

Question 4 relative aux systèmes de restauration

Comment assurer le transport en toute sécurité des produits alimentaires vers les centres de traitement Ebola (CTE) et au sein de ces derniers ?

Avant d'être servis, tous les aliments et toutes les boissons doivent être retirés du site de stockage ou de préparation, passer par la zone à faible risque et le poste de préparation des plateaux, puis être transportés dans la zone à haut risque et être placés auprès du lit du patient. Il convient d'élaborer et de respecter une série d'étapes clairement définies pour servir les aliments et les boissons aux patients afin d'assurer une sécurité maximale et de les rendre les plus agréables possible.

Les repas doivent être soigneusement et rapidement transportés et distribués pour minimiser les multiples risques de contamination et d'erreur associés au fait de servir des repas chauds et personnalisés à un grand nombre de patients. Selon le taux d'occupation des lits, un à deux membres du personnel formé doivent être chargés d'organiser la collecte (auprès du service de restauration) et la distribution des repas au moins trois fois par jour¹.

La méthode de distribution la plus efficace et la plus sûre consiste à respecter un horaire régulier préalablement fixé pour l'arrivée, l'assemblage et le transfert dans la zone à haut risque des repas.

Les aliments et les boissons doivent rester couverts ou emballés pendant leur transport et doivent être servis aux patients dans des contenants séparés ou des emballages jetables.

Le CTE doit disposer d'un système de suivi et de retour d'information incluant le recensement et le signalement des anomalies aux responsables du système d'assemblage et de distribution.

Conditionnement

- Les repas préparés hors site peuvent être conditionnés séparément par le prestataire externe ou livrés en vrac au CTE.
- Les repas, les collations et les boissons préparés sur place ou livrés en vrac au CTE doivent être conditionnés en portions individuelles et protégés par un emballage hygiénique au poste de préparation des plateaux.
- Les contenants et les autres emballages doivent permettre de maintenir les aliments à une température constante de sorte qu'ils sont servis chauds ou tièdes au patient (ce qui les rend bien plus agréables au goût).
- Les contenants doivent être suffisamment rigides pour que la nourriture ne se renverse pas dans l'éventualité où un patient trop faible pour s'asseoir à une table mange dans son lit¹.

¹ SR4. Comment assurer le transport en toute sécurité des produits alimentaires vers les centres de traitement Ebola et au sein de ces derniers ?

- Tous les contenants prévus pour des liquides doivent être hermétiquement clos pour éviter les fuites au cours de leur transport.
- Les sacs en plastique sont souvent un bon moyen d'emballer les liquides (tels que de l'eau ou de la soupe). D'après les données recueillies, servir de l'eau froide dans des petits sacs en plastique qu'il suffit de percer contribue à un apport en liquides adéquat.
- Bien que l'hygiène des contenants soit importante, il convient également de s'assurer que les aliments sont accessibles et facilement consommables, même pour les patients qui sont faibles. Par exemple, desserrer le nœud d'un sac en plastique rempli de soupe pourrait être trop difficile pour les patients les plus faibles¹. Il est alors nécessaire de les aider à ouvrir ce type de sac de manière sûre et efficace dans leur lit ou à l'endroit où ils consomment leurs repas.
- L'utilisation de boîtes individuelles comportant deux ou trois compartiments et un couvercle à charnière peut s'avérer pratique pour le conditionnement des repas.
- Pour garantir la confidentialité des patients, il convient d'utiliser leur numéro d'identification ou leur numéro de chambre plutôt que leur nom.
- Les repas doivent être accompagnés d'une étiquette indiquant s'ils sont liquides, semi-solides ou solides afin de faciliter leur distribution.
- Les ustensiles nécessaires peuvent être emballés directement avec le repas ou conservés séparément à proximité du lit du patient.
- Les collations et les boissons doivent être conditionnées de sorte que le patient puisse les ouvrir et les consommer facilement.
- Il est conseillé de ne pas utiliser de bouteilles d'eau de 1,5 litre, car elles sont trop lourdes pour les patients les plus faibles ; il est donc préférable de distribuer des bouteilles de 0,5 ou 0,75 litre¹.
- Si le CTE autorise les membres de la famille et les amis des patients à apporter de la nourriture (voir la question SR5 de la section relative aux systèmes de restauration), il convient de s'assurer qu'ils ont reçu des informations claires (voir la question SR3 de la section relative aux systèmes de restauration) concernant sa préparation et son conditionnement. Les proches doivent apporter les repas dans un contenant propre et jetable, placé dans un sac en plastique au nom du patient. Au point d'entrée, le personnel du CTE doit mettre cette nourriture dans un autre sac en plastique propre (sur lequel est indiqué le numéro de chambre ou le numéro d'identification du patient) avant son transport ultérieur en interne jusqu'au lit du patient.
- **REMARQUE :** Le personnel du CTE doit refuser la nourriture emballée dans des contenants visiblement tâchés par des fluides corporels et se laver les mains avant et après avoir manipulé des contenants alimentaires provenant de l'extérieur du CTE.

2 SR4. Comment assurer le transport en toute sécurité des produits alimentaires vers les centres de traitement Ebola et au sein de ces derniers ?

Transport et distribution

Considérations relatives au transport de produits alimentaires vers le CTE et au sein de celui-ci :

- Les aliments cuits doivent être consommés un délai de deux heures suivant leur préparation étant donnée la forte probabilité qu'ils atteignent une température dangereuse (5°C à 60°C) au cours de cette période². (Remarque : Si les produits alimentaires sont maintenus à une température supérieure à 60°C pendant leur transport et leur distribution (ce qui est toutefois peu probable dans le contexte de la plupart des CTE), ce délai de consommation peut être prolongé jusqu'à quatre heures.)
 - Les aliments cuits doivent être transportés dès qu'ils sont prêts et quitter le lieu de préparation à une température égale ou supérieure à 60°C.
 - Si la préparation des repas est externalisée, les produits alimentaires cuits doivent être livrés à l'entrée du CTE en moins de 30 minutes.
 - Moins de 30 minutes doivent s'écouler entre le moment où les aliments sont livrés au CTE et le moment où ils sont servis à chaque patient.
- Le CTE doit disposer d'un point d'entrée réservé aux produits alimentaires et aux boissons.
- Les aliments ne doivent jamais être laissés par terre ou exposés au soleil. Au sein du CTE, les produits alimentaires préparés doivent être placés sur des étagères ou des tables à proximité du poste de préparation des plateaux.

Considérations spéciales applicables au transport des aliments entre les zones à faible et à haut risque :

- Les aliments peuvent être transférés dans la zone à haut risque manuellement ou par l'intermédiaire d'un toboggan. Le cas échéant, il doit être suffisamment pentu pour que les produits emballés descendent facilement sous l'effet de la gravité, mais suffisamment plat pour éviter que des aliments ne tombent ou que des liquides ne se renversent par terre (voir la photo ci-dessous). Il est possible d'utiliser un bâton pour faciliter le déplacement des aliments et des boissons.
- Rien ne doit JAMAIS être déplacé de la zone à haut risque vers la zone à faible risque, sauf par les équipes de prévention et de lutte contre les infections². Tout système utilisé pour transférer des produits alimentaires dans la zone à haut risque doivent fonctionner dans un SEUL SENS (de la zone à faible risque vers la zone à haut risque).
- Les produits placés dans la zone de transfert ou sur le toboggan DOIVENT UNIQUEMENT être acheminés de la zone à faible risque vers la zone à haut risque.
- Tous les membres du personnel soignant doivent être informés de l'arrivée des produits alimentaires dans la zone à haut risque afin de ne pas retarder leur consommation par les patients.

3 SR4. Comment assurer le transport en toute sécurité des produits alimentaires vers les centres de traitement Ebola et au sein de ces derniers ?

Si le CTE manque de personnel soignant, des équipes de soutien supplémentaires (disposant d'un équipement de protection individuelle complet) doivent être prêtes à distribuer les repas et à alimenter les patients³.



Photos des toboggans utilisés dans un CTE pour transférer les produits des zones à faible risque vers les zones à haut risque (Crédit photo : Mija Ververs)

Références

1. Comité international de la Croix-Rouge et centres opérationnels de Médecins sans frontières à Bruxelles et Genève. *Nutritional Protocol for Patients Infected with Ebola Virus Disease*. 3^e éd., 2016.
2. GOAL. *International Package of Tools and Protocols for Ebola Treatment Units*. 2014.
3. Save the Children. *ETC Nutrition Protocol – Kerry Town Ebola Treatment Centre*. 2^e éd., 2015.

4 SR4. Comment assurer le transport en toute sécurité des produits alimentaires vers les centres de traitement Ebola et au sein de ces derniers ?