



Hospices Civils de Lyon

SERVICE RESTAURATION

CONSIGNES ET INFORMATIONS

HYGIENE ET SECURITE

VISITEURS

ET

SOCIETES EXTERIEURES

Date de révision : 16 avril 2018

Réf. GED100

Les Hospices Civils de Lyon

- **2^{ème}** Centre Hospitalier Universitaire de France (CHU)
- **14 établissements** pluridisciplinaires ou spécialisés
- Véritable centre de compétences intégrant toutes les disciplines
- Plus de **23 000 professionnels** qui contribuent à l'amélioration constante de la santé

La fonction Restauration

- Assure et coordonne les activités d'approvisionnement, de production, de conditionnement et de distribution des repas
- Production de repas par an : **4 800 000**
- Pilote 2 UCPA (Unités Centrales de Production Alimentaires) et 6 Unités Relais
- Effectifs totaux : **452 ETP**

Objectifs Restauration : Horizon 2017

- **Souple** : renforcer la satisfaction des usagers
- **Simple** : renforcer la qualité de vie à l'hôpital et au travail
- **Savoureux** : Développer la recherche et l'innovation
- **Sûr** : Améliorer l'efficacité de nos organisations en garantissant la sécurité alimentaire

Présentation de l'UCPA Grand Est

L'Unité Centrale de Production Alimentaire (UCPA) Grand Est assure la production et la livraison des repas aux hôpitaux suivants (unités relais et satellites):

- Groupement Hospitalier Est
- Groupement hospitalier Sud
- Groupement Hospitalier Nord
- Groupement Hospitalier Edouard Herriot
- Hôpitaux gériatriques : P. Garraud, A. Charial, Les Charpennes
- Restaurants du personnel : Villon et Lacassagne

Fonctionnement de l'UCPA Grand Est

- Mode de production en **liaison froide**
- La liaison froide consiste à cuire les aliments et à les refroidir rapidement pour une consommation ultérieure
- Maîtrise du froid innovante avec le coulis de glace
- Utilisation de techniques de conservation telles que l'atmosphère modifiée, l'auto-pasteurisation, la cuisson sous-vide et la cuisson à juste température
- Fabrication « maison » du pain et des desserts par la boulangerie et la pâtisserie des HCL

L'UCPA est composée de plusieurs secteurs

- **Le magasin** réceptionne, stocke et distribue les matières premières et les produits prêts à l'emploi
- **La production** cuisine et conditionne les plats chauds et froids
- **L'allotissement-Transport** assure la distribution des repas et leur acheminement auprès des différents hôpitaux
- **L'informatique et la gestion** suivent les menus, les approvisionnements, les commandes, la gestion des matières premières ainsi que la gestion des stocks pour la préparation des repas des patients
- Le **Restaurant du personnel** est complémentaire aux autres secteurs et accueille tous les personnels du site, de la stérilisation centrale et de la blanchisserie des HCL.

Les **unités relais et satellites** reçoivent les plats de l'UCPA et les distribuent aux patients et personnels.

Consignes à respecter pour les visiteurs



- Vous ne pouvez accéder à nos zones de production et à nos équipements que si vous êtes guidés par l'accompagnateur qui vous informera préalablement des risques spécifiques et des mesures à respecter
- En cas d'infection du système ORL, digestif ou affectant les mains : le signaler à un responsable du site.
- Les professionnels des sociétés extérieures intervenant sur le site doivent être identifiés à l'aide d'un badge.

Consignes d'hygiène et de sécurité



Le port de la blouse et de la coiffe est obligatoire lors des déplacements dans les zones propres et intermédiaires.



Le port de bijoux, montre, boucles d'oreilles, piercing etc..., est strictement interdit à l'intérieur des ateliers de production.



Il est strictement interdit de manger, de boire et de mâcher du chewing gum à l'intérieur des ateliers de production.



Il est strictement interdit de fumer à l'intérieur des bâtiments, en dehors des zones prévues à cet effet.



Il est interdit de filmer sans autorisation de la Direction de la Restauration.



Les photos sont autorisées si le visage des agents n'apparaît pas.

Procédure d'urgence en cas d'incendie

En cas de déclenchement d'une alarme, vous devez suivre les instructions de votre accompagnateur.



Evacuez le site calmement en empruntant les issues de secours. N'utilisez pas les ascenseurs.



Rejoignez le point de rassemblement le plus proche.



En cas du déclenchement de l'alarme incendie suivre les consignes de l'accompagnateur.



Si vous êtes témoins d'un départ de feu, alertez en brisant la glace d'un des boîtiers « alarme incendie ».



Si vous avez été formé à manipuler un extincteur, vous pouvez tenter d'éteindre le feu, mais sans jamais prendre de risque.



Merci de ne pas jeter sur la voie publique