



# Gestion des réfrigérateurs à disposition des résidents

Réseau franc-comtois de lutte contre les infections nosocomiales  
Hôpital Saint-Jacques 2, place Saint-Jacques 25000 Besançon  
Tél. 03 81 21 89 30  
[www.rfclin.info](http://www.rfclin.info)

**D**ans le cadre d'une prise en charge de qualité en EMS, la possibilité de disposer d'un réfrigérateur individuel ou partagé est souvent offerte aux résidents (exemple : boisson fraîche dans le cadre du plan bleu).

Chaque établissement définit les modalités de cette mise à disposition.

Lorsque des aliments sont apportés par les visites aux résidents et qu'ils ne sont pas consommés immédiatement, leur conservation doit se faire impérativement dans un réfrigérateur s'ils nécessitent le maintien au frais (cf. guide « prévention du risque infectieux associé aux aliments apportés par les visiteurs aux résidents »). Il peut s'agir d'un réfrigérateur appartenant au service et commun aux résidents ou d'un réfrigérateur individualisé dans la chambre du ou des résidents.

Quelle que soit l'organisation mise en place, des recommandations de bonnes pratiques en termes d'hygiène sont attendues pour sécuriser le risque infectieux associé à l'alimentation :

1. Surveillance des températures
2. Vérification des denrées alimentaires dans le réfrigérateur
3. Entretien du réfrigérateur
4. Maintenance du matériel

Toutes ces pratiques doivent faire l'objet d'une formalisation et d'une traçabilité. Il est également attendu de disposer d'une procédure dégradée en cas de non-conformité des températures.


Des recommandations de bonnes pratiques définissent le rythme de ces actions, leur mode opératoire et les acteurs ayant en charge ces tâches (cf. tableau en page 2). La définition de cette organisation en amont permet d'optimiser l'observance des bonnes pratiques.

- ▶ En cas de réfrigérateur commun aux résidents (dans le service) ou de réfrigérateur individuel dans la chambre mis à disposition par l'établissement : les modalités de surveillance des températures, de vérification des denrées alimentaires qui y sont conservées et les modalités d'entretien doivent répondre à la procédure institutionnelle en vigueur.
- ▶ En cas de réfrigérateur individuel dans la chambre appartenant au résident : il est primordial de définir l'organisation choisie pour ces 3 actions, en lien avec les familles et le conseil de la vie sociale de la structure.


NB : les modalités d'utilisation des réfrigérateurs pour les résidents, qu'ils soient commun dans le service ou individualisé dans la chambre, sont rappelées dans le guide « prévention du risque infectieux associé aux aliments apportés par les visiteurs aux résidents ».

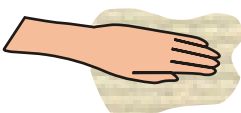


**Tableau : modalités de gestion des réfrigérateurs (personnels ou partagés) destinés à la conservation des aliments pour les résidents**


Quoi	Objectif	Comment	Quand	Qui	Conduite à tenir en cas de non conformité
 <b>Surveillance de la température</b>	Températures comprises entre + 1°C et + 4°C (tolérance allant de 0° à + 6°C)	<p><b>Matériel</b> : thermomètre adapté et fonctionnel : fixe ou posé sur l'étagère moyenne.</p> <p><b>Mode opératoire</b> : relever la température sans toucher au thermomètre.</p> <p><b>Traçabilité</b> : noter la température relevée sur la fiche de suivi idéalement fiche apposée au réfrigérateur (cf. annexe n°1)</p>	Quotidien	Professionnel identifié selon la procédure et/ou fiche de poste <i>ad hoc</i>	Si la température relevée est non conforme : <ul style="list-style-type: none"> <li>●Vérifier que la prise de courant est bien branchée,</li> <li>●Vérifier que la porte du réfrigérateur ferme correctement,</li> <li>●Vérifier que le thermomètre fonctionne bien,</li> <li>●Informers le cadre ou le chef du service ou le responsable technique (selon procédure institutionnelle),</li> <li>●Régler le thermostat du réfrigérateur,</li> <li>●Jeter les denrées périssables ne supportant pas la rupture de la chaîne du froid,</li> <li>●Recontrôler dans les 12 heures.</li> </ul>




Quoi	Objectif	Comment	Quand	Qui	Conduite à tenir en cas de non conformité
 <p><b>Vérification des denrées</b></p>	<p>Limiter le risque infectieux associé aux denrées alimentaires périssables</p>	<p><b>Mode opératoire :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●Vérifier l'absence d'emballage carton, plastique</li> <li>●Vérifier le non dépassement des dates limites de consommation (DLC) et/ou de la date de dépôt des aliments apportés.</li> <li>●Vérifier l'aspect général des produits : couleur, odeur, texture</li> <li>●Ranger les aliments selon la DLC (premier entré, premier sorti)</li> </ul> <p><b>Traçabilité :</b> Tracer l'action</p>	<p>Quotidien</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●Professionnel identifié selon la procédure et/ou fiche de poste <i>ad hoc</i></li> <li>●si l'action est réalisée par les familles, elle doit être signalée aux soignants</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●Jeter les produits périmés, toute denrée non datée ou datée et non consommée au-delà de 24h</li> <li>●Informer le résident et/ou sa famille que des aliments sont jetés</li> <li>●Informer l'IDE le cadre ou le chef du service.</li> </ul>


Quoi	Objectif	Comment	Quand	Qui
 <p><b>Entretien quotidien</b></p>	<p>Garantir un état de propreté visuel et microbiologique du réfrigérateur</p>	<p><b>Matériel :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●Produits : détergeant-désinfectant agréé alimentaire (DDA)</li> <li>●Lavettes</li> </ul> <p><b>Mode opératoire :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●Nettoyer les extérieurs du réfrigérateur : porte, poignée, dessus en systématique et + en cas de salissures avec lavette imprégnée de DDA</li> <li>●Vérifier l'intérieur du réfrigérateur et nettoyer si salissures.</li> </ul> <p>NB : ne pas oublier dans ce cas de rincer le produit et de sécher correctement avec du papier absorbant</p> <p><b>Traçabilité :</b> Tracer l'action</p>	<p>Quotidien</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●Professionnel identifié selon la procédure et/ou fiche de poste <i>ad hoc</i></li> <li>●Autre (proches, auxiliaires de vie ...) selon organisation définie par le règlement de l'établissement</li> </ul>



Quoi	Objectif	Comment	Quand	Qui	Conduite à tenir en cas de non conformité
 <p><b>Entretien approfondi</b></p>	<p>Garantir un état de propreté visuel et microbiologique du réfrigérateur</p>	<p><b>Matériel :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●Produits : détergeant-désinfectant agréé alimentaire (DDA)</li> <li>●Lavettes</li> <li>●Papier absorbant</li> </ul> <p><b>Mode opératoire :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●Débrancher si possible le réfrigérateur</li> <li>●Vider le contenu du réfrigérateur (mettre les denrées loin de toute source de chaleur)</li> <li>●L'intérieur du réfrigérateur : <ul style="list-style-type: none"> <li>-retirer les éléments : grilles, tablettes en verre, bac à légumes... et les nettoyer avec lavette imprégnée de DDA</li> <li>-nettoyer du haut vers le bas : les parois, la contre-porte, les joints, le thermomètre,</li> <li>-laisser agir le produit (se reporter aux recommandations du fabriquant).</li> <li>-rincer le produit</li> <li>-sécher soigneusement les surfaces nettoyées avec du papier absorbant</li> <li>-replacer les éléments</li> <li>-remettre les aliments</li> <li>-Ne pas oublier de rebrancher le réfrigérateur</li> </ul> </li> <li>●Les extérieurs du réfrigérateur : porte, poignée, dessus et côtés : <ul style="list-style-type: none"> <li>- nettoyer avec lavette imprégnée de DDA</li> <li>-Dépoussiérer la grille arrière du réfrigérateur en cas de besoin</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Traçabilité :</b> Tracer l'action cf. annexe n°2</p>	<p>Mensuel et systématiquement en cas de salissures</p>	<p>Professionnel identifié selon la procédure et/ou fiche de poste <i>ad hoc</i></p> <p>-Autre (proches, auxiliaires de vie ...) selon l'organisation définie par le règlement de l'établissement</p>	<p>Signaler toute anomalie constatée lors de cet entretien (qualité du joint, ampoule défectueuse, thermostat non fonctionnel...) au cadre ou au chef du service ou au responsable technique (selon la procédure institutionnelle)</p>



Quoi	Objectif	Comment	Quand	Qui
 <b>Dégivrage du compartiment (Freezer ou congélateur)</b>	Optimiser le maintien des températures attendues Prévenir la rupture de la chaîne du froid	<b>Mode opératoire :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Vérifier le contenu du compartiment et le vider le cas échéant</li> <li>•Procéder au dégivrage</li> <li>•Nettoyer le compartiment dès que le dégivrage est terminé (même mode opératoire que pour l'intérieur du réfrigérateur)</li> </ul> <b>Traçabilité :</b> Tracer l'action	Trimestriel ou semestriel selon le réfrigérateur et systématiquement en cas de givre important ou salissure	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Professionnel identifié selon la procédure et/ou fiche de poste <i>ad hoc</i></li> <li>•Autre (proches, auxiliaires de vie...) selon l'organisation définie par le règlement de l'établissement</li> </ul>

Quoi	Objectif	Comment	Quand	Qui	Conduite à tenir en cas de non conformité
 <b>Maintenance</b>	Garantir le bon fonctionnement du réfrigérateur ou corriger toute anomalie dans les meilleurs délais	- Vérifier l'état général du réfrigérateur et son degré de vétusté. - Vérifier son bon fonctionnement	Pluriannuel	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Personnel des services techniques</li> <li>•Autre selon l'organisation définie par l'établissement</li> </ul>	Si le réfrigérateur est hors service, veiller à remettre les aliments dans un autre réfrigérateur, sans rupture de la chaîne du froid.

Références bibliographiques :

- gestion du risque infectieux en établissements medico-sociaux, Resclin champagne Ardenne, 2011;
- fiches techniques pratiques maîtrise du risque infectieux en Ehpad, Cclin Arlin, fiche N° II.2 « Hygiène en restauration », 2011.







## Fiche de traçabilité de la gestion quotidienne des réfrigérateurs

Année : .....

Mois : .....

Lieu du réfrigérateur : .....

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Vérification des denrées																																
Entretien quotidien																																

Points clés :

- ▶ Vérifier les denrées alimentaires selon la procédure,
- ▶ Procéder à l'entretien selon la procédure.

L'agent doit noter ses initiales sur cette fiche de traçabilité.



**Jeter les produits périmés.**

**Informez le résident et/ou sa famille ainsi que l'IDE le cadre ou le chef du service, que des aliments (non datés, datés mais non consommés au bout de 24h) sont jetés.**





## Fiche de traçabilité de la gestion pluriannuelle des réfrigérateurs

Année : .....

Lieu du réfrigérateur : .....

		Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
<b>Entretien mensuel</b>	Date												
	Initiales												
<b>Dégivrage</b>	Date												
	Initiales												
<b>Maintenance</b>	Date												
	Action(s) réalisées												
	Initiales												

L'agent doit noter ses initiales et la date de l'action sur cette fiche de traçabilité.