

NosoThème

Hygiène et prévention du risque infectieux en restauration dans les établissements sanitaires et médico-sociaux

La restauration hospitalière répond aux obligations définies pour la restauration collective (Méthode HACCP en 1997 et Plan de maîtrise sanitaire (PMS) en 2002). Ce NosoThème propose une documentation ciblée sur les pratiques d'hygiène et de prévention du risque infectieux de la restauration des établissements de santé des pays occidentaux uniquement. D'autres aspects de la restauration hospitalière sont écartés de ce numéro tels que l'alimentation du nouveau-né (alimentation du prématuré, préparation des biberons), les nouvelles préoccupations (antibio-résistance et traitements antibiotiques des animaux, allergènes), les plans nationaux visant l'amélioration de la nutrition et l'alimentation des patients. Cette revue de la littérature, qui n'a pas pour objectif d'être exhaustive, repère les documents pouvant être utiles à la mise en place de mesures de prévention du risque infectieux.

Ce dossier thématique est également disponible sur le site NosoBase, outil documentaire national issu de la coopération des cinq Centres de Coordination de la lutte contre les infections nosocomiales : <http://www.cclin-arlin.fr/nosobase>

1 – Réglementation

Alimentation

➔ Direction générale de l'alimentation. *Vade-mecum* Restauration collective. Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. 2014/04/04; 298 pages. (Réf 401529)

Mots-clés : législation, recommandations de bonne pratique, alimentation, cuisine

➔ Ministère des Affaires sociales et de la Santé. Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant. Journal officiel 2013/10/18; 3 pages. (Réf 371607)

Mots-clés : alimentation, transport, chaîne du froid, liaison chaude, stockage

➔ Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement. Note de service DGAL/SDSSA n°2011-8117 du 23 mai 2011 relative à l'application de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Non parue au journal officiel 2011; 32 pages. (Réf 325265)

Mots-clés : structure de soins, ehpad, intoxication alimentaire, transport, cuisine, alimentation

➔ Ministère de la Santé et des Sports. Décret n°2010-688 du 23 juin 2010 relatif à la vigilance sur certaines denrées alimentaires. Journal officiel 2010/06/25; 3 pages. (Réf 340459)

Mots-clés : effet indésirable, vigilance sanitaire, alimentation

➔ Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche. Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Journal officiel 2009/12/31; 11 pages. (Réf 345441)

Mots-clés : chaîne du froid, liaison chaude, encéphalopathie spongiforme subaiguë transmissible, cuisine, alimentation

➔ Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche. Note de service DGAL/MUS/N°2009-8188 du 7 juillet 2009 portant sur la révision et publication du Guide de gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié. Non parue au Journal officiel 2010; 55 pages. (Réf 346110)

Mots-clés : alerte, service administratif, *Listeria monocytogenes*, information, évaluation, recommandations de bonne pratique, définition, *Escherichia coli*, alimentation

➔ Parlement européen. Règlement CE n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Journal officiel de l'Union européenne 2004/04/30; 54 pages. (Réf 334477)

Mots-clés : contrôle alimentaire, hygiène corporelle, contamination, conditionnement, déchet domestique, qualité, alimentation

➔ Direction de l'Hospitalisation et de l'Organisation des soins. Circulaire DHOS/E1 2002-186 du 29 mars 2002 relative à l'alimentation et à la nutrition dans les établissements de santé. Bulletin officiel 2002/03/29; 3 pages. (Réf 335685)

Mots-clés : structure de soins, malnutrition, alimentation

➔ Parlement européen. Règlement CE n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. Journal officiel des Communautés européennes 2002/02/01; 24 pages. (Réf 401586)

Mots-clés : contrôle alimentaire, contamination, conditionnement, qualité, alimentation

➔ Ministère de l'Emploi et de la Solidarité. Arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires. Journal officiel 1998/07/28; 4 pages. (Réf 336822)

Mots-clés : local, déchet, contrôle, cuisine, alimentation

➔ Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social. Journal officiel 1997/09/29; 15437-15444. (Réf 341776)

Mots-clés : structure de soins, équipement, local, tenue vestimentaire, risque, architecture, déchet, maintenance, nettoyage, contrôle, conditionnement, cuisine, alimentation

2 – Généralités

■ Les fonctions logistiques et hôtelières, premières vitrines de la qualité de l'hospitalisation

Mots-clés : fonctionnement logistique, hôtellerie hospitalière, approvisionnement, restauration hospitalière, blanchisserie, démarche qualité, gestion du personnel, organisation du travail, tarification à l'activité, coût, coût-efficacité, coût-bénéfice, bionettoyage, sécurité sanitaire.

➔ Lemesre D. Les fonctions logistiques et hôtelières, premières vitrines de la qualité de l'hospitalisation. À quel prix? Techniques hospitalières 2015; 750: 27-30. (Réf 393933)

■ Blanchisserie et restauration dans les établissements sanitaires et médicosociaux franciliens

Mots-clés : blanchisserie, linge, restauration collective, structure sanitaire, structure médico-sociale, alimentation, repas, sous-traitance

➔ Pellegrini S. Blanchisserie et restauration dans les établissements sanitaires et médicosociaux franciliens. Techniques hospitalières 2015; 750: 39-42. (Réf 393936)

■ Avis du 23 janvier 2015 relatif à la conduite à tenir en cas de gastroentérites à *Escherichia coli* entérohémorragique

Mots-clés : *Escherichia coli*, gastro-entérite, recommandations de bonne pratique

➔ HCSP. Avis du 23 janvier 2015 relatif à la conduite à tenir en cas de gastroentérites à *Escherichia coli* entérohémorragique (EHEC). 2015, 13 pages. (Réf 400993)

■ Risques microbiologiques alimentaires dans les produits d'origine animale : surveillance et évaluation

Mots-clés : infection bactérienne, contrôle alimentaire, résistance, risque et nuisance, contrôle sanitaire, sécurité sanitaire, listériose, épidémie, zoonose, aliment, épidémiologie, microorganisme, intoxication alimentaire, législation, bactérie, animal, alimentation

➔ Baron S, Benrekassa J, Calavas D. Numéro thématique - Risques microbiologiques alimentaires dans les produits d'origine animale : surveillance et évaluation. Bulletin épidémiologique hebdomadaire 2012/05/09; Hors-série: 51 pages. (Réf 316021)

■ Infections d'origine alimentaire et d'origine aqueuse parmi des personnes âgées du milieu communautaire et parmi des personnes âgées résidant en EHPAD à Victoria, Australie

Mots-clés : maison de retraite, ehpad, taux, *Campylobacter*, risque, aliment, eau, personne âgée, incidence, *Escherichia coli*, *Shigella*, *Listeria*, *Salmonella*, *Legionella*, infection communautaire, surveillance

➔ Kirk MD, Gregory J, Lalor K, *et al.* Foodborne and waterborne infections in elderly community and long-term care facility residents, Victoria, Australia. Emerging infectious diseases 2012; 18(3): 377-384. (Réf 351014)

■ Hygiène en restauration. Fiche

Mots-clés : ehpad, tenue vestimentaire, désinfection, aliment, déchet, eau, recommandations de bonne pratique, alimentation

➔ Réseau CClin-Arlin. Maîtrise du risque infectieux en EMS. Hygiène en restauration. Fiche. Réseau CClin-Arlin. 2011. 8 pages. (Réf 328860)

■ Nutrition et risque nosocomial

Mots-clés : épidémiologie, dépistage, personne âgée, facteur de risque, prévalence, alimentation

➔ Zeanandin G, Hebuterne X, Schneider SM. Nutrition et risque nosocomial. Hygiènes 2011; XIX(4): 200-204. (Réf 334521)

■ La prévention des risques infectieux liés à l'alimentation en établissement de santé

Mots-clés : structure de soins, liaison chaude, chaîne du froid, risque, prévention, nettoyage, recommandations de bonne pratique, alimentation

➔ Bordet F. La prévention des risques infectieux liés à l'alimentation en établissement de santé. Soins aides-soignantes 2009; 30: 10-11. (Réf 330632)

■ La fonction alimentation à l'hôpital

Mots-clés : législation, qualité, alimentation

➔ Termens J. La fonction alimentation à l'hôpital. Hygiènes 2007; XV(4): 284-288. (Réf 320512)

■ Comment identifier et prévenir le risque de toxi-infection alimentaire collective en institution ?

Mots-clés : hygiène hospitalière, structure pour personnes âgées, restauration collective, prévention, épidémiologie, intoxication alimentaire, infection, gestion des risques

➔ Villella A, Cudennec T. Comment identifier et prévenir le risque de toxi-infection alimentaire collective en institution ? Soins Gériatrie 2006; 61: 33-35. (Réf 327136)

■ Etude de la qualité de l'alimentation à l'hôpital de la cuisine au patient

Mots-clés : étude prospective, aliment, transport, centre hospitalier universitaire, conteneur, qualité

➔ Réglier-Poupet H, Parain C, Beauvais R, *et al.* Evaluation of the quality of hospital food from the kitchen to the patient. The Journal of hospital infection 2005; 59(2): 131-137. (Réf 334864)

■ Dénutrition et infection nosocomiale : une raison supplémentaire pour organiser et optimiser la prise en charge nutritionnelle des malades hospitalisés

Mots-clés : morbidité, coût, infection, prévalence, qualité, alimentation

➔ Hebuterne X, Schneider S. Dénutrition et infection nosocomiale : une raison supplémentaire pour organiser et optimiser la prise en charge nutritionnelle des malades hospitalisés. Techniques hospitalières 2005; 694: 25-29. (Réf 330219)

■ L'avenir de la restauration hospitalière : quels nouveaux concepts, techniques et organisations ? Conception des cuisines

Mots-clés : chaîne du froid, vestiaire, architecture, air, cuisine, surface, sas, alimentation

➔ Vincent M. L'avenir de la restauration hospitalière : quels nouveaux concepts, techniques et organisations ? Conception des cuisines. Techniques hospitalières 2004; 685: 62-64. (Réf 329939)

■ Hygiène de la restauration dans les établissements de santé

Mots-clés : alimentation, EOH, tenue vestimentaire, fontaine réfrigérante, eau potable, prélèvement, protocole, nettoyage, HACCP, législation, transport, cuisine, surface

➔ CClin Ouest. Hygiène de la restauration dans les établissements de santé. 2001. 75 pages. (Réf 339866)

■ Hygiène en restauration dans les établissements de santé

Mots-clés : tenue vestimentaire, législation, cuisine, personnel, qualité, alimentation

➔ CClin Sud-Ouest. Hygiène en restauration dans les établissements de santé. 2000. 48 pages. (Réf 338900)

3 – Risques alimentaires, toxi-infections alimentaires collectives, épidémies

3.1 Eau destinée à la consommation humaine

■ Épidémie nosocomiale à *Pseudomonas aeruginosa* liée à une fontaine à eau

Mots-clés : eau potable, fontaine réfrigérante, *Pseudomonas aeruginosa*, infection nosocomiale, épidémie, biofilm, gastroentérologie, déficit immunitaire, ultra-violet

➔ Costa D, Bousseau A, Thévenot S, *et al.* Nosocomial outbreak of *Pseudomonas aeruginosa* associated with a drinking water fountain. The Journal of hospital infection 2015; in press: 1-7. (Réf 401396)

■ Étude de l'efficacité antibactérienne d'une fontaine réfrigérante à traitement ultra-violet au point d'usage

Mots-clés : fontaine réfrigérante, eau potable, désinfection, nettoyage, ultra-violet, boisson, bactérie, qualité

➔ Squinazi F. Étude de l'efficacité antibactérienne d'une fontaine réfrigérante à traitement ultra-violet au point d'usage. Techniques hospitalières 2015; 752: 65-69. (Réf 400353)

■ Contrôler les légionelles dans l'eau de boisson à l'hôpital : une synthèse reposant sur des preuves des méthodes de désinfection

Mots-clés : ultra-violet, eau potable, désinfection, chlore, désinfectant, *Legionella*

➔ Lin YE, Stout JE, Yu VL. Controlling *Legionella* in hospital drinking water: an evidence-based review of disinfection methods. Infection control and hospital epidemiology 2011; 32(2): 166-173. (Réf 337591)

■ L'eau dans les établissements de santé. Guide technique

Mots-clés : fontaine réfrigérante, eau embouteillée, soin, eau traitée, robinet, glace, désinfection, risque, architecture, prélèvement, maintenance, eau, hémodialyse, balnéothérapie, recommandations de bonne pratique, eau déminéralisée, *Legionella*, qualité, surveillance, alimentation

➔ Ministère de la Santé et de la Protection sociale, Direction de l'Hospitalisation et de l'Organisation des soins, Direction générale de la Santé. L'eau dans les établissements de santé. Guide technique. 2005. 120 pages. (Réf 322145)

3.2 Risques sanitaires, contaminations croisées

■ Les sources de contamination de calicivirus dans les épidémies d'origine alimentaire au Danemark, 2005-2011 - le rôle du manipulateur d'aliments asymptomatique

Mots-clés : norovirus, alimentation, prévention, épidémie, investigation, transmission, gastro-entérite

➔ Franck KT, Lisby M, Fonager J, *et al.* Sources of calicivirus contamination in foodborne outbreaks in Denmark, 2005-2011: the role of the asymptomatic food handler. The Journal of infectious diseases 2015; 211(4): 563-570. (Réf 394074)

■ Entérobactéries productrices de β -lactamase à spectre étendu dans les repas servis à l'hôpital : une évaluation du risque

Mots-clés : entérobactérie, bêta-lactamase à spectre élargi, alimentation, contamination, cuisine, animal, colonisation, antibiotique
➔ Stewardson AJ, Renzi G, Maury N, *et al.* Extended-spectrum β -Lactamase-producing Enterobacteriaceae in hospital food: a risk assessment. *Infection control and hospital epidemiology* 2014; 35(4): 375-383. (Réf 377650)

■ Listériose d'origine alimentaire acquise à l'hôpital

Mots-clés : listériose, alimentation, infection nosocomiale, épidémie, immunosuppression, revue de la littérature
➔ Silk BJ, McCoy MH, Iwamoto M, *et al.* Foodborne listeriosis acquired in hospitals. *Clinical infectious diseases* 2014; 59(4): 532-540. (Réf 384597)

■ Poids des gastroentérites à norovirus : un nombre important d'infections d'origine alimentaire et nosocomiale

Mots-clés : norovirus, gastro-entérite, aliment, incidence, pédiatrie, personne âgée, coût, structure de soins
➔ Belliot G, Lopman BA, Ambert-Balay K, *et al.* The burden of Norovirus gastroenteritis: an important foodborne and healthcare-related infection. *Clinical microbiology and infection* 2014; 20(8): 724-730. (Réf 384736)

■ Entérobactéries productrices de β -lactamase à spectre étendu (EBLSE) : une menace issue de la cuisine

Mots-clés : entérobactérie, bêta-lactamase à spectre élargi, hygiène des mains, *Escherichia coli*, cuisine, gant, contamination, surface, transmission, viande
➔ Tschudin-Sutter S, Frei R, Stephan R, *et al.* Extended-spectrum β -lactamase (ESBL)-producing Enterobacteriaceae: a threat from the kitchen. *Infection control and hospital epidemiology* 2014; 35(5): 581-584. (Réf 378834)

■ Risques sanitaires liés à l'eau et à l'alimentation. Toxi-infections alimentaires

Mots-clés : alimentation, eau, intoxication alimentaire, prévention, investigation, épidémie, maladie à déclaration obligatoire
➔ Bourigault C, Lepelletier D. Risques sanitaires liés à l'eau et à l'alimentation. Toxi-infections alimentaires. *La Revue du praticien* 2013; 63: 119-125. (Réf 400030)

■ Un membre du personnel de cuisine asymptomatique, excréteur des norovirus responsables d'une épidémie de gastroentérites d'origine alimentaire dans un établissement de santé en Autriche

Mots-clés : norovirus, gastro-entérite, cohorte, étude rétrospective, analyse multivariée, épidémie, aliment, virus, enquête, personnel
➔ Schmid D, Kuo HW, Hell M, *et al.* Foodborne gastroenteritis outbreak in an Austrian healthcare facility caused by asymptomatic, norovirus-excreting kitchen staff. *The Journal of hospital infection* 2011; 77(3): 237-241. (Réf 351279)

■ Infections alimentaires mortelles à *Clostridium perfringens* dans un hôpital psychiatrique - Louisiane, 2010

Mots-clés : *Clostridium perfringens*, psychiatrie, intoxication alimentaire, mortalité
➔ CDC. Fatal foodborne *Clostridium perfringens* illness at a state psychiatric hospital - Louisiana, 2010. *Morbidity and mortality weekly report* 2012; 61(32): 605-608. (Réf 353474)

■ Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif aux souches d'*Escherichia coli* productrices de shigatoxines considérées comme pathogènes pour l'homme

Mots-clés : pédiatrie, facteur de risque, incidence, *Escherichia coli*, surveillance, alimentation
➔ Afssa. Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif aux souches d'*Escherichia coli* productrices de shigatoxines considérées comme pathogènes pour l'homme - saisine n°2008-SA-0122. 2008. 14 pages. (Réf 335324)

■ Contamination croisée dans les lave-vaisselle

Mots-clés : vaisselle, lave-vaisselle, nettoyage, contamination
➔ Wernersson ES, Johansson E, Hakanson H. Cross-contamination in dishwashers. *The Journal of hospital infection* 2004; 56(4): 312-317. (Réf 322009)

3.3 Épidémies

■ Épidémies à norovirus, d'origine alimentaire - États-Unis, 2009-2012

Mots-clés : norovirus, épidémie, surveillance, alimentation
➔ Hall AJ, Wikswo ME, Pringle K, *et al.* Vital signs: foodborne norovirus outbreaks - United States, 2009-2012. *Morbidity and mortality weekly report* 2014; 63(22): 491-495. (Réf 383718)

■ Épidémies d'origine alimentaire causées par *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, et *Staphylococcus aureus* - États-Unis, 1998-2008

Mots-clés : alimentation, épidémie, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, *Staphylococcus aureus*
➔ Bennett SD, Walsh KA, Gould LH. Foodborne disease outbreaks caused by *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, and *Staphylococcus aureus* - United States, 1998-2008. *Clinical infectious diseases* 2013; 57(3): 425-433. (Réf 384641)

■ Vue d'ensemble de l'impact des enquêtes de l'assistance aux épidémies sur les épidémies d'origine alimentaire et les autres infections entériques, 1946-2005

Mots-clés : norovirus, CDC, épidémie, aliment, appareil digestif, *Escherichia coli*, *Salmonella*, historique, revue de la littérature
➔ Wright AP, Gould LH, Mahon B, *et al.* Overview of the impact of epidemic-assistance investigations of foodborne and other enteric disease outbreaks, 1946-2005. *American journal of epidemiology* 2011; 174(Suppl): S23-S35. (Réf 351370)

■ Épidémie nosocomiale d'origine alimentaire à *Klebsiella pneumoniae* productrice de SHV1 et de CTX-M-15 : épidémiologie et mesures prises

Mots-clés : *Klebsiella pneumoniae*, bêta-lactamase à spectre élargi, PFGE, épidémie, épidémiologie, intoxication alimentaire
➔ Calbo E, Freixas N, Xercavins M, *et al.* Foodborne nosocomial outbreak of SHV1 and CTX-M-15-producing *Klebsiella pneumoniae*: epidemiology and control. *Clinical infectious diseases* 2011; 52(6): 743-749. (Réf 346145)

■ Des saucisses chaudes prêtes à être consommées responsables d'une épidémie prolongée de listériose à l'hôpital et en milieu communautaire

Mots-clés : *Listeria monocytogenes*, déficit immunitaire, PFGE, HACCP, épidémie, qualité, alimentation
➔ Winter CH, Brockmann SO, Sonnentag SR, *et al.* Prolonged hospital and community-based listeriosis outbreak caused by ready-to-eat scalded sausages. *The Journal of hospital infection* 2009; 73(2): 121-128. (Réf 334518)

■ Investigation épidémiologique d'une épidémie de gastroentérites liées à l'alimentation causée par un virus Norwalk-like dans 30 crèches

Mots-clés : investigation, gastro-entérite, cohorte, étude rétrospective, épidémie, virus, intoxication alimentaire, crèche
➔ Gotz H, de Jong B, Lindback J, *et al.* Epidemiological investigation of a food-borne gastroenteritis outbreak caused by Norwalk-like virus in 30 day-care centres. *Scandinavian journal of infectious diseases* 2002; 34(2): 115-121. (Réf 341069)

4 – Méthode HACCP

■ Sécurité microbiologique des aliments dans des hôpitaux et autres établissements de santé

Mots-clés : HACCP, déficit immunitaire, épidémie, risque, microbiologie, qualité, alimentation
➔ Lund BM, O'Brien SJ. Microbiological safety of food in hospitals and other healthcare settings. *The Journal of hospital infection* 2009; 73(2): 109-120. (Réf 320938)

■ Plan de maîtrise sanitaire et HACCP en restauration hospitalière

Mots-clés : HACCP, législation, historique, alimentation
➔ Grosjean L. Plan de maîtrise sanitaire et HACCP en restauration hospitalière. *Hygiènes* 2007; XV(4): 289-295. (Réf 321402)

5.1 Alimentation des patients immunodéprimés

■ **Servir une alimentation présentant un risque élevé de contamination dans une structure avec des patients à haut risque: une enquête sur les pratiques des services de restauration hospitaliers après une épidémie de listériose à l'hôpital**

Mots-clés : investigation, épidémie, risque, enquête, contamination, facteur de risque, *Listeria*, alimentation

➔ Cokes C, France AM, Reddy V, *et al.* Serving high-risk foods in a high-risk setting: survey of hospital food service practices after an outbreak of listeriosis in a hospital. *Infection control and hospital epidemiology* 2011; 32(4): 380-386. (Réf 340101)

■ **Modalités de préparation de l'alimentation du patient greffé de moelle osseuse**

Mots-clés : déficit immunitaire, questionnaire, moelle osseuse, enquête, contamination, recommandations de bonne pratique, cuisine, alimentation

➔ Gardes E, Verdeil X, Marty N. Modalités de préparation de l'alimentation du patient greffé de moelle osseuse. *Hygiènes* 2009; XVII(1): 53-58. (Réf 347428)

■ **L'alimentation des patients neutropéniques d'un service d'onco-hématologie pédiatrique; l'expérience des hôpitaux universitaires de Strasbourg**

Mots-clés : pédiatrie, cancérologie, aliment stérile, déficit immunitaire, microbiologie, cuisine, isolement protecteur

➔ Mutelt, Foegle J, Belotti L, *et al.* L'alimentation des patients neutropéniques d'un service d'onco-hématologie pédiatrique; l'expérience des hôpitaux universitaires de Strasbourg (HUS). *Pathologie-biologie* 2012; 60(6): 340-346. (Réf 357391)

5.2 Alimentation entérale

■ **Nutrition entérale. Fiche**

Mots-clés : ehpad, alimentation entérale, recommandations de bonne pratique

➔ Réseau CCLin-Arlin. Maîtrise du risque infectieux en EMS. Nutrition entérale. Fiche. Réseau CCLin-Arlin. 2013. 5 pages (Réf 328860)

■ **Impact d'un programme de lutte contre le risque infectieux sur la contamination bactérienne de l'alimentation entérale dans des EHPAD**

Mots-clés : pratique, colonisation cutanée, méticillino-résistance, connaissance, ehpad, formation, alimentation entérale, main, contamination, bactérie, personnel, *Staphylococcus aureus*

➔ Ho SS, Tse MM, Boost MV. Effect of an infection control programme on bacterial contamination of enteral feed in nursing homes. *The Journal of hospital infection* 2012; 82(1): 49-55. (Réf 353302)

■ **Nutrition entérale en réanimation**

Mots-clés : soin intensif, alimentation entérale, diarrhée, sonde

➔ Raynard B, Sellami-Delétang N. Les « dix commandements » de la nutrition entérale en réanimation. *Réanimation* 2010; 19(5): 377-383. (Réf 340911)

■ **Contamination bactérienne de l'alimentation entérale dans un centre hospitalier pédiatrique**

Mots-clés : étude prospective, alimentation entérale, contamination, pédiatrie, incidence

➔ Roy S, Rigal M, Doit C, *et al.* Bacterial contamination of enteral nutrition in a paediatric hospital. *The Journal of hospital infection* 2005; 59(4): 311-316. (Réf 325335)

■ **Épidémie nosocomiale de *Salmonella enteritidis* liée à un produit pour alimentation entérale lyophilisé**

Mots-clés : alimentation entérale, épidémie, biologie moléculaire, diarrhée, *Salmonella*

➔ Matsuoka DM, Costa SF, Mangini C, *et al.* A nosocomial outbreak of *Salmonella enteritidis* associated with lyophilized enteral nutrition. *The Journal of hospital infection* 2004; 58(2): 122-127. (Réf 332468)

5.3 Atelier cuisine

■ **Les ateliers cuisine en EHPAD et les bonnes pratiques d'hygiène**

Mots-clés : alimentation, ehpad, hygiène des mains, nettoyage

➔ Boisgard C. Les ateliers cuisine en EHPAD et les bonnes pratiques d'hygiène. *La Revue de gériatrie* 2013; 38(2): 137-138. (Réf 362221)

■ **Prévention des intoxications alimentaires dans le cadre d'un atelier « cuisine »**

Mots-clés : aide-soignant, hygiène des mains, solution hydroalcoolique, savon doux, chaîne du froid, ehpad, atelier thérapeutique, cuisine, gant, prévention, intoxication alimentaire, nettoyage, surface

➔ Bordet F. Prévention des intoxications alimentaires dans le cadre d'un atelier « cuisine ». *Soins aides-soignantes* 2010; 32: 20-21. (Réf 333716)

■ **Hygiène et ateliers de cuisine thérapeutique**

Mots-clés : hygiène des mains, architecture, prévention, nettoyage, contamination, cuisine, pédiatrie, gériatrie, psychiatrie

➔ CCLin Ouest. Hygiène et ateliers de cuisine thérapeutique. Recommandations. 2002. 20 pages. (Réf 321940)

5.4 Manger autrement

■ **A propos du Manger-mains dans une unité de soins de longue durée: point de vue de l'équipe soignante**

Mots-clés : alimentation, repas, maladie d'Alzheimer, famille, communication, hygiène hospitalière

➔ Faure M, Camallières M. A propos du Manger-mains dans une unité de soins de longue durée: point de vue de l'équipe soignante. *Lettre de psychogériatrie* 2012; 1-5. (Réf 401543)

■ **Oser proposer une autre alimentation aux personnes âgées fragilisées**

Mots-clés : qualité de vie, structure pour personnes âgées, restauration collective, goût, aliment, besoin nutritionnel, dénutrition, repas, état nutritionnel, cuisine, restauration hospitalière, équipe soignante

➔ Perron M, Chauliac X. Oser proposer une autre alimentation aux personnes âgées fragilisées. éd. *Chronique sociale*. 2012. 175 pages. (Réf 318203)

Pour en savoir plus :

CCLin-Arlin : <http://www.cclin-arlin.fr> • NosoBase : <http://www.cclin-arlin.fr/nosobase> • Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) : <https://www.anses.fr/fr> • Ministère des Affaires sociales, de la Santé et des Droits des femmes : <http://www.sante.gouv.fr> • Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt : <http://agriculture.gouv.fr>

Coordination du numéro : I. Girot, M.A. Ertzscheid, M. Angibaud (CCLin Ouest), L. Simon (CCLin Est) - **Relecteur** : M. Aupée (CCLin Ouest)

Responsables de la rubrique NosoThème : N. Sanlaville, A. Treyve, S. Yvars, A. Savey, J. Fabry (CCLIN Sud-Est), I. Girot (CCLIN Ouest), K Lebascle (CCLIN Paris-Nord). **Secrétaires** : N. Vincent, C. Quattrocioni (CCLIN Sud-Est).

Pour tout renseignement, contacter le centre de coordination de Lutte contre les Infections Nosocomiales de votre inter-région :

CCLIN Est Tél : 03 83 15 34 73 Fax : 03 83 15 39 73 cclin.est@chu-nancy.fr	CCLIN Ouest Tél : 02 99 87 35 31 Fax : 02 99 87 35 32 isabelle.girot@chu-rennes.fr	CCLIN Paris-Nord Tél : 01 40 46 42 00 Fax : 01 40 46 42 17 lebascle@cclinparisnord.org	CCLIN Sud-Est Tél : 04 78 86 49 50 Fax : 04 78 86 49 48 cclinse@chu-lyon.fr	CCLIN Sud-Ouest Tél : 05 56 79 60 58 Fax : 05 56 79 60 12 cclin.so@chu-bordeaux.fr
--	--	---	--	--