Rédacteur	Vérificateur	Approbateur
AMIEL Myriam IDE Hygiéniste Signature Date	Dr AMBROGI Vanina Ph Hygiéniste Signature Date	Dr DESBOEUF Karine Président ILIN Signature Date

1 - OBJET

Prévenir le risque infectieux lié à la fonction restauration dans les services de soins en garantissant la propreté visuelle et bactériologique de l'environnement.

2 – RESPONSABILITES

Tous les professionnels des services concernés en partie ou en totalité par cet entretien : AS /AP, ASH…..

3 – DOCUMENTS ASSOCIES

Entretien des locaux des établissements de soins. CCLIN *Sud - Ouest. Avril 2005*
Maîtrise du risque infectieux en EHPAD *CCLIN France Décembre 2011*
Manuel de certification des établissements de santé V2010.Réf 6
« Surveiller et prévenir les infections associées aux soins ». SFHH.Septembre 2010
Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social
HACCP: Démarche d'analyse des risques et maîtrise des points critiques
Ordonnance hospitalière n°96-346 du 24 avril 1996
Décret n°97-311 du 7 avril 1997

4 – ABBREVIATIONS

SHA : Solution hydro alcoolique
DD : Détergent/désinfectant
UU : Usage Unique

5 – METHODE

5-1 Les Pré requis :

- hygiène des mains par friction SHA ou lavage simple avant et après l'activité de nettoyage
- port de gants à UU
- port d'une tenue de travail
- respect des conditions d'utilisation des produits (dilution, conservation, temps de contact….)
- toujours nettoyer du plus propre vers le plus sale et du haut vers le bas
- utiliser les chiffonnettes de couleur jaune
- Toute surface souillée doit être immédiatement nettoyée

5-2 La Technique

Matériel/surface à entretenir	Périodicité	Technique
Chariots de livraisons repas 	Après chaque service repas	**Dans le service :** Après chaque service repas: Essuyage humide avec chiffonnette imprégnée de DD à usage alimentaire de toute surface souillée + poignées de porte **Aux cuisines :** 1 fois/semaine **:** nettoyage/désinfection approfondi (intérieur/extérieur)
Chariots de service repas ou de desserte … 	Après chaque service repas	Essuyage humide avec chiffonnette imprégnée de DD à usage alimentaire Rincer après respect du temps de contact du produit si contact direct avec les aliments
	1 fois/trimestre	Si possible entretien approfondi aire de nettoyage
Plans de travail	Après chaque service repas	Essuyage humide avec chiffonnette imprégnée de DD à usage alimentaire Rincer après respect du temps de contact du produit si contact direct avec les aliments
Distributeurs de boissons chaudes	1 fois/jour	Eléments démontables : lave vaisselle Parois extérieures : Essuyage humide avec chiffonnette imprégnée de DD à usage alimentaire
Four de remise en température 	Après chaque service repas *Attendre le refroidissement*	Essuyage humide avec chiffonnette imprégnée de détergent vaisselle (rincer ensuite) ou de DD à usage alimentaire
Four micro ondes 	1 fois/ j et plus si salissure	
Lave vaisselle  **Extérieur**	1 à 2 fois /j (service repas midi et/ou soir)/	Essuyage humide avec chiffonnette imprégnée de DD à usage alimentaire
Intérieur + filtre		Retirer les déchets retenus par le filtre situé au fond de la cuve Retirer le filtre, le rincer, le replacer Essuyage humide avec chiffonnette imprégnée de détergent si besoin Mettre en marche pour nettoyage à vide
Evier (bacs + robinetterie) 	Après chaque service repas	Essuyage humide avec chiffonnette imprégnée de DD Au besoin utiliser de la crème à récurer, du vinaigre blanc
Lave mains et accessoires  	1 fois/jour	
Interrupteurs, p… porte, téléphon	…/jour	Essuyage humide avec chiffonnette imprégnée de DD
Support sacs à 	…/jour	Essuyage humide avec chiffonnette imprégnée de DD *Les sacs à déchets sont changés après chaque service repas*
Sols 	1 fois/jour et plus si salissure	Balayage humide si sol sec Lavage avec DD en alternance avec détergent
Réfrigérateur 	1 fois/semaine	**Cf procédure PR/HYG/019/1**
Portes, plinthes, radiateur ,murs	2 fois/an	Essuyage humide avec chiffonnette imprégnée de DD

Eléments de rangement (placards, tiroirs...)	2 fois/an	Essuyage humide avec chiffonnette imprégnée de DD à usage alimentaire

6 - HISTORIQUE DES MISES A JOUR

Edition	Date d'édition /application	Objet de la mise à jour
1	28 /07/2014	- Création protocole « Entretien du mobilier et des surfaces de l'office alimentaire »

7 – DESTINATAIRES

N° exemplaire	« Services » destinataires	Fonction destinataire du document
1	Direction Assurance Qualité et GDR	Responsable AQ GDR
2	Equipe Opérationnelle d'Hygiène	Médecin hygiéniste
3	UPATOU - UHCD	Cadre de santé
4	Surveillance continue	Cadre de santé
5	UCSA EPM Lavaur	Cadre de santé
6	UCSA St Sulpice	Cadre de santé
7	Bloc opératoire - SSPI	Cadre de santé
8	Chirurgie Ambulatoire	Cadre de santé
9	Médecine	Cadre de santé
10	Soins de Suite et de Réadaptation	Cadre de santé
11	USLD	Cadre de santé
12	MAPAD	Cadre de santé
13	Gynécologie - Obstétrique	Sage-femme cadre de santé
14	La gravette	Cadre de santé
15	La Sérène	Cadre de santé
16	Hôpital de jour Bel Air	Cadre de santé
17	Le Pech	Cadre de santé
18	Hôpital de jour St Sulpice	Cadre de santé
19	Rotonde adolescent	Cadre de santé
20	Rotonde jeunes enfants	Cadre de santé
21	Hôpital de jour enfants Lavaur	Cadre de santé
22	Centre de Fiac	Cadre de santé
23	Le Ramel	Cadre de santé
24	Ecole aide-soignant	Cadre de santé
25	Hôpital de jour enfant Castres	Cadre de santé
26	Hôpital de jour Les Iris Castres	Cadre de santé
27	Hôpital de jour Mazamet	Cadre de santé
28	Hôpital de jour Les Lices Castres	Cadre de santé
29	UPC Castres	Cadre de santé
30	Médecine du travail	Médecin du travail
31	Cuisines	Responsable cuisines