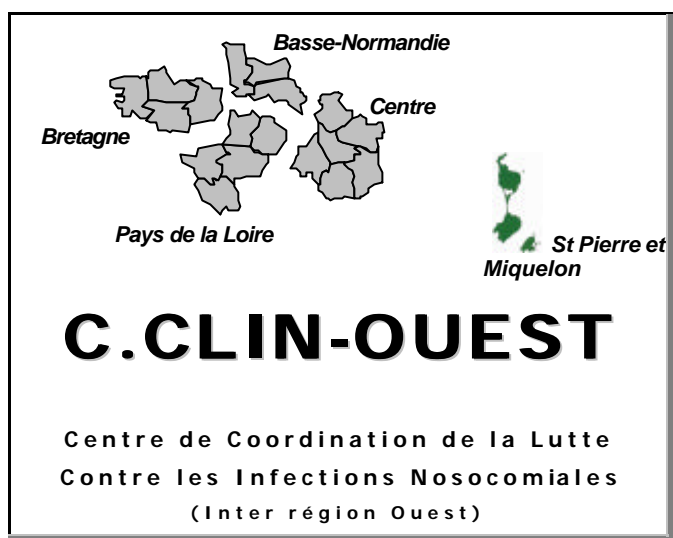


Hygiène et ateliers de cuisine thérapeutique
Recommandations

Version 2002

Document validé par le Conseil Scientifique en juin 2002



En coordination avec :

- LA DIRECTION DEPARTEMENTALE DES SERVICES VETERINAIRES DES COTES D'ARMOR,
- LA DIRECTION DEPARTEMENTALE DE L'ACTION SANITAIRE ET SOCIALE DES COTES D'ARMOR,
- L'HOPITAL SAINT JEAN DE DIEU, DINAN,
- LE CENTRE HOSPITALIER SPECIALISE, SAINT AVE.

Hygiène et ateliers de cuisine thérapeutique Recommandations

Rédaction : Marie-Alix ERTZSCHEID

Version 2002

Document validé par le Conseil Scientifique en juin 2002

MEMBRES DU GROUPE DE TRAVAIL

A. BEREZAY	Technicien des services vétérinaires	Direction des Services Vétérinaires des Côtes d'Armor.
MA ERTZSCHEID	Infirmière hygiéniste	C.CLIN Ouest.
Y. EVEN	Cadre Infirmier	Centre Hospitalier Spécialisé, SAINT AVE.
P. LE FOLL	Technicien Sanitaire	DDASS des Côtes d'Armor.
A. PEREL	Cadre hygiéniste	Centre Hospitalier Spécialisé, SAINT AVE.
M. PERRIER	Infirmière hygiéniste	Hôpital Saint Jean de Dieu, DINAN.
L. PRIGENT	Technicien des services vétérinaires	Direction des Services Vétérinaires des Côtes d'Armor.
Dr. E. RIDOUX	Président du CLIN	Hôpital Saint Jean de Dieu, DINAN.
T. TOUZET	Vétérinaire Inspecteur	Direction des Services Vétérinaires des Côtes d'Armor.

Sigles

D.A.O.A. : Denrées Animales ou d'Origine Animale (œufs, viandes, poissons)

D.G.A.L. : Direction Générale de l'Alimentation

D.L.C. : Durée Limite de Consommation

G.M.S. : Grandes et Moyennes Surfaces

TABLE DES MATIERES

1. CADRE RÉGLEMENTAIRE	6
2. INTÉRÊTS THÉRAPEUTIQUES DE L'ATELIER CUISINE.....	7
3. RECOMMANDATIONS	9
- FICHE N°1. EQUIPEMENTS.....	9
- FICHE N°2. PRODUITS ALIMENTAIRES	11
- FICHE N°3. TRAÇABILITÉ DES PRODUITS	12
- FICHE N°4. HYGIÈNE DES PARTICIPANTS	13
- FICHE N°5. PRÉPARATION ET REPAS	15
- FICHE N°6. NETTOYAGE DES MATÉRIELS ET DU LOCAL	17
- FICHE N°7. UTILISATION ET NETTOYAGE DU RÉFRIGÉRATEUR.....	18
ANNEXE. EXEMPLE DE PRODUITS AGRÉÉS OU HOMOLOGUÉS « CONTACT ALIMENTAIRE »	19
RÉFÉRENCES.....	20

1. CADRE REGLEMENTAIRE

Les conditions d'hygiène en restauration sociale collective sont réglementées par l'arrêté du 29 septembre 1997. Cependant il convient de distinguer deux cas pour les ateliers de cuisine thérapeutique dans lesquels les convives participent à l'élaboration des repas (Note de Service DGAL / SDHA / N.98 – 8126 du 10 AOUT 1998) :

- 1- Seuls les participants consomment les repas : l'activité n'entre pas dans le champ d'application de l'arrêté du 29 septembre 1997,
- 2- Les repas sont servis à des consommateurs autres que ceux qui les ont préparés dans le cadre de la restauration collective : l'activité entre dans le champ de l'arrêté du 29 septembre 1997.

Ce document s'inscrit plutôt dans le premier cadre. Il se veut un outil d'aide et de référence dans la mise en place de règles simples d'hygiène permettant de prévenir les risques d'intoxication alimentaire collective tout en maintenant cette activité d'atelier thérapeutique.

IDENTIFICATION DES PRINCIPAUX DANGERS LIES A L'ACTIVITE

- **La contamination initiale** peut être le fait du fabricant et/ou du distributeur.
- **La multiplication des micro-organismes** qui sont éventuellement présents dans les denrées alimentaires (matières premières). Cette multiplication est liée principalement aux facteurs temps et température.
- **La recontamination microbienne** peut provenir des denrées alimentaires non conditionnées ou de l'environnement : atmosphère, personnel, participation de non-professionnels à la préparation des repas, consommateurs, matériels en contact, défauts de nettoyage et de désinfection des matériels en contact avec les denrées alimentaires.

POINTS A MAITRISER

Les points à maîtriser concernent :

- l'origine et la manipulation des produits,
- la consommation différée,
- l'encadrement des non-professionnels,
- l'attribution des tâches des personnes en prenant en compte les connaissances de chacune, ses capacités mentale et physique.

2. INTERETS THERAPEUTIQUES DE L'ATELIER CUISINE

La cuisine thérapeutique est une activité largement répandue dans les maisons de retraite, les écoles et les institutions recevant des enfants ou des personnes âgées. Elle représente une activité de soin et d'animation à part entière dans ces établissements. Les repas sont des moments forts de la journée, de l'achat à la préparation, jusqu'à la dégustation.

La pratique des ateliers culinaires permet de réunir plusieurs activités :

- une activité de communication : choix des menus, courses...
- une activité communicative de réapprentissage ou de maintien de certains automatismes : règles d'hygiène, diététique...,
- un moment de socialisation avec une organisation par tâche,
- une activité ergothérapeutique visant à repérer et/ou à améliorer certains troubles aux niveaux :
 - du geste : éplucher, pétrir, remuer...,
 - de l'espace : repérer le lieu, les meubles, les ustensiles...,
 - du temps : calendrier, choix des aliments par rapport aux saisons, marquer un événement...

Les ateliers culinaires sont des activités ludiques de premier ordre, menés en groupe et praticables à tous les âges. Mais c'est aussi un soin en service de psychiatrie pédiatrique ou adulte :

1. Chez l'enfant, l'atelier cuisine est un médiateur thérapeutique. Ce médiateur thérapeutique est mis en œuvre sur indication médicale après élaboration du projet de soins individuels de l'enfant. L'activité cuisine, ou plus sûrement, la préparation de quelques mets pour le repas à venir, a lieu dans l'hôpital de jour. Elle est concentrée dans un espace temps de 2 heures. Le travail thérapeutique s'élabore autour de 2 axes :

- un axe qui conduit l'enfant à s'inscrire dans le temps et à aborder des notions abstraites. L'activité cuisine permet au soignant et à l'enfant les notions d'anticipation, de déroulement du temps, d'attente, de contrôle, de partage.
- un axe qui amène l'enfant à expérimenter, à travailler dans le concret. L'activité permet de travailler la dextérité, la motricité fine, l'éveil des sens : le goût (différencier les goûts de chacun : sucré, salé, poivré, amer...); l'odorat (faire le lien entre l'odeur et l'aliment); le toucher (accepter de toucher, travailler sur le dégoût, mélanger, malaxer...); la reconnaissance visuelle.

Enfin l'activité cuisine permet le développement de la notion de plaisir. Au fur et à mesure de leur cheminement thérapeutique, les enfants sont amenés au plaisir de faire, au plaisir de faire partager et au plaisir d'avoir fait.

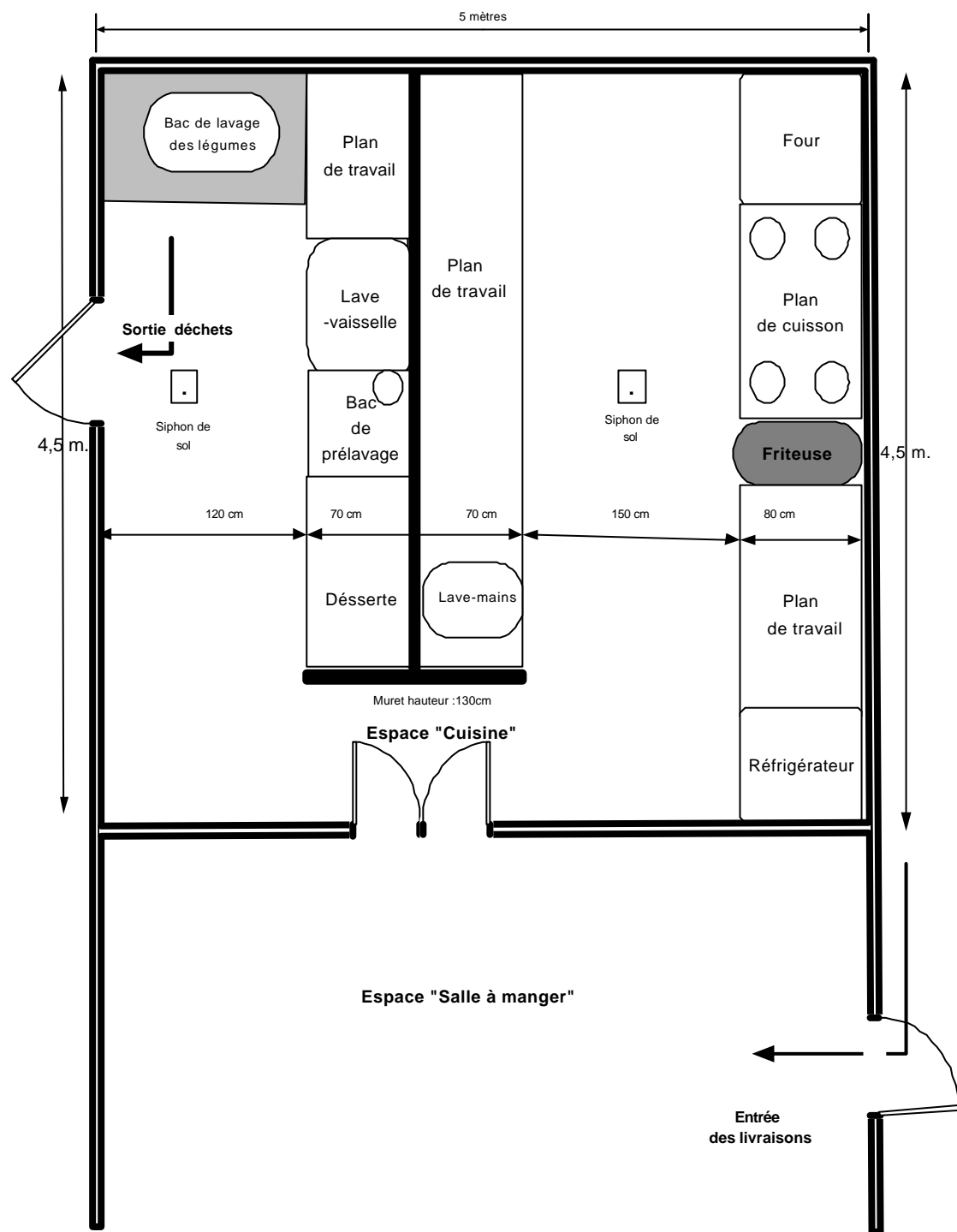
2. Chez la personne âgée, l'atelier cuisine permet de développer des activités de soins de type :

- ergothérapeutique : l'activité culinaire permet l'utilisation d'ustensiles variés. Elle nécessite à la fois d'avoir des gestes précis et une coordination des actes pour les patients.
- évaluative : les étapes de la préparation des repas offrent des mises en situations variées. Elles permettent d'apprécier, de repérer les capacités de gestion du quotidien (gestion financière, formulation d'une demande, élaboration d'une recette, d'une liste d'achats, faire les courses...
- rééducative : la cuisine thérapeutique contribue à la rééducation manuelle et mnésique, la revalorisation et l'estime de soi du patient. Les ateliers culinaires permettent de lutter contre la désorientation par des rappels de points de repère. Ils participent à la resocialisation à l'occasion de sorties à l'extérieur pour l'achat des aliments.

L'ensemble de ces arguments de soins, offerts par la cuisine thérapeutique, plaide donc largement pour le maintien dans les institutions de soins puisqu'il contribue à l'objectif global de socialisation des patients.

EXEMPLE DE PLAN TYPE D'UNE CUISINE - PROPOSITIONS

La répartition idéale des équipements et des matériels est proposée sur le plan suivant. Des zones spécifiques permettent de séparer l'activité cuisine proprement dite des activités de préparation des légumes et du nettoyage de la vaisselle. Les circuits sont représentés pour les livraisons et l'évacuation des déchets.



FICHE N°2	PRODUITS ALIMENTAIRES
APPROVISIONNEMENT	<p>Dans le cas où les achats font partie de l'activité thérapeutique, ils sont réalisés de la manière suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Les viandes de boucherie proviennent d'un établissement bénéficiant de la dispense à l'agrément sanitaire tel que artisans, bouchers, de préférence Grandes et Moyennes Surfaces (G.M.S.). - Les volailles découpées ainsi que les produits de charcuterie sont achetés en G.M.S. où ils offrent l'avantage d'être exposés à la vente, soit en préemballé, soit en conditionnement sous-vide. - Les œufs proviennent d'établissements agréés. Les œufs sont pourvus d'une étiquette de salubrité : origine, date limite de consommation (D.L.C). Les œufs provenant directement de la ferme ne sont pas adaptés.
<u>LES PRODUITS</u> <u>DECONSEILLES</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Certaines charcuteries consommées en l'état : rillettes, langotines... - Coquillages. - Fromage au lait cru. - Gibier. - Poisson fumé, dont le saumon fumé. - Langues. - Lait frais. - Produits émanant de collecte ou de cueillette (coquillages, champignons...)
<u>LES</u> <u>PREPARATIONS</u> <u>DECONSEILLEES</u>	<p><u>A BASE D'ŒUFS ET PEU CUITS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Crème anglaise. - Ile flottante. - Mayonnaise. - Mousse au chocolat.
ACHAT DES PRODUITS	<ul style="list-style-type: none"> - Les denrées alimentaires fraîches, périssables sont achetées le matin même de l'activité. - Les denrées fraîches et périssables (viande, poisson,...) sont transportées dans un sac isotherme ou une glacière, muni d'un pain de glace s'il fait très chaud. - Au moment de l'achat, la présentation des matières premières est vérifiée. Celles-ci doivent présenter un minimum de garanties d'hygiène et de traçabilité : intégrité de l'emballage, présence de l'étiquette avec date de mise sous emballage, date limite de consommation respectée.
STOCKAGE DES PRODUITS	<ul style="list-style-type: none"> - Les denrées périssables, les œufs sont entreposés rapidement dans le réfrigérateur. - La dépose de ces produits est limitée au jour de l'atelier (pas de stockage). - Seuls, les légumes préalablement lavés peuvent être stockés dans le réfrigérateur.

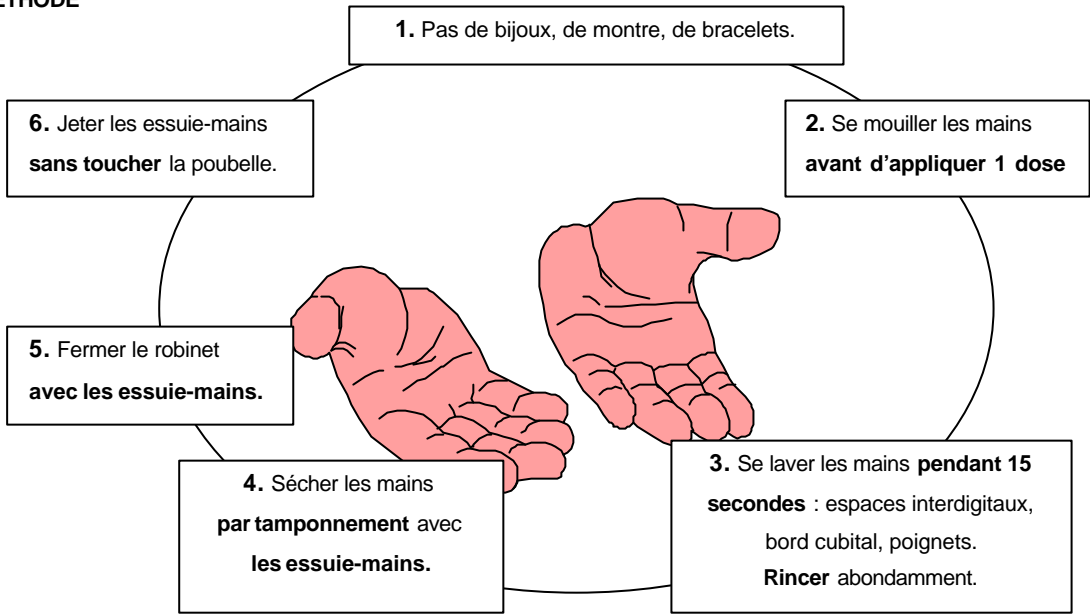
FICHE N°3	TRAÇABILITE DES PRODUITS
TENUE D'UN REGISTRE	<p>Un registre permet le suivi des menus élaborés au cours des ateliers culinaires et l'enregistrement de l'origine des produits utilisés.</p> <p>Cet enregistrement concerne essentiellement les denrées animales ou d'origine animale. Il comporte le n° de dispense d'agrément, la durée limite de consommation (D.L.C.), le n° de lot, la date de fabrication, la provenance du produit (voir modèle de fiche ci-dessous).</p> <p>Ces informations figurent généralement sur l'étiquette de chaque produit (qui doit être conservée pendant 1 mois). Dans ce cas, il suffit de prélever l'étiquette au moment du déconditionnement du produit et de la coller directement sur le registre.</p>

EXEMPLE DE FICHE DE RECUEIL				
Etablissement _____		Nom du Référent : _____		
Jour : _____		Date ___/___/___		
Nom des personnes présentes : - - -				
MENU	N° CEE ou Dispense du produit	DLC	Date de fabrication	N° de lot
Entrée				
Plat principal				
Fromages				
Dessert				

FICHE N°4	HYGIENE DES PARTICIPANTS
<p>LES LIMITES A L'ACTIVITE</p>	<p>Un atelier culinaire regroupe généralement un groupe de 1 à 3 participants qui, selon le type de thérapie, achètent les denrées alimentaires nécessaires, confectionnent le plat ou le repas et le consomment dans l'heure qui suit.</p> <p>Cette activité thérapeutique n'est pas indiquée pour les participants pouvant présenter :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une négligence corporelle : malpropreté visuelle des mains, des ongles, des cheveux, du nez, des vêtements, - Des comportements qui peuvent induire une contamination "manu-fécale" ou "manu-génitale", - Un risque de contamination par contact : staphylococcie, eczéma des mains ou du visage, gastro-entérite, plaies ou infections dermatologiques suintantes, - Un risque de contamination respiratoire : participant qui tousse, qui crache ou qui éternue fréquemment et ce, sans se protéger la bouche ou sans se moucher, - Des problèmes de compréhension et qui ne tiennent pas compte des recommandations du soignant qui les encadrent. Ces personnes peuvent exercer l'atelier en prise en charge individuelle.

	LA TENUE CORPORELLE ET L'HYGIENE DES MAINS DES PARTICIPANTS
<p>AVANT DE COMMENCER L'ATELIER</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la propreté des mains et des ongles (de préférence courts). - Enlever la montre et les bijoux. - Attacher les cheveux. - Relever les manches des vêtements. - Protéger les vêtements personnels avec une blouse ou un tablier ou éventuellement une surblouse spécifique. - Se laver soigneusement les mains, les poignets et les avant-bras.

<p>EN COURS D'ATELIER</p>	<p>Se laver les mains autant de fois que nécessaire et notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Avant de manipuler la nourriture avec les mains. Exemples : couper du pain, du jambon en dés, vider un poisson, déconditionner un produit, casser les œufs... - Après avoir effectué des activités présentant des risques de contamination comme toucher des objets ou des aliments sales. Exemples : toucher la poubelle, éplucher les légumes, aller aux toilettes, éternuer, se moucher...
----------------------------------	--

FICHE N°4	HYGIENE DES PARTICIPANTS (SUITE)
LE LAVAGE DES MAINS	
RESSOURCES NECESSAIRES	<ul style="list-style-type: none"> - Savon liquide ordinaire dans un contenant à usage unique et jetable quand il est vide (le remplissage de ce contenant est interdit), - L'eau du robinet doit pouvoir être chaude à 35°C. - Distributeur d'essuie-mains en papier à usage unique, de préférence délivrés un par un.
<p>METHODE</p>  <p>1. Pas de bijoux, de montre, de bracelets.</p> <p>2. Se mouiller les mains avant d'appliquer 1 dose</p> <p>3. Se laver les mains pendant 15 secondes : espaces interdigitaux, bord cubital, poignets. Rincer abondamment.</p> <p>4. Sécher les mains par tamponnement avec les essuie-mains.</p> <p>5. Fermer le robinet avec les essuie-mains.</p> <p>6. Jeter les essuie-mains sans toucher la poubelle.</p>	

FICHE N°5	PREPARATION ET REPAS
PREALABLES	<ul style="list-style-type: none"> - En cas d'utilisation hebdomadaire, les plans de travail et les ustensiles sont nettoyés avant utilisation. - Les torchons et les lavettes sont spécifiques à chaque atelier.

VERIFICATION DES PRODUITS	<ul style="list-style-type: none"> - L'état de chaque denrée alimentaire est vérifié. Seuls, les aliments qui présentent un état consommable sont utilisés. - Les dates limites de consommation sont contrôlées pour tous les produits sensibles : yaourts, crème fraîche ... - L'intégrité des emballages est vérifiée pour les produits sous vides et les produits congelés...
----------------------------------	---

PREPARATION DES LEGUMES <i>Risque lié à la présence de micro-organismes présents dans la terre, aux insectes.</i>	<ul 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. - Les légumes sont lavés plusieurs fois à l'eau claire en les brassant pour éliminer la terre ou les insectes...
---	---

PREPARATION DES ŒUFS	
RISQUES LIES AUX ŒUFS	<p>Les œufs sont responsables d'un pourcentage élevé de toxi-infections alimentaires. En 1997, les salmonelles sont à l'origine de 76% des toxi-infections alimentaires en France. Les œufs et les ovoproduits sont à l'origine de 30 à 40% des cas de toxi-infections alimentaires liées aux salmonelles. (Source : Direction générale de l'alimentation, D.G.A.L).</p> <p>Des précautions sont nécessaires pour limiter le risque lié aux salmonelles présentes sur les coquilles lors de l'utilisation des œufs.</p>
PRECAUTIONS PARTICULIERES	<ul style="list-style-type: none"> - Un poste de travail est réservé à cette activité. - Les œufs sont vérifiés : les œufs sales et/ou cassés doivent être jetés. - Les personnes doivent se laver les mains avant et après la manipulation des œufs. - Les œufs sont cassés un à un dans un récipient à part. - Les coquilles et les alvéoles sont jetées rapidement dans la poubelle. - Le plan de travail est soigneusement nettoyé avant et après la manipulation.

FICHE N°5	PREPARATION ET REPAS (SUITE)
LES PRODUITS CONGELES	<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.

PRODUITS DU COMMERCE PRETS A L'EMPLOI	<p>Les préparations peu stables (mayonnaise, crème chantilly, mousse au chocolat...) et/ou qui ne comportent pas un temps de cuisson suffisant (crème anglaise...) sont remplacées par des produits prêts à l'emploi achetés dans le commerce.</p>
--	--

SERVICE DU REPAS	<ul style="list-style-type: none"> - Les aliments sont servis tout de suite après leur cuisson. - Exceptionnellement, pour un plat devant être mis en attente : le maintenir au four ou au bain-marie à une température supérieure ou égale à 65°C.
-------------------------	---

DESSERTS DES REPAS ET REMISE EN ETAT DU LOCAL	<p>Après le repas, tous les ingrédients et les plats préparés non consommés sont jetés.</p> <p>Le nettoyage complet est organisé par le responsable de l'atelier. Les tâches sont réparties entre les participants et le personnel désigné pour le nettoyage et le contrôle du local :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour les participants : lavage de la vaisselle, élimination des déchets sous le contrôle de l'animateur de l'atelier. - Pour le personnel désigné : vérification des tâches, nettoyage des appareils et ustensiles de cuisine et nettoyage du local (voir exemple fiche n° 6 "nettoyage des matériels et du local")
1. Laver la vaisselle	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliser un lave-vaisselle de préférence, - à défaut, lavage manuel avec un détergent conforme au contact alimentaire. - Sortir les paniers du lave-vaisselle, dès le lavage terminé. - Les déposer sur un plan propre. - Laisser sécher un quart d'heure. - Essuyer avec un torchon propre si nécessaire. - Ranger dans le placard propre et sec, à l'abri de la poussière différent du lieu de stockage de la vaisselle de l'établissement.
2. Eliminer les déchets	<ul style="list-style-type: none"> - Fermer tous les sacs poubelle avant évacuation (déchets ménagers). - Stocker tous les sacs poubelle en dehors de la cuisine.

FICHE N°6	NETTOYAGE DES MATERIELS ET DU LOCAL
EN FIN D'ACTIVITE	<ul style="list-style-type: none"> - En cas d'usage de la cuisine collective, le plan de désinfection appliqué est identique à la cuisine existante. - La répartition des tâches dépend de l'organisation de l'atelier, ces activités pouvant être confiées aux participants. Le nettoyage du local est le plus souvent confié au personnel désigné de l'établissement. La vérification de la propreté des locaux doit être organisée par le responsable de l'atelier.
1. Vérifier	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la propreté de la vaisselle, des ustensiles de cuisine utilisés. - Vérifier l'absence de plats préparés ou de denrées périssables dans le réfrigérateur. - Vérifier l'élimination des poubelles (sacs fermés, stockés en dehors du local)
2. Laver les ustensiles, les appareils de cuisine	<ul style="list-style-type: none"> - Démontez les matériels amovibles et les parties mobiles et les nettoyez : <ul style="list-style-type: none"> - Récuser et brosser soigneusement afin d'éliminer tous les aliments nichés dans les cavités et les recoins des matériels. - Procéder au lavage en lave-vaisselle. - en l'absence de lave-vaisselle, poursuivre le nettoyage : <ul style="list-style-type: none"> - Rincer soigneusement, - Désinfecter par trempage avec un produit désinfectant homologué contact usage alimentaire (respecter les conditions de dilution et temps de contact fournis par le fabricant).
3. Nettoyer les plans de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Chiffonnette réservée au nettoyage de la cuisine. - Utiliser une solution de détergent-désinfectant homologuée contact usage alimentaire.
4. Eliminer les torchons, chiffonnettes	<ul style="list-style-type: none"> - Envoyer les torchons et les chiffonnettes pour lavage en blanchisserie
5. Nettoyer le sol	<ul style="list-style-type: none"> - Procéder au balayage humide (balayage à sec interdit). - Laver le sol avec une solution détergente. - Déplacer les objets mobiles au cours de l'opération. - Laisser sécher avant remise en place fonctionnelle des éléments.

ENTRETIEN HEBDOMADAIRE OU MENSUEL

Nettoyer le réfrigérateur.	<ul style="list-style-type: none"> - Voir proposition fiche n°7.
-----------------------------------	---

ENTRETIEN TRIMESTRIEL

Nettoyer les tiroirs et les placards	<ul style="list-style-type: none"> - Vider les tiroirs et les placards de leur contenu - Utiliser une chiffonnette réservée au nettoyage de la cuisine. - Utiliser une solution de détergent-désinfectant homologué contact usage alimentaire. - Vérifier la propreté des matériels avant rangement. - Envoyer les chiffonnettes pour lavage en blanchisserie.
---	---

FICHE N°7	UTILISATION ET NETTOYAGE DU REFRIGERATEUR
PRINCIPES D'UTILISATION	<p>Le contrôle de température du réfrigérateur est organisé les jours de son utilisation. La température est comprise entre 0 à +4°C (relevé des températures organisé : traçabilité, fiche de suivi).</p> <p>Le réfrigérateur est réservé au stockage des denrées périssables : viandes, poissons, produits laitiers et exclusivement les légumes <u>préalablement lavés</u>.</p>
NETTOYAGE DU REFRIGERATEUR	
Principes	<ul style="list-style-type: none"> - L'utilisation d'un produit détergent-désinfectant permet de supprimer l'étape de rinçage entre le nettoyage avec le détergent et l'application du désinfectant. - Pour le contact avec les denrées alimentaires, l'application d'un désinfectant ou d'un détergent-désinfectant doit être suivie d'un <u>rinçage à l'eau claire</u>.
Fréquence	<p>Déterminer la fréquence d'entretien en fonction de son utilisation, par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Activité thérapeutique quotidienne : entretien hebdomadaire. - Activité thérapeutique hebdomadaire : entretien mensuel.
Matériels et produits	<ul style="list-style-type: none"> - 1 plan de travail propre et désinfecté, situé loin d'une source de chaleur. - 1 solution de produit détergent désinfectant homologué contact usage alimentaire. - ou 1 liquide vaisselle, puis 1 solution désinfectante homologuée contact usage alimentaire. - 1 chiffonnette.
Méthode	<ul style="list-style-type: none"> - Dégivrer le réfrigérateur, porte fermée, si absence de dégivrage automatique. - Vider le récupérateur d'eau du dégivrage. - Faire tremper les parties mobiles (boîtes, grilles, bacs, ...) dans l'eau + liquide vaisselle. - Laver les parois intérieures, le freezer, les tiroirs, la contre-porte, les joints de porte. - Rincer, puis essuyer avec la chiffonnette imprégnée de la solution désinfectante. - Laver, rincer à l'eau claire, puis essuyer les parties mobiles. - Fermer la porte et vérifier le thermostat, s'il existe. - Procéder à l'essuyage humide de toutes les surfaces extérieures : dessus, parois latérales, porte et pieds avec une solution détergente. - Dépoussiérer la grille arrière du réfrigérateur. - Nettoyer le bac extérieur si présent. - Noter la réalisation de l'entretien sur la fiche de suivi.

ANNEXE. EXEMPLE DE PRODUITS AGREES OU HOMOLOGUES « CONTACT ALIMENTAIRE »**Liste non exhaustive**

DETERGENT	DETERGENT-DESINFECTANT	DESINFECTANT
- NA 80	- ANIOS T.S.A.®	- ANIOS DC 8.92®
- RIVASURF®	- ANIOSTERIL DDN®	- ASPHENE® SPRAY
- SOLUDOZ	- ANIOSTERIL NDM®	- BACILLOL® 25
- DEGRAISSANT®	- ASPHENE® 381	- DESINFECTANT CUISINE
- STRADOL® Détergent	- ELCOSOL A®	51®
- TOPPIN®	- RIVAGERME® NETTOYANT	- SEPTALIM®
- VAITOL®	- STRADOL Détergent-	- ...
- ...	désinfectant®	
	- ...	

REFERENCES

- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- Note de service DGAL/SDHA/N98 du 10 août 1998, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.
- Démarche HACCP en restauration, Guide pour l'analyse des dangers, Editions BPI, Paris, 1998 : 71 p.
- CHAUDIER-DELAGE V., AUROY M., FABRY J., Objectif mains, Guide technique pour l'hygiène et la protection des mains, C.CLIN SUD-EST, Lyon, 1999 : p.75-76.
- Règles et recommandations d'hygiène relatives aux activités culinaires, Fiches techniques : rôle du cadre infirmier, rôle de l'infirmier, DSSI, CH St Ave, 2001.
- C.CLIN Ouest, Hygiène de la restauration dans les établissements de santé, C.CLIN Ouest, 2001 : 75 p.

=====