

Point de vue du Responsable qualité et sécurité sanitaire de l'UCP

Problématique de l'outil cuisine centrale

- * Ouverture en 1997
- * Plan de maintenance inadapté
 - * Des locaux
 - * Du matériel
- * Evolution des matériels et des pratiques insuffisante
- * Un diagnostic technique en 2015 confirme la vétusté de l'outil



La sécurisation sur le terrain

Action au quotidien en cuisine :

- Le dossier de fabrication
- Thermisation des productions à 80°C minimum
- Modification des process (purée à froid, conditionnement à froid)
- Suppression des manipulations à risques (tranchages à froid, mixage etc..)
- Plan d'autocontrôle adapté à la crise (chaque plat est conservé en 4 exemplaires)
- Contrôle des 5 points clés
- Gestion des flux humains et matériels



La sécurisation sur le terrain

Au quotidien en office alimentaire :

- ✓ Document d'enregistrement des remises en températures renseigné par chaque service et systématiquement contrôlé en cuisine à S+1
- ✓ Remise en température de +10°C à +70°C

Décisions structurelles :

- ✓ Externalisation des préparations froides
- ✓ Plan de Communication avec les correspondants alimentaires et les cadres
- ✓ Réfection des locaux et renouvellement des matériels à risque ou obsolète

Les travaux et le renouvellement des équipements

- Sols, caniveaux et bas de cloisons de la zone déboitage (Mai 2013)
- Nettoyage et vérification des caniveaux (Octobre 2013)
- Le hall de production et la plonge batterie (décembre 2014– février 2015)
- La laverie du self (Mai/Juin 2015)
- La décentralisation des postes de nettoyage (février 2015)



Règlementation

Comparatif agro alimentaire et hospitalier

Agroalimentaire :

Tolérance
< à 10 ufc/25gr



Hospitalier :

Absence/25gr



Incohérence entre la réglementation (règlement CE n°2073/2005) applicable dans le domaine de l'agroalimentaire et celle du domaine hospitalier, puisque l'un est fournisseur de l'autre.

Exemples d'outils de contrôle

- * [Le dossier de production](#) et fiche suiveuse
- * [Les 5 points clés](#) et [bilan mensuel 5 points clés](#)
- * [L'opération bionettoyage](#)
- * [La fiche de contrôle du couple temps température « Remise en température »](#)
- * [Le prélèvement inopiné des mains](#)
- * L'évolution du plan d'autocontrôle (avant, pendant, après)

Bilan analyses positives depuis le début de crise

Année	Total des prélèvements de surface	Total surfaces positif	%	Total des analyses de plats	Total de plats positifs	%
2013	427	74	17,3	381	28	7,3
2014	217	65	30,0	1750	30	1,7
2015	912	8	0,9	6420	9	0,1

