



IHYMEP AFRIQUE
en partenariat avec
MEETUP MEDICAL AFRICA



ORGANISE

17
Mai
2026



18H00
GMT+1
Heure de
Cotonou



W E B I N A I R E

PLACE DE LA RESTAURATION HOSPITALIÈRE DANS LA SÉCURITÉ DU PATIENT



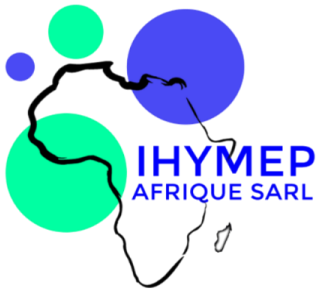
Communicateur

Hamidath AMADOU

Consultante en Hygiène
et Sécurité Sanitaire des
Aliments

Manager QHSE en restauration
collective et aérienne

Formatrice Auditrice HACCP



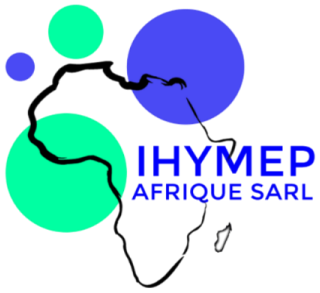
QUIZ

Qu'est-ce qu'un repas de qualité ?

- A. Un repas **Sain**
- B. Un repas **Equilibré**
- C. Un repas **Gouteux**
- D. Un repas **Servi avec soin**
- E. A+B+C+D**

Merci de répondre directement dans le chat





OBJECTIFS

1. Comprendre les enjeux de sanitaire de la restauration hospitalière ;
2. Sensibiliser les acteurs du secteur hospitalier à l'importance de la restauration hospitalière dans la prise en charge globale du patient
3. Considérer la restauration comme un levier majeur de sécurité du patient.





SOMMAIRE

- Particularités de la restauration hospitalière
- Restauration hospitalière au Bénin
- Enjeux de la sécurité sanitaire en restauration hospitalière
- Qu'est-ce qu'un repas de qualité en restauration hospitalière ?
- Principaux dangers liés aux aliments et sources potentielles de contamination
- Bonnes Pratiques d'Hygiène des aliments : les essentielles
- Rappel des recommandations de l'ARS
- Rôle du management hospitalier





PARTICULARITÉS DE LA RESTAURATION HOSPITALIÈRE

La restauration hospitalière est différente de la restauration classique.

Le consommateur est un **PATIENT** qui peut être :

- immunodéprimé,
- âgé ou nourrisson,
- diabétique,
- dénutri,
- postopératoire,
- sous chimiothérapie (très vulnérable)
- en réanimation.



En milieu hospitalier, un repas n'est pas un simple service. C'est un acte de soin indirect.





RESTAURATION HOSPITALIÈRE AU BENIN

1- Mode de gestion

- Gestion interne par le personnel de l'hôpital
- Externalisation à des prestataires privés

Connaissez-vous un autre mode de gestion de la restauration hospitalière au Bénin ?

Merci de répondre directement dans le chat



RESTAURATION HOSPITALIÈRE AU BENIN

2- Points perfectibles souvent observés

- Défaut de séparation du propre et du sale
- Conservation inadaptée des aliments
- Rupture de la chaîne du froid, la chaîne du chaud
- Hygiène des mains insuffisante, absence de dispositif de lavage des mains
- Absence de port des EPI ou port incomplet



RESTAURATION HOSPITALIÈRE AU BENIN

2- Points perfectibles souvent observés (suite)

- Nettoyage et désinfection mal maîtrisés
- Locaux parfois inadaptés
- Absence de formation du personnel
- Absence de formalisation des procédures
- Absence de traçabilité

Enjeux de la sécurité sanitaire en restauration hospitalière

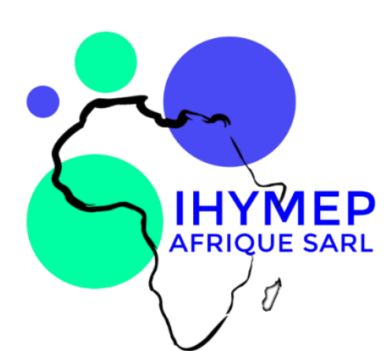
A decorative graphic at the bottom of the slide. It features a thick, bright green line that starts on the left, dips down to a point in the center, and then rises back up to the right. Below this line is a large, light grey area that fills the bottom half of the slide.



ENJEUX DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE EN RESTAURATION HOSPITALIÈRE

- Enjeu réglementaire
 - Conformité aux normes en vigueur dans le secteur alimentaire (HACCP,...)
 - Responsabilité juridique de l'établissement et du prestataire en cas de TIAC
- Enjeu sanitaire
 - Prévention des infections et intoxications alimentaires





ENJEUX DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE EN RESTAURATION HOSPITALIÈRE

- Enjeu commercial
 - Bonne image du Prestataire
 - Bonne image de l'établissement hospitalier



La qualité d'un repas

A decorative graphic at the bottom of the slide. It features a bright green line that starts on the left, dips down to a point in the center, and then rises back up to the right. Below this line is a light grey area that fills the bottom half of the slide.



LA QUALITÉ D'UN REPAS

- ❖ La qualité d'un repas, particulièrement en milieu hospitalier, ne se résume pas à nourrir un patient.
- ❖ Elle repose sur plusieurs paramètres complémentaires qui contribuent au bien-être et rétablissement du patient.



LA QUALITÉ D'UN REPAS

1. La qualité organoleptique

- Goût,
- Odeur,
- Texture,
- Température,
- Couleur et présentation visuelle des plats

Un repas appétissant contribue au confort psychologique du patient et favorise une meilleure consommation alimentaire.



LA QUALITÉ D'UN REPAS

2. La qualité nutritionnelle

- Apport nutritionnel du repas
- Adapté aux besoins spécifiques du patient.

Une **alimentation adaptée** participe activement à la **récupération** du patient, à la **prévention** de la dénutrition et à l'**amélioration** de la prise en charge médicale.



LA QUALITÉ D'UN REPAS

3. La qualité sanitaire

Elle correspond à l'**ensemble des mesures garantissant que le repas est sûr** pour le patient et ne **présente aucun danger** pour sa santé.



LA QUALITÉ D'UN REPAS

4. La qualité de service

- le respect des horaires de distribution
- la courtoisie du personnel ;
- la propreté du matériel de distribution ;
- le respect des prescriptions alimentaires du patient.

Un bon service améliore l'expérience du patient et renforce la qualité globale des soins.



LA QUALITÉ D'UN REPAS

5. La constance dans la qualité

- Même niveau d'exigence maintenu
- Chaque jour
- Pour chaque patient.

La qualité ne doit pas être occasionnelle ; elle doit être durable et reproductible.



LA QUALITÉ D'UN REPAS

En résumé, un repas hospitalier de qualité doit être :

- Appétissant
- Adapté nutritionnellement
- Sûr
- Correctement servi
- Constant dans sa qualité



**Qu'est-ce qui peut rendre un aliment
dangereux pour la santé ?**

A decorative graphic at the bottom of the slide. It features a thick, bright green line that starts on the left, dips down to a point in the center, and then rises back up to the right. The area below this line is filled with a light grey color, while the area above it is white.

Dangers liés aux aliments

01

DANGERS PHYSIQUES

Corps étrangers dans les aliments :
bris de verre, cailloux, bout de bois, ...
blessures, étouffement

02

DANGERS CHIMIQUES

Traces de produits d'entretien sur la
vaisselle mal rincée, Résidus de pesticides
sur les légumes ---) **intoxication**

03

DANGERS MICROBIOLOGIQUES

Microbes pathogènes dans les aliments
Salmonelle, E. Coli, listéria, ...
TIAC : Diarrhée, vomissement,mort

04

DANGERS ALLERGENES

14 allergènes majeurs (oeuf, lait,
arachide, crevettes, etc. ...)
rougeurs, démangeaisons, suffocation



Sources potentielles de contamination des aliments

A decorative graphic at the bottom of the slide. It features a bright green line that starts on the left, dips down to a point in the center, and then rises back up to the right. Below this line is a light grey area that fills the bottom half of the slide.

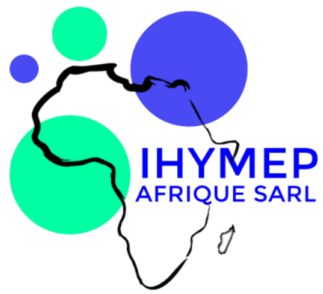
Sources potentielles de contamination des aliments : “5M”

- **M**atières premières
- **M**ain d'œuvre (personnel manipulant les aliments)
- **M**ilieu de travail
- **M**atériels et équipements de travail
- **M**éthodes de travail et Manipulations



BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE DES ALIMENTS : **les essentielles**

A decorative graphic at the bottom of the slide. It features a bright green line that starts on the left, dips down to a point in the center, and then rises back up to the right. The area below this line is filled with a light grey gradient.



Bonnes Pratiques d'hygiène des aliments : **les essentielles**

La **méthode HACCP** (*Hazard Analysis Critical Control Point*)
démarche **préventive** visant à garantir la sécurité sanitaire des
aliments.

- Identifier les dangers ;
- Évaluer les risques ;
- Mettre en place des mesures de maîtrise en prévention
des contaminations alimentaires.

À toutes les étapes de préparation de plats culinaires

Il vaut mieux prévenir que guérir



Bonnes Pratiques d'hygiène des aliments :

les essentielles

1

**Réception
Matières 1ères**

- Date péremption
- Fraîcheur
- Pas de boîtes conserves bombées

2

**Stockage Matières
1ères**

- Stockage par type
- Respect des températures
- Séparation alimentaire du non alimentaire

3

Prétraitement

- Décontamination fruits/légumes (solution chlorée ou vinaigre)
- Décontamination boîtes de conserves avant déboitage



Bonnes Pratiques d'hygiène des aliments :

les essentielles

4

**Préparation
chaude/froide**

- Hygiène des mains
- Respect température cuisson/refroidissements
- Port des EPI

5

**Stockage avant
distribution**

- Nettoyage-désinfection matériel
- Respect des températures de conservation
- Protection des aliments

6

Distribution

- Hygiène des mains
- Maintien au chaud (+63°C) / froid (0-4°C)
- Remise en température maîtrisée
- Port des EPI



Bonnes Pratiques d'hygiène des aliments : **les essentielles**

7

Plonge - gestion des déchets

- Produits vaisselle agréés contact alimentaire
- Rangement correct ustensiles et matériels
- Collecte et évacuation déchets maîtrisées

- Produits agréés contact alimentaire
- Surfaces et revêtements des locaux faciles à nettoyer/désinfecter

Nettoyage Désinfection

8

9

Lutte contre les nuisibles

- Programme préventif
- Produits agréés milieu alimentaire
- Plan de repère



RAPPEL DES RECOMMANDATIONS DE L'ARS

A decorative graphic at the bottom of the slide. It features a thick, bright green line that starts on the left, dips down to a point in the center, and then rises back up to the right. Below this green line is a light grey area that fills the bottom half of the slide, creating a stylized, abstract landscape or wave effect.

Recommandations de l'ARS

13 D.1.2.12 L'établissement hospitalier fournit des boissons et des aliments sains et appropriés aux patients, au personnel et aux visiteurs.

Preuves de conformité

Éléments mesurables

- Conformité aux lois et réglementations nationales.
- Procédures* de fourniture des boissons et des aliments sains et appropriés destinés aux patients, au personnel et aux visiteurs.
- Procédures concernant les programmes de sécurité* des cuisines.
- Régimes adaptés* en fonction des maladies et des besoins des patients.
- Registre du personnel formé* pour suivre les procédures appropriées.
- Méthode d'évaluation de la conformité aux procédures concernant la sécurité des aliments et des boissons.
- *Visites médicales et certificats médicaux du personnel de la restauration.

Recommandations de l'ARS

D.1.2.13 L'établissement hospitalier maintient un environnement propre.

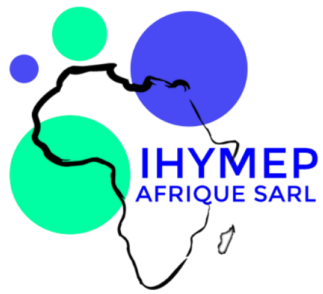
Preuves de conformité

Éléments mesurables

- Procédures de nettoyage et de bionettoyage.
- Registre du personnel formé aux procédures de nettoyage et de bionettoyage.
- Registre du personnel formé à la démarche HACCP (**H**azard **A**nalysis **C**ritical **C**ontrol **P**oint ou en Français ; Analyse des dangers et Points critiques pour leur maîtrise) qui est un système qui définit, évalue et maîtrise les dangers menaçant la sécurité des aliments.
- Rapport d'évaluation de la conformité aux procédures de nettoyage et de bionettoyage

Rôle du management hospitalier

A decorative graphic at the bottom of the slide. It features a thick, bright green line that starts on the left, dips down to a central point, and then rises back up towards the right. Below this line is a large, light grey area that fills the bottom half of the slide.

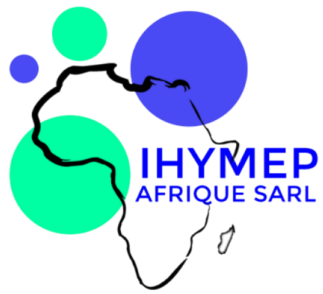


Rôle du management hospitalier

Les décideurs des établissements hospitaliers ont une responsabilité majeure.

- Intégration de la restauration dans la politique qualité
- Choix de prestataires qualifiés
- Contrôles qualité des prestations
- Commande d'audits hygiène réguliers,
- Procédures et documents formalisés
- Formation continue du personnel
- Ressources suffisantes allouées
- Accompagnement Consultants





Rôle du management hospitalier

Etude de cas

C'est la veille des fêtes à la cantine de l'Hôpital X. L'équipe de restauration est mobilisée afin de servir, dans les délais, un repas festif aux patients hospitalisés.

À 20h00, l'ensemble des patients a pris son dîner. Cependant, quelques heures plus tard, plusieurs patients commencent à présenter des diarrhées et des vomissements, dont près de la moitié dans un état jugé critique.

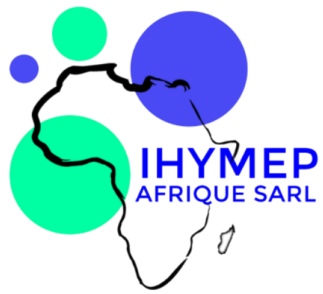
Face à la gravité de la situation, les médecins de garde sont immédiatement alertés et la direction de l'hôpital informée en urgence.

Les investigations menées révèlent finalement qu'il s'agit d'une TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective).

➔ **Selon vous, qui est responsable de cette situation ?**



Questions Réponses



MESSAGES CLÉS À RETENIR

La restauration hospitalière ne doit plus être considérée comme un simple service logistique.

La sécurité du patient commence parfois... dans l'assiette car, nourrir un patient, c'est le soigner.

***L'hygiène en restauration hospitalière,
c'est l'affaire de TOUS et la RESPONSABILITÉ DE CHACUN.***





MERCI DE VOTRE ATTENTION !

- Des conseils pratiques ?
- Des besoins en formation ?
- Un accompagnement personnalisé ?

CONTACTEZ-NOUS AU

01 99 77 60 60

01 59 10 64 06