

## Question 2 relative aux systèmes de restauration

### Où les repas des centres de traitement Ebola doivent-ils être préparés ?

#### *Externaliser ou non ?*

Les repas des patients des centres de traitement Ebola (CTE) peuvent être préparés directement sur place ou commandés à des prestataires et livrés au CTE (auquel cas le service de restauration est « externe »). Lorsque les repas sont préparés sur place, la cuisine et les achats de produits alimentaires relèvent généralement de la responsabilité directe de l'organisation qui assure la gestion du CTE.

De nombreux facteurs concourent au choix du système de restauration. Chaque système présente des avantages et des inconvénients, tel qu'illustré dans le tableau 1.

**IMPORTANT : Il convient, quelle que soit la décision prise, de la mettre en œuvre rapidement et efficacement dès le début de l'épidémie. Des mesures d'urgence doivent également être prévues pour pallier les retards prévisibles dans la fourniture des repas aux patients (ou aux agents de santé). Le meilleur moyen d'éviter des retards ou d'autres problèmes d'approvisionnement consiste à prendre ces décisions et à exécuter les préparatifs nécessaires AVANT qu'une épidémie ne se déclare, dans le cadre des plans de préparation aux situations d'urgence.**

Tableau 1. Avantages et inconvénients des options de restauration en CTE

Origine des repas	Avantages	Inconvénients/obstacles
<b>Préparés sur place</b>	<p>Meilleure supervision et contrôle de la qualité des aliments et des normes d'hygiène appliquées à leur préparation</p> <p>Plus grand choix d'ingrédients et de menus</p> <p>Davantage de flexibilité pour s'adapter aux besoins des patients concernant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'heure des repas</li> <li>- La nourriture proposée</li> </ul>	<p>Nécessite du temps, de l'espace et des ressources financières pour installer une cuisine entièrement équipée</p> <p>Nécessite de recruter, former et gérer du personnel de cuisine</p> <p>Nécessite des compétences techniques (notamment en matière de contrôle sanitaire)</p>
<b>Prestataires externes</b>	<p>Moins de personnel à recruter et gérer</p> <p>Peut faciliter la préparation de repas adaptés aux préférences culturelles avec des ingrédients locaux</p>	<p>Les frais de livraison au CTE ne sont pas toujours inclus</p> <p>Le choix des prestataires de services de restauration externes peut être limité (ce qui peut influencer la qualité et le prix des repas)</p>

	Le site du CTE devra toujours disposer d'un petit espace de cuisine (voir ci-dessous)
--	---

Il convient de tenir compte des facteurs suivants avant de choisir une option :

- Temps disponible et nécessaire à l'installation d'une cuisine entièrement équipée ainsi qu'au recrutement et à la formation du personnel indispensable
- Emplacement du CTE et disponibilité de l'espace nécessaire à l'installation d'une cuisine entièrement équipée
- Possibilité de recruter le personnel de cuisine indispensable (ressources humaines disponibles)
- Taille du CTE (nombre de repas nécessaires prévus par jour)
- Prestataires de services de restauration externes disponibles (emplacement, qualité, coût, repas proposés)
- Possibilité de faire livrer les repas au CTE par le prestataire de services de restauration externe
- Réglementation locale et nationale
- Rapport coût-efficacité (dépend du contexte et des facteurs ci-dessus)

Il importe de tenir compte de certaines considérations, indépendamment de l'option retenue :

- Peu de temps doit s'écouler entre la préparation des repas et leur distribution aux patients afin d'assurer une bonne hygiène alimentaire (voir la section 4 de la section relative aux systèmes de restauration).
- Les repas doivent être conditionnés séparément avant d'être transportés dans la zone à haut risque et jusqu'au lit des patients. S'il est convenu de recourir à un prestataire de services de restauration externe, les repas peuvent être conditionnés individuellement par ce dernier ou transportés en vrac avant d'être emballés séparément sur place.
- Un nutritionniste doit participer à la sélection et à la préparation des menus (sur place ou à distance).
- L'hygiène alimentaire est essentielle et la qualité doit faire l'objet de mesures de contrôles et d'un suivi actif (voir la section 3 de la section relative aux systèmes de restauration).

Il est possible d'envisager une combinaison des deux options pour la préparation des repas. Par exemple, le prestataire pourrait préparer les repas sur le site du CTE ou à proximité immédiate de celui-ci. Une autre option consisterait à solliciter les services d'un traiteur pour les repas solides et semi-solides, mais à préparer les repas liquides sur place.

Certains pays appliquent une législation et des règles strictes aux systèmes de restauration, à la salubrité des aliments et au recours à des prestataires externes par contrat ou par appel d'offres pour la restauration des personnes placées en institut, à l'instar des patients pris en charge dans les hôpitaux. Il

est essentiel de se familiariser avec ces règles et réglementations et de collaborer avec les autorités locales lors de la mise en place du système de restauration du CTE.

### *Coin cuisine et poste de préparation des plateaux*

Que la préparation des repas soit confiée à un prestataire externe ou assurée sur place, chaque CTE doit pouvoir préparer ou réchauffer des repas simples ou du lait, adapter les repas fournis aux besoins alimentaires des patients (par exemple en cas de déséquilibre électrolytique), servir des collations (en journée et dans la nuit) et préparer des produits nutritionnels spéciaux à reconstituer (par exemple, du lait thérapeutique).

Par conséquent, chaque CTE doit tout au moins être équipé d'un petit « **coin cuisine** », lequel doit disposer d'un réfrigérateur, d'une cuisinière ou d'un micro-ondes, d'une installation de lavage des mains et d'une source d'eau potable facilement accessible. Il convient également de prévoir des ustensiles de cuisine, des casseroles et des poêles, une bouilloire électrique, des bols, des tasses, des plans de travail, un petit bureau et une chaise, un tableau blanc, des étagères, une ou plusieurs armoires verrouillables et une poubelle. Le coin cuisine doit en outre comprendre des désinfectants et des produits de nettoyage en vue de la préparation des repas et du nettoyage de la zone prévue à cet effet. Ces aspects doivent impérativement être pris en compte lors de la planification de la gestion du CTE, afin de bénéficier d'un budget et d'un espace appropriés.

Les CTE doivent également prévoir une zone réservée au conditionnement des repas et à la préparation de leur distribution aux patients, soit un « **poste de préparation des plateaux** ». En règle générale, une ou deux grandes tables sont nécessaires, ainsi que des étagères pour placer les repas prêts à être conditionnés et/ou placés sur des plateaux, des étagères pour les plateaux préparés, et un tableau blanc.