



Historique

Numéro de version	Date	Nature des éventuelles modifications
01	Janvier 2014	Création
02	Décembre 2015	Modification du plan de prélèvement et des annexes
03	Novembre 2017	Ajout des prélèvements sur le restaurant
04	Mars 2019	Ajout de l'analyse des Matières premières
05	Avril 2022	Ajout : Châtellerauld - Loudun - Internat - Montmorillon
06	Mai 2026	Suppression Loudun

Sommaire

1. Objectifs.....	1
2. Domaine d'application et personnes concernées.....	1
3. Description	2
3.1. Sélection et prélèvement par le Laboratoire externe.....	2
3.1.1. Sur la cuisine centrale.....	2
3.1.2. Sur le restaurant H11, tour Jean Bernard.....	3
3.1.3. Sur le restaurant internat	
3.1.4. Sur l'office relais et le self de Montmorillon	
3.1.5. Sur la cuisine centrale de Châtellerauld	
3.2. Réception et analyse des résultats.....	4
3.3. Communication et enregistrement des résultats	5
4. Documents de référence.....	5
5. Documents associés	5

1. OBJECTIFS

- Surveiller et analyser la flore bactérienne des matières premières et des produits finis de l'ensemble des sites de production et distribution du service de restauration.
- Valider la pertinence et la bonne application du plan de maîtrise sanitaire du service restauration.
- Evaluer les fournisseurs de denrées du service de restauration
- Vérifier l'absence de *Listeria monocytogenes* dans l'environnement et dans les produits finis.

2. DOMAINE D'APPLICATION ET PERSONNES CONCERNEES

- Prélèvements de produits finis : personnel en charge des prélèvements du laboratoire externe, en respectant le plan de prélèvement annuel.
- Prélèvements de matières premières : personnel en charge des prélèvements du laboratoire externe, accompagné par une personne compétente du service de restauration
- Prélèvement pour rechercher *Listeria* produit et environnement : personnel en charge des prélèvements du laboratoire externe, en respectant le plan de prélèvement annuel.
- Analyse microbiologique des prélèvements, validation et transmission des résultats : laboratoire externe certifié COFRAC
- Interprétation des résultats : laboratoire externe et responsable qualité du service restauration
- Mise en place des actions correctives : responsable qualité du service restauration et agents directement concernés

Rédaction	Vérification	Approbation
Amélie FUMOLEAU , Responsable QHSE Date et signature : le 06/04/2022 	Anne BOUSSEAU , PH, Unité d'hygiène hospitalière, Date et signature : le 23/05/2019  Sylvie FOUET , Ingénieur Qualité Direction Qualité, Pertinence et Patients Date et signature : le 23/05/2019 	David BRIAND , Responsable restauration Date et signature : le 14/05/2019  Béatrice DE LACHAPELLE , Directeur, Direction logistique Date et signature : le 5/06/2019

3. DESCRIPTION

3.1. Sélection et prélèvement par le Laboratoire externe

L'ensemble des sites de production et de distribution du CHU de Poitiers répondent aux mêmes exigences réglementaires.

L'organisation des prélèvements matières premières, produits finis et recherche de *Listeria* dans l'environnement est commune à tous les sites.

Celle-ci est détaillée ci-dessous :

	Cuisine centrale Poitiers Beaubâton	Cuisine centrale Châtellerauld	Office relais Montmorillon	Selfs JB H11	Selfs Internat
Fréquence de passage	1 à 2 / semaine	2 / mois	1/ trimestre	1 / mois	1 / trimestre
Produits finis	6 produits / semaine	3 produits. 2/mois	3 produits / trimestre	3 produits / mois	3 produits / trimestre
Matières premières	3 Mat 1er / mois	3 Mat 1er / trimestre			
Contrôle surfaces		4 surfaces à chaque passage			
Listéria surfaces - produits	1 Listéria / mois	8 Listéria / an	2 Listéria / an	2 Listéria / an	2 Listéria / an
Horaires passage	8h - 14h	8h - 14h	8h - 14h	11h - 14h	11h - 14h

3.1.1. Sur la cuisine centrale

- **Prélèvement de produits alimentaires (finis ou standards)**

Lors du passage du laboratoire externe (une ou deux fois par semaine), sélectionner six « produits finis » selon le plan de prélèvement ci-dessous et en annexe (**REST-DI-004** : Plan de prélèvement du laboratoire externe).
Remarques :

- Au sein des catégories de produits, les produits sont choisis de manière aléatoire.
- Prendre deux barquettes du plat à analyser si le poids est inférieur à 80g

SECTEURS	Catégories de produits finis	Fréquence
Préparation froide	Entrées / Potage	3 / 3 semaines
	Desserts - BEA	1 / 3 semaines
	Entrées mixées	2 / 3 semaines
Salle de tranchage	Viande moulignée / hachée	2 / 3 semaines
	Viande tranché (rôti, langue, jambon, ...) ou flans conditionnés à froids	3 / 3 semaines
	Produits industriels reconditionnés (Omelette, tarterie, ...)	1 / 3 semaines
Production chaude	Viande / poisson / œufs	3 / 3 semaines
	Légumes / féculents	1 / 3 semaines
Autres	Plats mixés industriels	1 / 3 semaines
	Légumes 4ème gamme	1 / 3 semaines

Catégories de Matière Première	Fréquence
Végétaux 4 ^{ème} gamme	1 / mois
Végétaux 5 ^{ème} gamme ou salade composée	1 / mois
Viande moulignée, charcuterie, terrine	1 / mois

Lors des prélèvements, le laboratoire renseigne le document d'enregistrement des prélèvements (**REST-EN-004** : Enregistrement des analyses du laboratoire externe — cuisine centrale).

Ce dernier conserve la photocopie du document d'enregistrement des prélèvements (**REST-EN-004** Enregistrement des analyses du laboratoire externe — cuisine centrale) ainsi que l'original du (ou des) bon(s) de commande (conserver une copie avec l'enregistrement).

- **Prélèvement de produits finis pour recherche de *Listeria monocytogenes***

Lors du passage du laboratoire externe, sélectionner un produit à risque avec le laboratoire par mois selon le plan de prélèvement **REST-DI-004 : Plan de prélèvement du laboratoire externe.**

- **Prélèvement de surface pour la recherche de *Listeria monocytogenes* dans l'environnement**

Sélectionner la zone mensuelle de prélèvement de surface à l'aide du plan de prélèvement (**REST-DI-004** : Plan de prélèvement du laboratoire externe).

Pour le prélèvement de surface pour la recherche de *Listeria monocytogenes* dans l'environnement, le laboratoire externe réalise le prélèvement à l'aide d'une chiffonnette. Ce dernier est garant de l'actualisation de la technique de prélèvement.

3.1.2. Sur le restaurant H11 tour Jean Bernard

Le laboratoire externe passe une fois par mois selon le plan de prélèvement (**REST-DI-004** : Plan de prélèvement du laboratoire externe).

La personne en charge des prélèvements du CHU prépare une enveloppe pour le prochain passage sur le restaurant (avec **REST-EN-005** en deux exemplaires et un bon de commande) et la met à disposition sur la cuisine centrale.

Lors du prélèvement, le laboratoire remplit le document d'enregistrement des prélèvements en deux exemplaires (*Annexe 3 : Enregistrement des analyses du laboratoire externe — Restaurant*) et dépose un exemplaire sur la cuisine centrale lors du prochain passage.

- **Prélèvement de produits finis standards**

Il prélève mensuellement trois produits de manière aléatoire dans trois des catégories ci-dessous :

- Salade bar
- Stand restauration rapide (sauce bar à pâtes, burger) / Stand grillade (prélèvement après cuisson)
- Dessert réalisé sur place

- **Prélèvement de surface pour la recherche de *Listeria monocytogenes* dans l'environnement**

Le laboratoire externe profite de ses passages mensuels pour réaliser 2 prélèvements de surface pour la recherche de *Listeria monocytogenes* dans l'environnement par an à l'aide du plan de prélèvement (**REST-DI-004** : Plan de prélèvement du laboratoire externe).

3.1.3. Sur le restaurant Internat

Le laboratoire externe passe une fois par trimestre selon le plan de prélèvement (**REST-DI-004** : Plan de prélèvement du laboratoire externe).

La personne en charge des prélèvements du CHU prépare une enveloppe pour le prochain passage sur le restaurant (avec **REST-EN-005** en deux exemplaires et un bon de commande) et la met à disposition sur la cuisine centrale.

Lors du prélèvement, le laboratoire remplit le document d'enregistrement des prélèvements en deux exemplaires (*Annexe 3 : Enregistrement des analyses du laboratoire externe — Restaurant*) et dépose un exemplaire sur la cuisine centrale lors du prochain passage.

- **Prélèvement de produits finis standards**

Il prélève chaque trimestre trois produits de manière aléatoire :

- Salade bar
- Stand restauration rapide (sauce bar à pâtes, burger) / Stand grillade (prélèvement après cuisson)
- Dessert réalisé sur place

- **Prélèvement de surface pour la recherche de *Listeria monocytogenes* dans l'environnement**

Le laboratoire externe profite de ses passages trimestriels pour réaliser 2 prélèvements de surface pour la recherche de *Listeria monocytogenes* dans l'environnement par an à l'aide du plan de prélèvement (**REST-DI-004** : Plan de prélèvement du laboratoire externe).

3.1.4. Sur l'office relais et le self de Montmorillon

Le laboratoire externe passe une fois par trimestre selon le plan de prélèvement (**REST-DI-004** : Plan de prélèvement du laboratoire externe).

La personne en charge des prélèvements du CHU prépare une enveloppe pour le prochain passage sur le restaurant (avec **REST-EN-006** en deux exemplaires et un bon de commande) et la met à disposition sur la cuisine centrale.

Lors du prélèvement, le laboratoire remplit le document d'enregistrement des prélèvements en deux exemplaires (*Annexe 3 : Enregistrement des analyses du laboratoire externe — Restaurant*) et dépose un exemplaire sur la cuisine centrale lors du prochain passage.

- **Prélèvement de produits finis standards**

Il prélève chaque trimestre trois produits de manière aléatoire :

- Salade bar
- Stand restauration rapide (sauce bar à pâtes, burger) / Stand grillade (prélèvement après cuisson)
- Dessert réalisé sur place

- **Prélèvement de surface pour la recherche de *Listeria monocytogenes* dans l'environnement**

Le laboratoire externe profite de ses passages trimestriels pour réaliser 2 prélèvements de surface pour la recherche de *Listeria monocytogenes* dans l'environnement par an à l'aide du plan de prélèvement (**REST-DI-004** : Plan de prélèvement du laboratoire externe).

3.1.5. Sur la cuisine centrale de Châtellerault

- **Prélèvement de produits alimentaires (finis ou standards)**

Lors du passage du laboratoire externe (une fois toutes les deux semaines soit environ 2 fois par mois), sélectionner trois « produits finis » selon le plan de prélèvement ci-dessous et en annexe (**REST-DI-004** : Plan de prélèvement du laboratoire externe).

Remarques :

- Au sein des catégories de produits, les produits sont choisis de manière aléatoire.
- Prendre deux barquettes du plat à analyser si le poids est inférieur à 80g

SECTEURS	Catégories de produits finis	Fréquence
Préparation froide	Entrées / Desserts	1 fois sur 2
	Viande tranché / moulignée / hachée	1 fois sur 2
Production chaude	Viande / poisson / œufs	1 fois sur 2
	Légumes / féculents	1 fois sur 2
Autres	Plats mixés industriels	1 fois sur 2
	Plat réchauffe self	1 fois sur 2

Catégories de Matière Première	Fréquence
Végétaux 4 ^{ème} gamme	1 / trimestre
Végétaux 5 ^{ème} gamme ou salade composée	1 / trimestre
Viande moulignée, charcuterie, terrine	1 / trimestre

Lors des prélèvements, le laboratoire renseigne le document d'enregistrement des prélèvements (**REST-EN-007** : Enregistrement des analyses du laboratoire externe — cuisine centrale).

Ce dernier conserve la photocopie du document d'enregistrement des prélèvements (**REST-EN-007** : Enregistrement des analyses du laboratoire externe — cuisine centrale) ainsi que l'original du (ou des) bon(s) de commande (conserver une copie avec l'enregistrement).

En cas de prélèvements de matières premières, prélèvements exceptionnels ou déterminés à l'avance, le personnel en charge des prélèvements au sein du service restauration dépose le produit à analyser dans la cagette rouge prévu à cet effet dans la chambre froide « produits finis » et prévenir le laboratoire.

- **Prélèvement de produits finis pour recherche de *Listeria monocytogenes***

Lors du passage du laboratoire externe, sélectionner un produit à risque avec le laboratoire par mois selon le plan

de prélèvement **REST-DI-004 : Plan de prélèvement du laboratoire externe.**

- **Prélèvement de surface pour la recherche de *Listeria monocytogenes* dans l'environnement**

Sélectionner la zone mensuelle de prélèvement de surface à l'aide du plan de prélèvement (**REST-DI-004** : Plande prélèvement du laboratoire externe).

Pour le prélèvement de surface pour la recherche de *Listeria monocytogenes* dans l'environnement, le laboratoire externe réalise le prélèvement à l'aide d'une chiffonnette. Ce dernier est garant de l'actualisation de la technique de prélèvement.

- **Contrôle de l'efficacité du nettoyage des surfaces**

Le plan de prélèvement des surfaces est défini dans l'annexe **REST-DI-004 : Plan de prélèvement du laboratoire externe.**

La fréquence des prélèvements de surface dans chaque zone est définie en fonction de la sensibilité microbiologique des opérations effectuées dans la zone.

Les résultats seront analysés comme suit :

	Non satisfaisant
Point niveau 1 Contact direct avec le produit : lame de couteau, trancheur, matériel	>15 UFC / 25cm ² Ou présence de germe pathogène
Point niveau 2 Environnement proche du produit : plan de travail, thermoscelleuse	>30 UFC / 25cm ² Ou présence de germe pathogène
Point niveau 3 Environnement éloigné du produit : murs, porte	>100 UFC / 25cm ² Ou présence de germe pathogène

3.2. Réception et analyse des résultats

✓ **Concernant les produits finis**

Analyser les résultats en fonction du tableau ci-dessous. Noter le résultat « satisfaisant » ou « non satisfaisant » sur le document d'enregistrement des prélèvements.

Type de plats PRODUITS FINIS	Limites d'acceptabilité								
	<i>Salmonelles</i> à 37°C	Staphylocoques à coagulase +	<i>Clostridium perfringens</i>	<i>Bacillus cereus</i>	Flore aérobie mésophile	Coliformes à 30°C	Coliformes thermotolérants à 44°C	<i>E coli</i> β glucuronidase positive	<i>Listeria monocytogenes</i> (1 par mois)
A : Plats cuisinés	Abs/25g*	<100 UFC/g*	<40 UFC/g*	<100 UFC/g*	<300 000 UFC/g*	<4000 UFC/g	<40 UFC/g	<10 UFC/g*	
B : Entrées cuites avec féculent	Abs/ 25g*	<100 UFC/g*	<40 UFC/g*	<100 UFC/g*		<4000 UFC/g	<40 UFC/g	<10 UFC/g*	
C : Entrées cuites avec féculent (<i>Listéria</i>)									
MP - C : Salade composée ou légumes 5ème gamme MATIERE PREMIERE	Abs/ 25g*	<100 UFC/g*	<40 UFC/g*	<100 UFC/g*		<4000 UFC/g	<40 UFC/g	<10 UFC/g*	Abs/25g*
D : Entrée avec produits crus	Abs/25g*	<100 UFC/g*	<40 UFC/g*				<40 UFC/g	<10 UFC/g*	
E : Entrée avec produits crus (<i>Listéria</i>)	Abs/25g*	<100 UFC/g*	<40 UFC/g*				<40 UFC/g	<10 UFC/g*	Abs/25g*
F : Entrées cuites ou charcuterie	Abs/ 25g*	<100 UFC/g*	<40 UFC/g*			<4000 UFC/g	<40 UFC/g	<10 UFC/g*	
G : Entrées cuites ou charcuterie (<i>Listéria</i>)									
MP - G : Viande moulinée, charcuterie ou terrine (MATIERE PREMIERE)	Abs/ 25g*	<100 UFC/g*	<40 UFC/g*			<4000 UFC/g	<40 UFC/g	<10 UFC/g*	Abs/25g*
H : Pâtisseries	Abs/25g*	<100 UFC/g*			<1 000 000 UFC/g*	<4000 UFC/g	<40 UFC/g	<10 UFC/g*	
I : Pâtisseries (<i>Listéria</i>)									
MP - I : Végétaux 4ème gamme (MATIERE PREMIERE)	Abs/25g*	<100 UFC/g*			<1 000 000 UFC/g*	<4000 UFC/g	<40 UFC/g	<10 UFC/g*	Abs/25g*
J : Matière première surgelés (<i>Listéria</i>)	Abs/25g*	<100 UFC/g*			<1 000 000 UFC/g*			<10 UFC/g*	Abs/25g*

*Réglementation CE 2073/2005, saisine n°2007-SA-0174

En cas de non-conformité mettre en place les actions correctives. Remplir si besoin une fiche de « rappel équipe ». Pour la recherche des causes de présence des germes, se référer au document d'aide à l'analyse présent dans le classeur QUAL - Mbio - Produits Finis et *Listeria monocytogenes* Surface

En cas de dépassement du seuil d'alerte réglementaire, faire une déclaration à la Direction Départementale de la Protection des Populations en rédigeant une fiche de transmission d'alerte (cf. classeur QUAL - DDPP - Gestion des alertes)

Seuils d'alerte globaux					
<i>E coli</i> β-glucuronidase positive	Salmonelles	Staphylocoques à coagulase +	<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Clostridium perfringens</i>	<i>Bacillus cereus</i>
> 10 000 UFC/g	présence dans 25g	> 100 000 UFC/g	présence dans 25g	> 100 000 UFC/g	> 100 000 UFC/g

✓ **Concernant le prélèvement de surface pour la recherche de *Listeria monocytogenes* dans l'environnement**

Analyser les résultats en fonction du tableau ci-dessous. Noter le résultat « satisfaisant » ou « non satisfaisant » sur le document d'enregistrement des prélèvements.

	Non conforme si
<i>Listeria monocytogenes</i>	Présence dans le prélèvement

En cas de non-conformité mettre en place un nettoyage-désinfection poussé des locaux en utilisant la méthode vapeur. Remplir une fiche de « non-conformité interne ».

3.3. Communication et enregistrement des résultats

Exploiter les résultats non-conformes en commission restauration pour leur enregistrement dans le compte-rendu et le tableau de suivi des indicateurs.

4. DOCUMENTS DE REFERENCE

- Réglementation CE 2073/2005, saisine n°2007-SA-0174
- Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire, version révisée du 02/07/2009

5. DOCUMENTS ASSOCIES

- REST-DI-004 :** Plan de prélèvement du laboratoire externe
- REST-EN-004 :** Enregistrement des analyses du laboratoire externe - Cuisine Centrale
- REST-EN-005 :** Enregistrement des analyses du laboratoire externe - Restaurant H11 - Internat
- REST-EN-006 :** Enregistrement des analyses du laboratoire externe - Montmorillon
- REST-EN-007 :** Enregistrement des analyses du laboratoire externe - Châtellerauld