

RESPONSABLE ASSURANCE QUALITE

Date de rédaction : 30 novembre 2018

SECTEURS DE RESPONSABILITE :

- Tous les secteurs de l'U.C.R, le transport des repas, les selfs du Centre Hospitalier.
- Tous les satellites internes du Centre Hospitalier de Dax (en relation avec l'Equipe Opérationnelle d'Hygiène)
- Tous les autres satellites de distribution desservis par l'U.C.R

RELATIONS DU POSTE :

Hiérarchiques :

- ✓ En amont : Ingénieur chargé de la restauration et son adjoint.
- ✓ En aval : Tous les responsables des secteurs et tous les agents du service restauration (U.C.R. et selfs) en particulier le responsable qualité culinaire et l'assistant en hygiène.
- ✓ **Les absences et congés seront coordonnés avec la responsable diététique afin d'assurer la présence d'un des deux cadres.**

Fonctionnelles :

× Internes :

- ✓ Médecine du travail
- ✓ Equipe Opérationnelle d'Hygiène
- ✓ CLIN
- ✓ Cadres hospitaliers de santé
- ✓ Responsables des satellites livrés par l'U.C.R.
- ✓ Cellule qualité
- ✓ Groupe de travail projet qualité
- ✓ Comité de pilotage gestion documentaire
- ✓ Responsables des autres fonctions logistiques (blanchisserie, services techniques)
- ✓ Groupe de travail logistique (accréditation V2)
- ✓ Cellule des marchés

× Externes :

- ✓ Services vétérinaires
- ✓ Laboratoire d'analyses
- ✓ Fournisseurs des matières premières
- ✓ Prestataires extérieurs de services (maintenance,...)
- ✓ Fournisseurs de matériel

POSTE A 100% :

Horaires : 8h30-16h30 et selon les besoins du service

Jours de travail : 5 jours sur 7 du lundi au vendredi

Tenue de travail : blouse blanche, chaussures blanches.

BAC +2 hygiène alimentaire/encadrant de production cuisine centrale (7 000 repas/jour – 103 ETP)

QUALITES REQUISES :

- ✓ Physiques : Présentation soignée, actif
- ✓ Intellectuelles : Créativité, dynamisme, capacité d'organisation, esprit d'observation. Aptitude à la gestion, à l'écoute, à la communication, à la négociation, à l'encadrement.
- ✓ Morales : Esprit positif, esprit d'initiative, sens de l'autorité, sens des responsabilités, disponibilité.
- ✓ Professionnelles :
 - Parfaite maîtrise :
 - de la démarche HACCP,
 - de la qualité et de l'hygiène (HACCP, Certification/Accréditation V2, RABC...)
 - de la microbiologie alimentaire
 - de la réglementation concernant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
 - Connaissance indispensable :
 - de la restauration collective et de l'industrie agro-alimentaire
 - de la liaison froide
 - des technologies de fabrication, conditionnement, de stockage et de transport des plats cuisinés.
 - De la cuisson à juste température
 - De la traçabilité
 - De la gestion de production, planification et organisation
 - Maîtrise de l'informatique :
 - logiciels standards : Excel, Word, Powerpoint
 - logiciels spécifiques liés à la traçabilité (testo, combilink, microlid, syrius)) à la gestion de production (graal), Médiane (GEF), Epicure (marché).
 - Internet

SON ROLE :

Le Responsable de l'assurance qualité est chargé de garantir la Sécurité Alimentaire au sein du service Restauration et dans les satellites et clientèles diverses de l'UCR.

Il coordonne l'application de la démarche HACCP d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques :

- ✓ De l'achat de la matière première à la distribution du produit fini,
- ✓ Au sein de l'U.C.R. et au niveau des satellites,
- ✓ Suivi des relations clientèles.

Pour accomplir sa tâche, il lui est nécessaire de développer un certain nombre de notions simples dans les domaines de la communication, de la microbiologie et de la démarche Qualité pour identifier les principaux risques et sensibiliser le personnel à l'application des règles d'hygiène indispensables à la prévention des toxi-infections alimentaires à caractère collectif lors des différentes étapes.

Le Responsable de l'assurance qualité est un membre actif du pôle Qualité du Centre Hospitalier de Dax.

SES MISSIONS :

HACCP

Coordonner la démarche HACCP en relation avec l'équipe HACCP et les agents du service restauration du CH Dax ainsi qu'avec les agents des satellites extérieurs livrés par l'UCR.

- ✓ Mettre en place, valider et actualiser, au sein de l'UCR et des satellites :
 - les diagrammes de fabrication
 - les analyses de dangers – la détermination des points critiques
 - les mesures préventives
 - les mesures de surveillance

Ceci lors de toutes les étapes : de l'achat des matières premières à la distribution et à la remise en température des plats cuisinés.

- ✓ Favoriser la bonne application des protocoles et de la réglementation par une sensibilisation permanente sur le terrain.
- ✓ Evaluer périodiquement l'application des protocoles par des audits (fonctionnement, hygiène, nettoyage et désinfection,...).
- ✓ Contrôler les enregistrements journaliers et ponctuels de tous les secteurs.
- ✓ Traiter les non-conformités (mesures correctives).
- ✓ Assurer la gestion documentaire et la communication.
- ✓ Veiller à l'actualisation de la démarche.

Présenter la démarche auprès du CLIN pour validation.

Production

Le RAQ a pour mission de former et accompagner le chef de production pour la gestion du planning de production.

Il apportera son expertise pour les faire évoluer et réduire les écarts d'excédents et de complément de production.

Il sera pilote de la démarche visant à réduire le gaspillage alimentaire chez nos clients mais aussi sur les sites du Centre Hospitalier. Dans ce cadre, il déterminera les objectifs et le redéploiement du plan d'action.

RESPONSABILITÉ DE L'HYGIENE ET DES LOCAUX :

HYGIENE DES LOCAUX ET DU MATERIEL

Nettoyage et désinfection des locaux et du matériel :

- Veiller au respect des protocoles de nettoyage et désinfection
- Gérer l'équipe de bio nettoyage et les agents des plonges batterie et vaisselle
- Faire les évaluations avec le chef de service
- Référencer les produits de nettoyage et désinfection :
 - Pour l'UCR et les selfs
 - Pour le lavage et l'entretien de la vaisselle
 - Pour les offices du Centre Hospitalier en relation avec l'Equipe Opérationnelle d'Hygiène
- Gérer les produits de nettoyage et désinfection : suivi des consommations.
- Définir et assurer les besoins en fournitures d'hygiène des différents secteurs.
- Suivre la prestation technique de nettoyage et la désinfection des systèmes d'extraction et ventilation de l'UCR et des selfs en relation avec la maintenance interne.

Maintenance des locaux et du matériel

- Participer à l'élaboration du dossier de consultation pour la maintenance des installations thermo-frigorifiques de l'UCR et des selfs pour la partie hygiène (températures de consigne et d'alarme, modalités d'intervention) et suivre la prestation technique en relation avec la maintenance interne.
- Veiller au respect des températures des locaux de production, des chambres froides de stockage à l'UCR et dans les satellites, des véhicules frigorifiques. Sensibiliser et former le personnel au contrôle de la température en liaison froide.
Traiter les non-conformités en relation avec la maintenance interne et le prestataire externe de maintenance des installations frigorifiques.

- Veiller à la conception hygiénique des matériels.
- Veiller au respect de l'hygiène lors de travaux ou de maintenance préventive ou curative dans les locaux ou sur le matériel.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Assister les agents de la restauration lors de la mise en place de matériel (cellules de refroidissement, fours,...) pour l'utilisation, la sécurité, le nettoyage.

CONTRÔLE DE L'HYGIENE DU PERSONNEL

- Assurer le respect des règles d'hygiène du personnel dans une démarche d'accompagnement
- Veiller, en collaboration avec la médecine du travail, à l'aptitude du personnel à la manipulation des denrées alimentaires.
 - × attestation médicale annuelle
 - × en cas de TIAC
 - × Mettre en place les mesures nécessaires en cas de porteur sain.

FORMATION DU PERSONNEL

Elaborer des modules de formation avec un caractère opérationnel

Assurer toutes les formations concernant l'hygiène du service Restauration et favoriser la participation de tous :

- formation périodique réglementaire pour tous les agents travaillant à l'U.C.R. et dans les satellites (non compris le personnel de distribution dans les services de soins).
- formation, dès leur arrivée dans le service restauration, de tous les nouveaux agents (C.E.S., contractuels, T.I.G., stagiaires, etc...) aux règles d'hygiène spécifiques aux secteurs dans lesquels ils sont amenés à travailler.
- sensibilisation permanente sur le terrain.
- informations et réunions de travail relatives à l'hygiène.

CONTRÔLE DE L'HYGIENE DE FONCTIONNEMENT

Veiller au respect des protocoles lors des différentes étapes :

- l'achat et la réception des produits
- la préparation et la manipulation des plats
- la conservation et le transport
- la distribution et la remise en température

Evaluer les pratiques.

TRACABILITE

- des produits
- du couple temps/température
- des pratiques

Contrôler la traçabilité existante (n° lot / dates / températures) :

- Réception / déconditionnement
- Viande bovine
- Fabrication / refroidissement
- Cuissons de nuit

Améliorer la traçabilité de la réception à la consommation :

- traçabilité papier
- traçabilité informatisée

AMELIORATION DE LA QUALITE

Définir les projets et mettre en place les actions d'amélioration du niveau de la qualité hygiénique au sein du service restauration concernant :

- les denrées alimentaires :
 - Rechercher constamment la meilleure adéquation entre la qualité hygiénique et la qualité organoleptique en relation avec le responsable qualité culinaire.
 - Maîtriser les cuissons à juste température.
 - Maîtriser les rendements économiques.
- le matériel de fabrication, de conditionnement, d'étiquetage, de nettoyage et désinfection,...

- les locaux (chaîne du froid)
- l'organisation des services

CONTRÔLES BACTERIOLOGIQUES :

- ✓ **Définir le plan d'échantillonnage** (qualité et quantité des analyses) afin de vérifier l'efficacité de la démarche HACCP et la maîtrise de la qualité hygiénique au niveau :
 - des matières premières
 - des plats cuisinés à l'UCR et dans les satellites
 - des surfaces
 - de l'eau du réseau et des fontaines et machines à glaçons
- ✓ Référencer et gérer les relations avec le laboratoire externe d'analyses.
- ✓ Effectuer les prélèvements de surface en relation avec l'équipe de bionettoyage.
- ✓ Analyser et commenter les résultats afin de les rendre exploitables.
- ✓ Traiter les non-conformités éventuelles avec mesures correctives et vérification en collaboration avec les services concernés.
- ✓ Communiquer les résultats auprès des services concernés, de l'Equipe Opérationnelle d'Hygiène, du CLIN...
Assurer la gestion documentaire.
- ✓ **Assurer la communication avec les fournisseurs** en lien avec le Responsable Qualité Culinaire afin de maîtriser la qualité hygiénique des matières premières et de connaître leurs autocontrôles bactériologiques et leur démarche de maîtrise des dangers.
- ✓ **Etudier et programmer toutes les expérimentations nécessaires à l'assurance d'une qualité bactériologique conforme** (nouveaux produits, nouveaux procédés, validation de DLC...).

GESTION DES TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES A CARACTERE COLLECTIF

- Veiller en permanence au respect :
 - Du protocole de conservation des échantillons témoins
 - Des mesures préventives définies par la méthode HACCP
- En cas de TIAC, effectuer les démarches réglementaires de déclaration et recueillir les éléments nécessaires à l'enquête en relation avec les services vétérinaires.
Coordonner les investigations.
Participer au groupe de travail de gestion de la crise.

COMMUNICATION :

- Assurer la coordination entre l'Unité Centrale de Restauration, les satellites et les selfs du Centre Hospitalier dans le domaine de l'hygiène en collaboration avec le responsable qualité culinaire et l'Equipe Opérationnelle d'Hygiène
- Fournir aide et conseil auprès des autres satellites notamment pour la restauration scolaire en collaboration avec le responsable qualité culinaire
- Etre l'interlocuteur des services officiels de contrôle :
 - Gérer le dossier sanitaire (circuits, locaux, équipements...)
 - Assister et traiter les rapports de visite concernant l'UCR et les satellites en relation avec les services concernés.
 - Informer et discuter des autocontrôles bactériologiques et des non-conformités
 - Appliquer la réglementation (en relation avec infodoc/laboratoire/internet)
- Participer aux commissions de restauration

PARTICIPATION AU PROJET QUALITE DU CENTRE HOSPITALIER

Participer à la politique qualité générale et les objectifs qualité au sein du Centre Hospitalier.

PARTICIPATION AU COMITE DE PILOTAGE DE LA GESTION ELECTRONIQUE DES DOCUMENTS (GED)

- × Définir la politique de gestion documentaire et paramétrer le logiciel
- × Former les émetteurs de documents à la gestion documentaire
- × Mettre en place le logiciel de gestion documentaire au sein du service restauration et dans d'autres services notamment logistiques.

ACCREDITATION DU CENTRE HOSPITALIER

- × Participer à la certification des fonctions logistiques.
- × Traiter les résultats concernant l'hygiène en restauration. Définir et mettre en place les actions d'amélioration du niveau de la qualité hygiénique au sein du service restauration.
- × Mettre en place et actualiser les fiches de sécurité alimentaire concernant les contrôles externes relatifs à la restauration hospitalière.