**Mémoire de Magistère de Mr Djokhdem Laid**

**Contribution à l'évaluation de l'hygiène en restauration hospitalière : cas de l'établissement public hospitalier Ahmida Benadjila de Laghouat**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2014**

**Résumé** :

La qualité et la quantité de l‟alimentation sont des facteurs déterminants lors de la convalescence du patient. Assurer une alimentation saine fait partie des prestations importantes dans le cadre des soins de santé. La présente étude réalisée à l'établissement public hospitalier Ahmida Benadjela de la wilaya de Laghouat (EPHL) vise d‟abord l‟appréciation du niveau d‟hygiène dans le cadre de la restauration des patients et du personnel. En premier partie une étude estimative de l‟efficacité des opérations de nettoyage et de désinfection a été faite par un contrôle microbiologique des surfaces concernées. 117 prélèvements ont été effectués sur les mains, les plateaux des malades et les surfaces de travail. Les résultats ont montré que l‟hygiène dans la restauration est non acceptable et que, l‟évaluation de la conformité des opérations de nettoyage et de la désinfection dans la cuisine et dans les offices est loin d‟être satisfaisante. Une deuxième partie consacre au suivi de la liaison chaude durant la distribution, les températures enregistrées sont très critiques avec une moyenne de 52°c .loin des normes exigées (.>63°c). Des recommandations ont été formulées afin d‟apporter des améliorations à l‟hygiène des surfaces et de l‟efficacité du protocole de nettoyage et de la désinfection.  
  
  
**Abstract:**The quality and quantity of food are important factors during the recovery of the patient. Ensuring a healthy diet is one of the main missions of health care services. The present study was carried in the public hospital Ahmida Benadjela of Laghouat and it focuses mainly on assessing the level of hygiene for patients and staff. In the first part, we conducted a study to estimate the effectiveness of cleaning and disinfection was made by microbiological control of the concerned areas. The results of 117 samples that were taken from the hands of the patient, preparation tables and plates and dishes showed that the status of catering hygiene is not acceptable and that the conformity assessment of cleaning and disinfection in the kitchen and in the offices is far from being satisfactory. A second part was devoted to monitoring the temperature of meals during distribution. The recorded temperatures were critical with an average of 52° c, which is far from required standards (.> 63 ° c). Recommendations were made to make improvements to surface hygiene and the efficiency of the cleaning and disinfection protocol.