Zeitschrift: Curaviva : revue spécialisée

Herausgeber: Curaviva - Association des homes et institutions sociales suisses

Band: 1 (2009)

Heft: 4: L'alimentation en EMS : entre besoin vital et plaisirs de manger

Artikel: Un spécialiste de l'hygiène dans les coulisses des cuisines : "Les institutions font vraiment du bon travail"

Autor: Steiner, Barbara

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-813897

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Un spécialiste de l'hygiène dans les coulisses des cuisines

«Les institutions font vraiment du bon travail.»

Parallèlement à la formation du personnel de cuisine, Urs Stieger développe des concepts et des procédures en matière d'hygiène. De façon générale, il constate que les règles d'hygiène et de propreté sont bien respectées au sein des établissements.

Barbara Steiner

Lorsqu'il est mandaté par un établissement pour définir de nouvelles procédures d'hygiène, Urs Stieger commence par une tournée d'inspection des installations. Lors de ces visites, il n'a jamais été confronté à des manquements graves. «Les collaborateurs des institutions et des hôpitaux sont habitués à travailler proprement, explique-t-il. Il n'est pas nécessaire de leur rappeler de se laver régulièrement les mains. Pour eux, c'est une évidence.» De même, si un établissement choisit de revoir ses mesures d'hygiène, ce n'est pas sous la pression d'éventuelles réclamations ou injonctions des autorités de surveillance. «Généralement, les homes suivent des procédures qui sont adaptées et complétées régulièrement au fil des années, au point de donner lieu, parfois, à des réglementations volumineuses. En outre, il arrive que la législation change. Il s'agit donc de se plonger dans les textes pour vérifier quelles sont les mesures qui pourraient être caduques ou celles que l'on pourrait simplifier.»

Après avoir suivi un apprentissage d'employé dans le domaine de la restauration, puis obtenu le diplôme fédéral de maître d'hôtel, Urs Stieger a poursuivi sa formation en devenant formateur à son tour. Ainsi, depuis 1995, il dispense son enseignement aux employés en restauration, au sein de divers centres de formation et dans le cadre de la formation continue de Curaviva Suisse. Il propose également aux institutions des programmes «intra-muros» et développe une activité de conseil.

Son expérience lui a appris à repérer les points faibles: «Les petits manquements se cachent souvent là où on ne les soupçonne pas. Ce n'est généralement pas dans la cuisine, mais plutôt au niveau des étages ou des unités de soins» : l'isolation d'un réfrigérateur est défectueuse, son système de ventilation est poussiéreux, sa température est aléatoire. Il y a aussi les aliments mal emballés, ou les boîtes de conserve entamées et entreposées telles quelles dans le frigo, alors qu'il aurait été plus juste de verser le reste du contenu dans un récipient fermé. Il est aussi fréquent de trouver des pots de confiture à moitié vides, avec un début de moisissure sur le bord. «Dans de tels cas, je préconise simplement de garder la confiture dans un pot plus petit.» Par principe, les aliments devraient être conservés dans des contenants ou dans des sachets ad hoc. Un plat qui est livré par la cuisine mais qui n'est pas consommé immédiatement doit porter la date et le nom du résidant ou de la résidante pour qui il a été confectionné. «Si Madame Dupont veut garder son dessert pour le manger à l'heure du thé, il doit être placé au frigo, clairement identifié ou couvert d'un film alimentaire pour le préserver.» Sans indication écrite, et au cas où Madame Dupont ne mangerait finalement pas son dessert, personne ne saurait à qui il appartient ni quand il a été confectionné.

Des détails auxquels on ne pense pas

Les collaborateurs des différents secteurs d'activité sont moins attentifs aux règles d'hygiène que le personnel de cuisine; leurs connaissances en la matière sont parfois lacunaires. «Généralement, c'est sans conséquences graves. Il s'agit plutôt de détails auxquels on ne pense simplement pas», explique Urs Stieger. Il suffit le plus souvent d'une bonne information pour améliorer la situation. «Je dis toujours aux gens de se comporter comme ils le feraient chez eux, dans leur propre cuisine. Là, les aliments sont en principe soigneusement emballés, et l'on veille à ce que la porte du frigo ferme bien.» Un casier de congélation qui est

Photo: Barbara Steiner

Urs Stieger n'a rien à redire: l'isolation thermique du frigo est en parfait état.

couvert de givre devrait être le signe que quelque chose ne fonctionne pas côté température. Or, il est essentiel de ne pas dépasser les températures maximales. « Les collaborateurs doivent se référer aux indications sur les emballages et s'assurer que les consignes qui y figurent sont respectées. » Si le lait doit être conservé à une température maximale de 5°, le réfrigérateur ne peut pas être réglé sur 7°. «On le voit, on n'est pas face à des dysfonctionnements importants. C'est surtout une question de soin et d'attention.»

La législation sur l'alimentation règle les questions d'hygiène au niveau fédéral. Sa mise en œuvre incombe aux cantons. Il n'est donc pas exclu que chacun des cantons ait adopté des références différentes, notamment quant à la fréquence des contrôles et à la nature des exigences. Si, malgré toute la diligence requise, un établissement devait faire l'objet d'une contestation, cela ne signifie pas pour autant qu'il se soit rendu coupable d'une faute grave. «Les personnes chargées du contrôle relèveront aussi bien l'absence d'indication du degré d'alcool d'un spiritueux sur la carte des boissons que l'incapacité d'un collaborateur à donner des informations détaillées sur une procédure de travail ou un verre ébréché.»

Des hochements de tête

Lorsqu'il formule ses remarques, Urs Stieger a l'habitude qu'on lui réponde par des hochements de tête: «D'un côté, je comprends le cuisinier qui me dit que ce n'est pas une poignée de congélateur branlante qui va altérer la côtelette. Pourtant, ce que je mets en cause, ce n'est pas la qualité de la côtelette, mais bien l'état du congélateur.» La propreté dépend parfois aussi de la construction du bâtiment et de l'aménagement des locaux. Il est en effet plus laborieux de nettoyer une machine à café que l'on a reléguée dans un coin plutôt que lorsqu'elle est facilement accessible.

Aujourd'hui, dans bien des domaines, les dispositions légales ne sont plus aussi exhaustives que par le passé. «On estime qu'un cuisinier sait comment manipuler les produits sans pour cela avoir à lui dicter chacun de ses faits et gestes.» L'obligation d'informer, en revanche, s'est beaucoup renforcée ces dernières années, notamment dans le domaine des substances allergènes. Les établissements ont affaire à des résidants, des familles, et parfois aussi des clients du restaurant qui sont mieux informés que par le passé et, par conséquent, plus exigeants. Cela implique d'avoir du personnel bien formé. «Une employée doit pouvoir dire à un client si la sauce contient de la farine ou non. Si elle n'en est pas capable, les clients auront vite le sentiment que le personnel n'est pas suffisamment qualifié.»

D'accord pour l'épluchage

Les résidants qui donnent un coup de main en cuisine ne gênent nullement Urs Stieger: «Il n'y a là aucun problème d'hygiène, pour autant que le cuisinier leur ait donné des instructions claires et qu'il soit attentif à ce qu'ils font. » Cependant, il déconseille de laisser les personnes âgées utiliser la cuisinière à induction ou se servir du four à vapeur – ces tâches seraient pour eux une source de stress. De même, il recommande de laisser aux professionnels la confection des crèmes froides aux œufs frais, en raison du risque de bactéries. L'épluchage des légumes, en revanche, peut sans autre être délégué. Selon Urs Stieger, les préparations de type « fingerfood » destinées à être servies dans les différentes unités, ne devraient pas être dressées sur de grands plateaux, mais plutôt sous forme de petites portions adaptées aux résidants. On évite ainsi une présentation peu appétissante et peu hygiénique.

Outre les bonnes conditions d'hygiène, Urs Stieger se réjouit aussi de constater la qualité de la cuisine servie dans les établissements. «Les institutions font vraiment du bon travail!». Il voit parfois des possibilités d'amélioration dans l'organisation du service, bien qu'elle pourrait même être ça et là plus flexible. De plus, «les chefs de cuisine pourraient aussi se montrer plus souvent, faire une apparition même rapide dans la salle à manger et échanger quelques mots avec les résidants. Finalement, il n'est pas seulement ici question de manger sainement, mais de se sentir accueilli.» •