

Hôpital DUPUYTREN

**Compte rendu de l'évaluation des pratiques
professionnelles dans les offices alimentaires**

Bâtiment A

Rédacteur : Mr Mohand NAAR

Réalisé le : Mercredi 6 Juin 2012

Sommaire :

- 1) Personnes présentes
- 2) Ordre du jour
- 3) Bilan visite

Personnes présentes :

Mr Mohand NAAR, Stagiaire qualité et hygiène en restauration

Ordre du jour :

Evaluation de l'office alimentaire du service de soin :

- **Gestion documentaire.**
- **Hygiène et entretien des locaux**
- **Cahier d'autocontrôle**
- **Rappels sur les températures réglementaires ainsi que les bonnes pratiques d'hygiène (définition DLC/DLUO, principe de la marche en avant).**
- **Audit hygiène des mains**

Bilan visite :

➤ Résultats obtenus :

Etage	Résultats du 20/01/12	Moyenne
2ème	94%	92,5%
5ème	91%	

➤ Remarques :

2ème étage:

- Les recommandations de remise en température des plats ne sont pas affichées

5^{ème} étage :

- L'origine des viandes n'est pas affichée dans la salle à manger
- La procédure de nettoyage des mains n'est pas affichée
- La bouche d'aération n'est pas nettoyée

Les agents travaillent avec rigueur et respectent les règles d'hygiènes
Les résultats sont très satisfaisants ; les efforts sont à continuer.