Outil

Allier sécurité alimentaire et convivialité en Ehpad avec la méthode HACCP

La Fédération européenne de la restauration concédée définit la démarche *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) comme « *une approche systématique d'identification, de localisation, d'évaluation et de maîtrise des risques potentiels en matière de salubrité des denrées dans la chaîne alimentaire* ». Celle-ci se décline en sept principes.

✦ **Dans une fiche repère,** l'Agence nationale de l'évaluation et de la qualité des établissements et services sociaux et médico-sociaux (Anesm) propose d'appliquer cette méthode en établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (Ehpad) dans une optique différente : partir du sécuritaire pour soutenir la convivialité [1]. Dans l'objectif de "dédramatiser" la démarche HACCP, elle recommande de faire un bilan-rappel annuel des normes. Un point de vigilance : les informations à conserver par catégorie de denrées alimentaires pour assurer la traçabilité. La fiche rappelle que « *pour les fruits et légumes récoltés au sein de l'Ehpad ou ailleurs (fermes locales, jardins particuliers, etc.), seules l'origine et la date de cueillette doivent être notées* ». Autres points importants : le respect des chaînes du froid et du chaud, la préparation de certaines denrées, dont les légumes et les œufs, ou encore la cuisson de la viande. Un référent HACCP peut être désigné pour aider, à partir de cette fiche repère, à rédiger des protocoles et répondre aux différentes interrogations des personnels.

✦ **Prendre plaisir à manger est primordial** pour les seniors. Les auteurs de la fiche incitent les Ehpad à mettre à disposition des petites cuisines et à impliquer les résidents dans la préparation des repas, surtout lorsqu'ils appréciaient auparavant de cuisiner (mentionné dans le projet personnalisé d'accompagnement), par le biais d'un programme d'animation autour des activités culinaires par exemple (atelier confitures avec les fruits du jardin). La démarche HACCP n'impose pas le port d'une charlotte ni de gants, mais uniquement un lavage systématique des mains, ce qui simplifie la mise en place. Les familles peuvent être associées à toutes ces initiatives.

© Gerhard Seybert/stock.adobe.com

✦ **La fiche repère propose de nombreuses idées et illustrations** pour mobiliser le plus grand nombre d'acteurs autour du bien manger et du maintien de la convivialité.

Valérie LEQUIEN

Référence

[1] Anesm. Sécurité alimentaire, convivialité et qualité de vie, les champs du possible dans le cadre de la méthode HACCP (en l'état actuel de la législation). 2018. www.has-sante.fr/portail/upload/docs/application/pdf/2018-10/fiche-repere_haccp.pdf

Livre blanc

Onze axes pour prévenir les cancers

La Ligue contre le cancer a organisé les États généraux de la prévention des cancers à l'occasion de son centenaire, aux côtés de nombreux partenaires. Plus de 3 000 écoliers de 9 à 14 ans, 30 000 internautes et près de 500 participants à des ateliers thématiques se sont exprimés au cours de l'année 2018.

✦ **Onze propositions "phares", regroupées dans un Livre blanc, émergent de cette concertation** : créer un dispositif d'information numérique national de référence ; promouvoir les comportements favorables à la santé dès le plus jeune âge ; permettre à chacun de connaître les facteurs de risque auxquels il a été exposé (création d'une fiche d'exposition aux risques de cancer dans le dossier médical partagé notamment) ; réduire les inégalités d'accès à la prévention ; créer un cadre réglementaire favorable à la prévention ; professionnaliser et reconnaître les acteurs de la prévention ; renforcer la recherche sur les déterminants des risques de cancers ; développer une politique ambitieuse de lutte contre les cancers viro-induits [1].

✦ **Une deuxième édition des États généraux sera organisée dans deux ans,** l'occasion de faire un point d'étape.

ED

Référence

[1] www.ligue-cancer.net

Informations sur les additifs alimentaires

L'Académie d'agriculture de France[1] met en garde sur les informations diffusées, *via* différents canaux, sur les additifs alimentaires. Notant que l'« *on voit fleurir ici ou là, à travers des articles de presse ou des applications pour smartphone pour qualifier le profil d'aliments ou* via *la publication d'un récent rapport parlementaire, des listes de bons ou de mauvais additifs* », elle rappelle que ces classements sont effectués par des "inconnus" dont les compétences scientifiques ou les liens d'intérêts ne sont pas précisés. L'Académie conseille de ne se référer qu'à « *la liste des additifs inscrits sur la liste positive de l'Union européenne, considérés par les experts de l'*European Food Safety Authority *(Efsa) comme ne faisant pas courir de risque à la santé du consommateur et autorisés en France dans la limite des doses permises dans les denrées dans lesquelles ils peuvent être utilisés* ».

ED

[1] www.academie-agriculture.fr

Douleurs abdominales rebelles

Une campagne de repérage destinée aux personnes souffrant de porphyrie hépatique et en errance thérapeutique a été lancée[1]. La porphyrie est une maladie rare, due à la présence dans l'organisme de molécules précurseurs de l'hème (porphyries). Caractérisée par des douleurs abdominales rebelles, elle peut mener la patiente à présenter des troubles graves (anxiété, paralysie, convulsions, troubles de la conscience avec hallucinations, voire crises convulsives). Déployée sur Internet et les réseaux sociaux, cette campagne dirige les patientes vers le site douleurs-abdominales.fr sur lequel un questionnaire permet de les orienter vers un Numéro Vert (0 805 560 313) où des professionnels de santé les guideront éventuellement dans un parcours de soins optimisé.

ED

[1] Organisée par Patientys by Webhelp et l'Association pour le développement d'initiatives innovantes en santé.