapie



Fiche pratique 4
PRÉPARATION DES REPAS

Préalable :
Toujours vérifier l'état de chaque denrée avant de la travailler (intégrité de l'emballage, état visuel des légumes, DLC, DLUO…).
Désinfecter les plans de travail avant de commencer la préparation culinaire ou de déposer les aliments. Penser à rincer les surfaces à l'eau claire.
Préparation des légumes : Le lavage des légumes doit se faire à distance du lieu de cuisson. Lorsque les légumes nécessitent d'être épluchés, privilégier la réalisation de ces deux actions par deux personnes différentes afin de respecter les circuits de propres et sales. Lors de l'épluchage de légumes terreux, les participants doivent changer leurs gants et effectuer un lavage des mains après cette action.
Cuisson : Pour la cuisson de viande, le temps de cuisson est variable selon le type de viande choisie pour l'atelier. En revanche, il est nécessaire que les viandes soient cuites à point avant d'être servies immédiatement après leur cuisson.
Pour les œufs, il est nécessaire de servir des œufs cuits et non crus. (Risque accru de salmonellose dans les coquilles d'œufs).
Au moment du service, les encadrants de l'activité doivent vérifier les températures des denrées à l'aide d'un thermomètre sonde alimentaire avant de les présenter sur la table. Ces températures sont renseignées dans le document d'enregistrement prévu à cet effet

RAPPEL :
Pour un plat chaud, la température de doit pas se situer à moins de 63°c. Pour les steaks hachés, la température cible à atteindre est minimum 65°c. Préparations froides : Les encadrants doivent également vérifier les températures avant le service. (T° cible 3° à 10°c maximum). Prise de température au milieu de la viande.

Recommandations pour les œufs :

- Lors de la préparation, casser les œufs un par un dans un récipient différent de celui qui sera utilisé pour la confection du plat.
- Si vous avez des œufs sales/et ou cassées = les jeter (ne jamais laver un œuf).
- Laver vous les mains après la manipulation des œufs
- Évacuer les coquilles rapidement
- Laver le plan de travail avant et après usage
- Relever le code figurant sur les œufs de poules. Il est aujourd'hui le traceur le plus pertinent pour remonter à un élevage de poules pondeuses en cas de toxi-infection alimentaire collective (TIAC).
- Notifier sur une étiquette la date d'ouverture surtout produit ouvert (DLUO) en tenant compte des recommandations de conservation et de stockage du fabriquant.

L'atelier culinaire - La culinothérapie

Fiche pratique 5
ÉCHANTILLONAGE

Les ateliers culinaires sont considérés par les DDPP comme de la consommation privée et ne demandent donc par conséquent aucun plat témoin ni de traçabilité.

Pour les ateliers de type festifs, les DDPP ont des avis différents, certaines assimilent cette activité à de la restauration privée et d'autres à de la restauration collective.
Toutefois, malgré l'avis de la DDPP il est recommandé pour les établissements de santé et médico-sociaux de procéder à un échantillonnage et une traçabilité, notamment en cas de toxi-infection alimentaire collective (TIAC). Cet échantillon permettra une analyse poussée pour connaître l'origine de la toxi-infection.

Prélever et stocker un échantillon de plat témoin :

- Prélever 80-100g des préparations effectuées (entrée, plat de résistance, dessert dans un contenant spécifique fermé).
- Coller une étiquette avec la date de fabrication du plat.
- Placer l'ensemble des préparations dans le réfrigérateur.
- Conserver les échantillons pendant 5 jours.
- Éliminer les échantillons après ce délai.





Fiche pratique 6
DRESSAGE ET DÉBARRASSAGE DE LA TABLE

Le dressage :

Chaque participant peut participer au dressage de la table.

- Gants, tablier et charlotte seront ôtés
- Effectuer un lavage des mains.
- La table doit être préalablement désinfectée à l'aide d'une lavette pré-imprégnée de solution détergente/désinfectante compatible en contact alimentaire. Cette action nécessite un rinçage à l'eau claire en second temps.

Le débarrassage :

Lorsque le repas est terminé, tous les ingrédients et les plats préparés non consommés sont jetés.

Le nettoyage complet de la salle d'atelier est organisé par les encadrants :

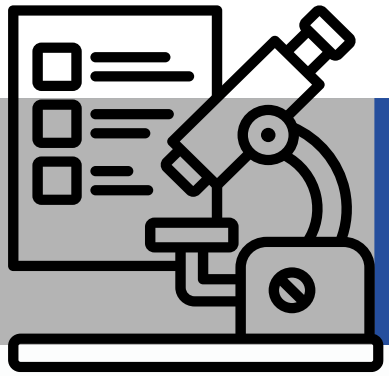
- Lavage de la vaisselle.
- Nettoyage et désinfection des plans de travail.
- Évacuation des déchets.
- Rangement de la vaisselle propre.

Les torchons en tissu doivent être évacués pour être placés dans le circuit de linge sale de l'unité. Ou utilisation de torchons à usage unique. Les déchets seront triés selon la procédure en vigueur et évacuer immédiatement après l'atelier.

Avant de quitter la pièce, chaque participant doit réaliser une hygiène des mains (lavage simple ou friction hydroalcoolique).
Pas d'utilisation d'éponge ou de ampon à récurer type Scotch-Brite



L'atelier culinaire - La culinothérapie



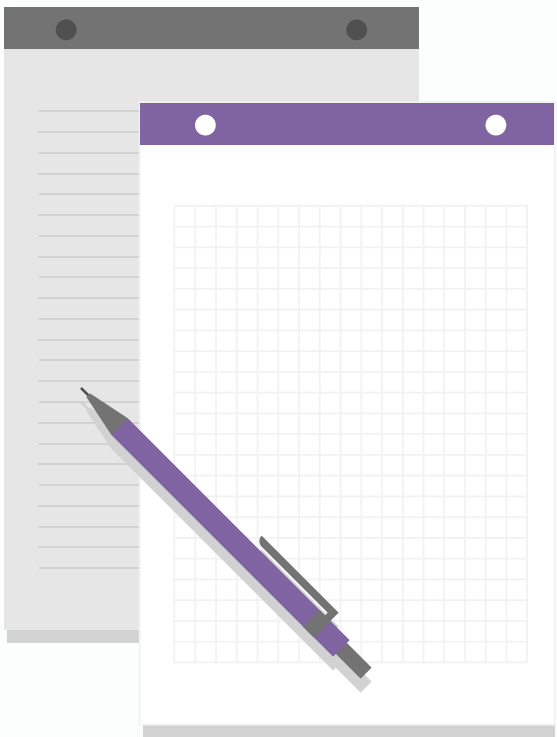
Fiche pratique 7
TRAÇABILITÉ ALIMENTAIRE

Dans un but de traçabilité des aliments utilisés lors de l'atelier, une fiche de traçabilité doit être tenue par le référent de l'activité.

Dans cette fiche doivent figurer :

- Les participants à l'atelier ainsi que les consommateurs.
- La date de réalisation de l'atelier.
- La température du réfrigérateur.
- Les noms des recettes qui vont être confectionnées lors de l'atelier.
- Pour chaque recette, l'ensemble de la liste des produits qui vont être utilisés.
- Il est possible de découper les étiquettes sanitaires sur les emballages (estampille, le numéro du lot et la date de consommation) et les coller sur les fiches de traçabilité.

Garder les fiches de traçabilité pendant 1 an



Cartouche Qualité

TRAÇABILITÉ - ATELIER THERAPEUTIQUE CULINAIRE

Service :	**Date de l'atelier :**
Référent (Nom et Prénom) :	**Signature du référent :**
Date du dernier entretien complet du réfrigérateur :	**Température du réfrigérateur** (avant l'atelier et d'y introduire des aliments) :

Liste des participants :

Nom Prénom	Patient (1)	Professionnel (1)
Exemple : Dupond Jean	*X*	

Menu :

Identification du plat	Plats témoins : conservation effectuée* (1)
Exemple : Gâteau au chocolat	*X*

*****Plat témoin : Conservation pendant 5 jours au réfrigérateur dans un contenant hermétiquement fermé avec date et nom du plat

(1) **C**ocher la case correspondante

Enregistrement des denrées :

Denrée (Nom et marque)	Origine	Référence/N° Lot/code barre ou date de fabrication	Date Limite de Consommation (DLC) ou Date Limite d'utilisation Optimale (DLUO)
Exemple : crème anglaise Marque repère	*Leclerc Hennebont*	*Lot 01234561F*	*17/04/2025*