

La Lettre de L'Unité de Prévention du Risque Infectieux (UPRI)

n°18 : juillet – août 2026 SAT-TNN-TRS-RTH



CAP SUR HACCP GH

Rédaction en collaboration avec les services diététiques de TNN – SAT – TRS - RTH

L'HACCP GH dans les offices alimentaires évolue.

Une mise à jour et une harmonisation des documents GH relatifs à l'hygiène alimentaire ont été réalisées récemment.

Ces outils sont disponibles sous forme d'un classeur, accessible dans les secteurs de soins ainsi que dans la GED.

Qu'est ce que l'HACCP ?

L'HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) est une méthode réglementaire permettant la maîtrise et le contrôle des points critiques en matière de sécurité sanitaire.

Elle s'applique aux denrées alimentaires servies en collectivité.

À l'hôpital, l'application de ces bonnes pratiques a pour objectif de prévenir les TIAC (toxi-infections alimentaires collectives).

Quels sont les points clés HACCP ?

- ✓ Maîtrise des températures tout au long du processus (figures 1 et 2) :
 - À l'arrivée du chariot-repas dans le service
 - Après remise en température

Réception et distribution des repas

Réception des chariots repas

> Vérification de la conformité des plateaux (choix alimentation thérapeutique texture)

Prise des températures et traçabilités

> Tracer horaire d'arrivée du chariot et Température d'un plat principal froid (au hasard) avant remise en température

Stockage au réfrigérateur (repas différés)

> Tracer horaire de fin de remise en température (borne de remise en température)

> Tracer Température en fin de remise en température

- Un plat principal chaud (au hasard)
- Une préparation froide (dessert type crème, entrée froide type carottes râpées, charcuterie) Attention informer le patient si ouverture des contenants
- Appliquer les mesures correctrices en cas de non-conformité des températures

ALERTE SI températures des bornes :
- Si la température **partie froide** dépasse 8°C
- Si la température **partie chaude** : est inférieure à 90°C
- Intervention des services techniques

Si pas de borne de réfrigération : plateaux conservés dans un chariot isotherme si température des plats maintenue à +10°C garantie et tracée. Au-delà, les plateaux doivent être : soit remis en enceinte réfrigérée (réfrigérateur), soit réchauffés immédiatement.

Figure 1: Maîtrise des températures

Formulaire d'enregistrement des températures des plats à l'arrivée des chariots et après la remise en température											
UNITE DE SOINS: _____											
NOM: _____											
ANNEE: _____											
A RECEPTION DU CHARIOT REPAS						APRES REMISE EN TEMPERATURE					
NE PAS DEMBRANCHER LE CHARIOT						Effectuer la suite des températures sur : - Un plat principal - Une entrée froide, entrée ou dessert					
Effectuer la suite des températures sur : T°C ± 10°C						Effectuer la suite des températures sur : T°C ± 10°C					
En cas de non-conformité : T°C > 10°C Prévenir la restauration						En cas de non-conformité : T°C < 63°C Prévenir la restauration (ou en cas de hausse, l'absence de garde)					
En cas de non-conformité : T°C > 10°C Prévenir la restauration											
En cas de non-conformité : T°C < 63°C Prévenir la restauration (ou en cas de hausse, l'absence de garde)											
En cas de non-conformité : T°C > 10°C Prévenir la restauration											
En cas de non-conformité : T°C < 63°C Prévenir la restauration (ou en cas de hausse, l'absence de garde)											

Figure 2: Feuille d'enregistrement de la maîtrise des températures

Mise en place d'un Plan de Nettoyage et de Désinfection (PND) (figure 3) :

- Quotidien, hebdomadaire et mensuel [Documentation SMQ](#)
- Accompagné de feuilles de traçabilité devant être renseignées et signées

Lien vers le PND quotidien
[Documentation SMQ](#)

Quoi	Quand	Produit	Comment						
REFRIGÉRATEUR intérieur et extérieur	1 FOIS PAR SEMAINE	SURFA/SAFE Premium		Stockers les produits dans une enceinte froide	Dépoussiérage ventilation				
			Vider le frigo			Pulvériser le produit sur la chiffonnette	Frotter	Laisser agir 5 minutes	Rincer
LAVE VAISSELLE (complet et joint)	1 FOIS PAR SEMAINE	SURFA/SAFE Premium	Démonter et rincer les bras de lavage et de rinçage en les passant sous l'eau, en vérifiant que tous les trous ne soient pas bouchés. Nettoyer soigneusement les joints de la porte et éliminer les résidus à l'aide de la chiffonnette imbibée de produit. Laisser la porte du lave-vaisselle ouverte durant la nuit.						
FONTAINES A EAU (détartrage)	1 FOIS PAR MOIS	Vinaigre blanc		Appliquer sur les buses, la grilles sur les 2 faces, le bac à égouttures et les parois					
			Imbiber de vinaigre blanc la chiffonnette		Laisser agir 5 à 10 minutes selon entartrage	Frotter avec la chiffonnette imbibée de vinaigre blanc	Rincer	Faire couler l'eau au moins 1 minute avant la première utilisation	

Points de vigilance

- Des audits internes sont réalisés sur chaque site.
- La DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations) peut effectuer des contrôles inopinés dans les offices alimentaires.
- L'ensemble des éléments de traçabilité doit être disponible et archivé.
- En cas de non-conformités majeures, des mesures conservatoires peuvent être mises en place.

La Lettre de L'Unité de Prévention du Risque Infectieux (UPRI)

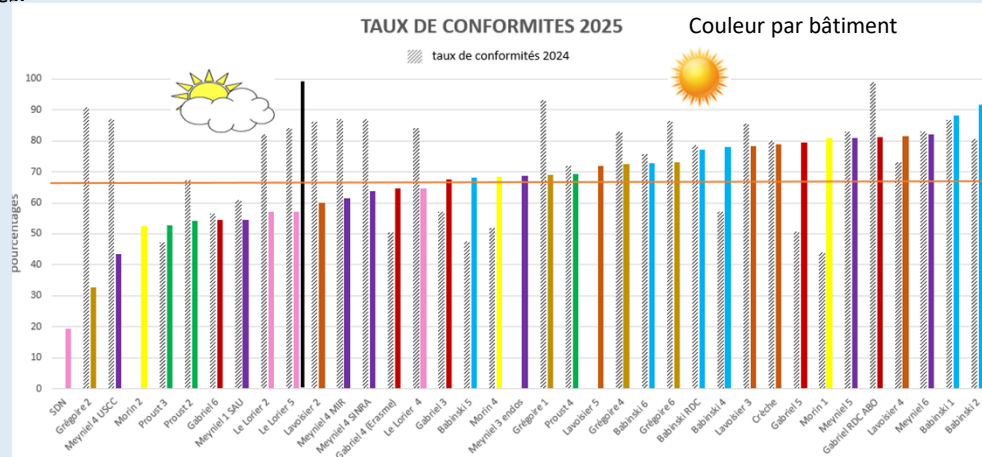
n°18 : juillet-août 2026 TNN

AUDIT DES BONNES PRATIQUES RELATIVES A L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Un audit HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) hygiène alimentaire est réalisé une fois par an dans tous les offices de l'hôpital par le service diététique, le service restauration et l'UPRI en présence des cadres et/ou du personnel du service, les résultats sont ensuite transmis aux cadres.

Les observations sont regroupées en 5 parties :

- ✓ Hygiène du personnel
- ✓ Environnement et équipement de l'office
- ✓ Maîtrise des températures
- ✓ Méthode de travail / durée de vie des produits
- ✓ Affichage / archivage



MAÎTRISER LE COUPLE TEMPS / TEMPÉRATURE

Stocker à bonne température les denrées alimentaires et vérifier la température des plats au moment du service (< 10°C pour les plats froids et > 63°C pour les plats chauds) et à l'arrivée du chariot.

PLATS FROIDS

< 10°C

AU FROID

0°C 10°C

ZONE DANGEREUSE

Risque de développement bactérien

PLATS CHAUDS

> 63°C

AU CHAUD

63°C 100°C

À RETENIR !

- Jeter les plats restés 2 h à température ambiante.
- Un plat chauffé ne doit pas être réchauffé.

LES BONS RÉFLEXES, AU QUOTIDIEN

- ✓ Respecter les températures
- ✓ Limiter le temps à température ambiante
- ✓ Contrôler à chaque étape
- ✓ Sécuriser pour protéger nos patients !

⇒ La sécurité alimentaire, c'est l'affaire de tous ! ⇐

RÉALISER LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION

(voir le plan de nettoyage/désinfection affiché dans l'office et disponible sur la GED.....)

UTILISER

les produits et le matériel référencés pour le bionettoyage.

ALLER

du plus propre au plus sale.

RESPECTER

la fréquence.

RETIRER

les emballages des produits, ne pas stocker en cartons (pas de carton).

À RETENIR !

Nettoyer pour éliminer les salissures → Désinfecter pour éliminer les microbes → Protéger nos patients et nos équipes

Des offices propres, des patients protégés !

L'APPORT DES ALIMENTS EXTÉRIEURS EST TOLÉRÉ EN RESPECTANT

les recommandations du CLAN (Comité Liaison Alimentation Nutrition) central.

Informers les familles

par un affichage ou la distribution de flyers.

Une information claire

pour la sécurité de tous !



Des nouveaux filtres terminaux à usage unique pour les robinets sont disponibles :

- ✓ Compact
- ✓ Même performance de filtration
- ✓ Même durée de vie = 2 mois
- ✓ Même raccord

Número article SAP	Libellé commercial	Réf. commerciale
10753932	FILTRE FILTRAY GAMME COMPACT ROBINET JET DOUCHETTE - 2 MOIS	AT20250
10753933	FILTRE FILTRAY GAMME COMPACT ROBINET JET DROIT - 2 MOIS	AT20251

