

Atelier 4: Les allergies et intolérances alimentaires en restauration collective (f)

Muriel Lafaille Paclet, Centre hospitalier universitaire vaudois CHUV

Diététicienne avec activités de développement

Diplômée HES

Nutrition Clinique

Service d'endocrinologie, diabétologie et métabolisme

Centre Hospitalier Universitaire Vaudois

Domaines d'activités:

Activités de développement de nouvelles prestations pour le service

Restauration collective hospitalière (conception et suivi de la politique Alimentation de l'institution)

Diétothérapie en oncologie ambulatoire (conception, implémentation de la consultation pour le Programme des soins de support en oncologie, consultations en individuel ou en groupe)

Jean-Jaques Rensch, Centre hospitalier universitaire vaudois CHUV

Chef de cuisine avec Brevet Fédéral de cuisinier d'hôpital.

Arrivé au CHUV en 1983 après un parcours dans la restauration traditionnelle j'ai occupé divers poste dans le service de la restauration du CHUV avant de passer chef de cuisine en 1992.

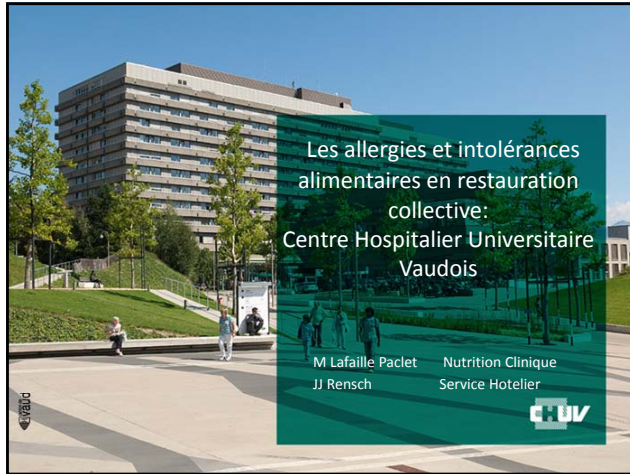
Gestion des 4 cuisines de la cité hospitalière pour la production des repas patients et personnel et toutes les prestations lié aux congrès.

Chef de projet de groupes interdisciplinaires (Carte des mets patient, référentiels alimentaires pour toute l'institution, nouveau concept des menus patient).

Mise sous assurance qualité, démarche qualité (manuel d'autocontrôle hygiène dans les cuisines, ProAlim).

Développement de produits en collaboration de l'industrie Agro-alimentaire.

Maîtrise des techniques de production d'une grande cuisine hospitalière.



INSTITUTION

Cité hospitalière: 4 cuisines et restaurants
2014

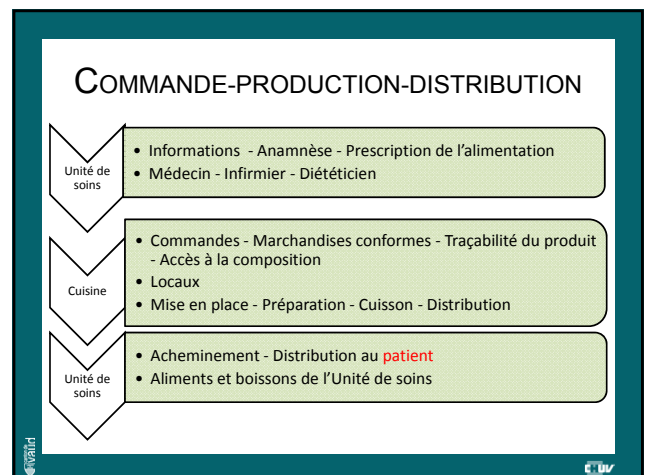
Patients	Personnel
<ul style="list-style-type: none"> • Offre Sur plateau <ul style="list-style-type: none"> - 3 menus à choix - Spécialités - 15 régimes <ul style="list-style-type: none"> • dont 4 textures modifiées • 60 combinaisons/régimes • Repas midi et soir <ul style="list-style-type: none"> - ~ 1900 repas/j <ul style="list-style-type: none"> • = 80% des patients <ul style="list-style-type: none"> - 30% régimes - 70% alimentation normal - 10% spécialités 	<ul style="list-style-type: none"> • Offre Self-service <ul style="list-style-type: none"> - 3 menus à choix - Spécialités <ul style="list-style-type: none"> • Mets divers • Repas midi et soir <ul style="list-style-type: none"> - ~ 2300 repas/j <ul style="list-style-type: none"> • ~ 3000 repas/j en semaine • ~ 500 repas/j le we

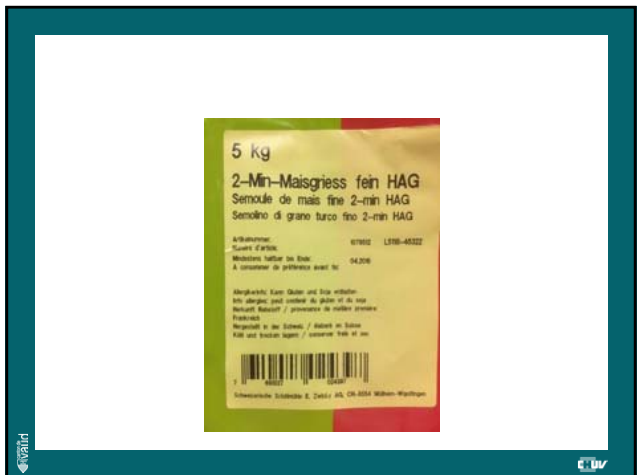
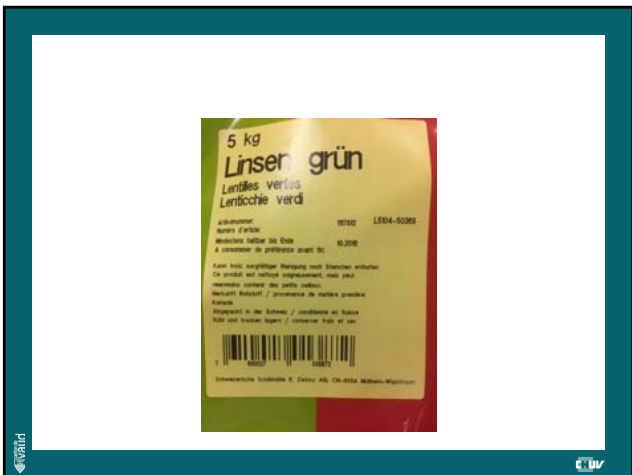
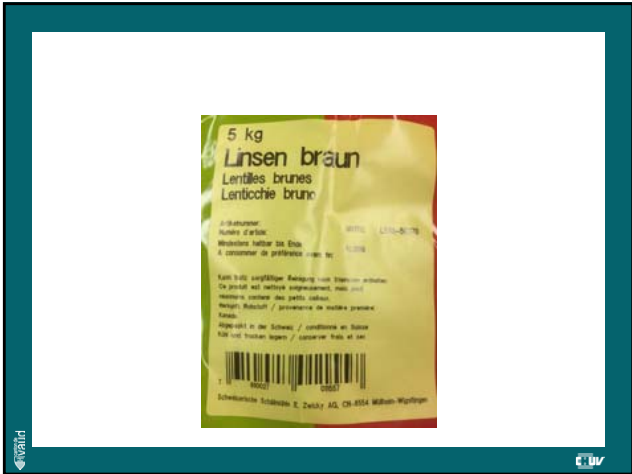
INTOLERANCES-ALLERGIES EVOLUTION DE LA DEMANDE

- Offre régime S/Gluten 2006
- Demande pour 86 aliments ou catégories 2007-2008
- Offre régime S/Lactose 2008
- Demande pour 139 aliments ou catégories 2014

2007-2008	2014
<p>Fruits Agrumes, abricot, ananas, avocat, banane, cassis, groseilles, cerises, châtaignes, dattes, figues, fruits exotiques, fruits à pépins et à noyaux, mangue, melon, orange, pamplemousse,</p> <p>Fruits oléagineux Noix, noisettes Graines oléagineuses Graines de pavot Légumineuses Lentilles, soja</p> <p>Légumes Asperges, aubergine, champignons, chou, concombre, courgette, curcubitacées, fenouil, endives, céleri ...</p> <p>Condiments Ail, oignon, persil, thym, poivre, paprika, curry, vinaigre balsamique</p> <p>Huiles Colza, olive, noix, noisette, palme, pépins de raisin, tournesol</p> <p>Céréales Avoine, maïs, orge, seigle</p> <p>Viandes Viandes rouges, cheval, porc, veau, volaille</p> <p>Produits de la mer Saumon, fruits de mer, crevettes, crustacés, mollusques</p> <p>Produits laitiers Vacherin</p> <p>Additifs Colorants, conservateurs, exhausteur de goût</p>	<div style="border: 2px solid green; padding: 10px; display: inline-block; transform: rotate(45deg); transform-origin: center;"> <p style="margin: 0;">Fruits oléagineux Œufs Produits laitiers Yaourts Tofu, soja, soyana</p> </div>

	2007-2008	2014
1 à 3 aliments	49%	33,5%
3 à 10 aliments	44%	54%
11 à 20 aliments	7%	12,5%





PERSONNEL

Libre-service

Intolérances

Allergies

Confort

2014
5 S/Gluten

Merci de votre attention