



Alimentation protégée, en oncohématopédiatrie

Version validée 1^{er} octobre 2020

Préambule

Ce document a pour objectif d'harmoniser les pratiques professionnelles dans la région Auvergne-Rhône-Alpes .

Il définit des préconisations d'alimentation chez les patients immunodéprimés afin de limiter le risque d'infections pouvant être causées par des contaminations des aliments par des agents bactériens ou fongiques.

Il s'adresse aux professionnels des services d'oncohématopédiatrie et de pédiatrie ainsi qu'aux familles d'enfants pris en charge dans ces services.

Ce document a été élaboré par un groupe de travail régional pluriprofessionnel qui s'est basé sur :

- les données actuelles de la science : les références bibliographiques sont indiquées
- les tests bactériologiques et fongiques des aliments réalisés par un laboratoire d'hygiène de la région

Table des matières

<u>Règles d'hygiène</u>	<u>4</u>
<u>Fruits et légumes</u>	<u>5</u>
<u>Viandes et poissons</u>	<u>6</u>
<u>Charcuterie</u>	<u>7</u>
<u>Coquillages et crustacés</u>	<u>8</u>
<u>Féculents</u>	<u>9</u>
<u>Pains et viennoiseries</u>	<u>10</u>
<u>Produits sucrés</u>	<u>11</u>
<u>Boissons</u>	<u>12</u>
<u>Produits laitiers</u>	<u>13</u>
<u>Contributeurs</u>	<u>14</u>
<u>Bibliographie</u>	<u>15</u>

Règles d'hygiène



Lors des courses alimentaires :

- Commencer par l'épicerie, finir par les produits frais et surgelés
- Acheter des aliments dont l'emballage n'est pas abîmé
- Acheter des produits de préférence en petits conditionnements
- Maintenir la chaîne du froid, transporter les produits frais et surgelés dans des sacs adaptés avec un pain de glace, avec un transfert rapide dans le congélateur



Lors de la préparation des repas :

- Se laver les mains avant la préparation des repas
- Nettoyer régulièrement le plan de travail et ustensiles (eau savonneuse à chaque utilisation) et le frigo (eau savonneuse puis à l'eau de javel une fois par mois)
- Supprimer les ustensiles et planches à découper en bois
- Si vous n'avez pas de lave-vaisselle :
 - Laver la vaisselle avec un produit d'entretien adapté
 - Sécher immédiatement la vaisselle avec un torchon propre
- Ne pas recongeler un aliment décongelé
- Décongeler les aliments soit au réfrigérateur, soit par cuisson directe. Pas de décongélation à température ambiante



Stockage à la maison :

- Retirer les emballages cartonnés avant de les ranger dans le réfrigérateur (par ex : yaourt...)
- Adapter la température du réfrigérateur : 4 à 6°C, et du congélateur : -18°C
- En cas de format familial : envisager de préparer plusieurs petits conditionnements pour l'enfant ou réserver le conditionnement à l'enfant.

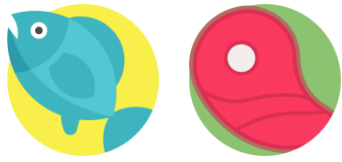
DE FAÇON GÉNÉRALE

- Consommer les aliments en respectant la date limite de péremption (DLC)
- Ne pas consommer un produit suspect (sachet bombé, emballage percé...)
- Nettoyer à l'eau savonneuse les canettes, boîtes de conserve
- Consommer les restes dans les 24h



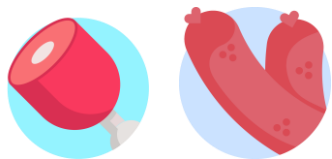
FRUITS ET LÉGUMES

Autorisés	Interdits
Tous les fruits et légumes cuits Fruits et légumes crus bien nettoyés	Fruits et légumes à consommer crus difficiles à nettoyer et souillés par la terre (fruits rouges, champignons...)
Fruits secs et oléagineux cuits dans une préparation, grillés, décoquillés Fruits secs et oléagineux sans coquille et emballés à consommer dans la journée	Fruits secs et oléagineux en vrac Fruits secs avec coquille
Pâtes à tartiner industrielles, gâteaux industriels	



VIANDES ET POISSONS

Autorisés	Interdits
<p>Œufs bien cuits <i>Si l'œuf est sale, le laver juste avant de le casser</i></p>	<p>Œufs crus ou insuffisamment cuits (ex : mousse au chocolat maison, œuf au plat...)</p>
<p>Viandes et poissons cuits à cœur La viande hachée se consomme après congélation et cuisson directe sans décongélation <i>Ne pas cuire au barbecue au charbon</i></p>	<p>Viandes et poissons crus, fumés, séchés ou marinés sans cuisson</p>
<p>Conserves de poissons Surimi</p>	<p>Poissons froids Œufs de poissons (tarama...)</p>
<p>Plats traiteur surgelés en respectant la chaîne du froid</p>	<p>Plats traiteur Fast food et autre restauration extérieure au domicile</p>



CHARCUTERIE

Autorisés

Charcuteries cuites industrielles sous vide
(jambon, terrine, pâté...)
*Sous réserve d'un délai de consommation de 24h
après ouverture*

Interdits

Charcuterie artisanale et maison
Charcuteries crues, fumées ou séchées (jambon cru,
jambon sec, rosette...)



COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Autorisés	Interdits
Crevettes fraîches ébouillantées	
Coquillages et crustacés surgelés puis cuits	Huîtres, moules et autres coquillages frais
Moules surgelées, puis cuites	
Encornets surgelés	
Grenouilles cuites	



FÉCULENTS

Autorisés

Tous les féculents frais, secs, en conserve ou surgelés (pommes de terre, riz, pâtes, semoule, maïs, patate douce, quinoa, lentilles...)

Conserver hermétiquement les paquets entamés jusqu'à leur DLC

Toutes les farines (blé, maïs...)

L'enfant doit porter un masque en cas de manipulation de farine

Quenelles, ravioles, gnocchis industriels

Pop corn

Interdits

Plats traiteur

Maïs cru, cuit au barbecue, sans cuisson préalable



PAINS ET VIENNOISERIES

Autorisés

Interdits

Pâtisseries maison ou surgelées sans œuf cru, à consommer dans les 24h

Pâtisseries de boulangerie

Pâtisseries « maison » à base d'œufs crus (mousse...) ou insuffisamment cuits (fondant au chocolat...)

Pain maison **sans graines**

Pain surgelés ou sous vide

Pain frais de boulangerie emballé à la sortie du four

Pain avec graines

Crème pâtissière maison

Crème anglaise industrielle

Crème anglaise maison avec œuf cru

Biscuits, céréales du commerce

Prévoir un format familial dédié à l'enfant, à consommer dans les 15j



PRODUITS SUCRÉS

Confitures, pâtes à tartiner, miel, glaces, bonbons...

Autorisés	Interdits
<p>Tous les produits sucrés industriels (préférer les petits conditionnements)</p> <p>Confiture maison (s'assurer que la réalisation est faite dans de bonnes conditions d'hygiène)</p> <p><i>La confiture se conserve 15j au réfrigérateur</i></p> <p><i>La pâte à tartiner et le miel se conservent 1 mois après ouverture à température ambiante</i></p>	<p>Pâtes à tartiner artisanales</p> <p>Miel artisanal</p>
<p>Glaces industrielles individuelles ou format familial en respectant la chaîne du froid</p> <p><i>Consommer dans les 2 mois après l'achat</i></p> <p><i>Les glaces en format familial se consomment à l'ouverture uniquement</i></p>	<p>Glace artisanale</p> <p>Glace avec bâtonnet de bois</p>
<p>Bonbons</p>	<p>Bonbons vrac</p> <p>Barbe à papa artisanale</p>



BOISSONS

Utiliser paille ou verre pour les boissons en bouteille ou en canettes

Autorisés	Interdits
Eau en bouteille <i>Conservation 48h après ouverture au réfrigérateur (24h à température ambiante)</i>	Eau du robinet sauf si recommandations locales
Sodas, sirop <i>Conservation soda 48h après ouverture au réfrigérateur</i> <i>Conservation sirop 15j après ouverture au réfrigérateur</i>	
Jus de fruit <i>Conservation 48h après ouverture au réfrigérateur</i>	Jus de fruits frais pressés et non pasteurisés
Café en dosettes individuelles	
Thé, tisane en sachet thermoscellé <i>Toujours ébouillanté à 100°C</i> <i>(attention entartrage bouilloire)</i>	Thé et tisane vrac
	Bière et bière sans alcool Tous les alcools



PRODUITS LAITIERS

Autorisés

Interdits

Lait UHT et crème UHT
à consommer 48 heures après ouverture ; 24 heures si
seulement pasteurisés, conservation au réfrigérateur
Crème fraîche si cuisson
à consommer dans les 24h

Crème artisanale et lait cru

Beurre et margarine pasteurisés (en petits
conditionnements si consommés crus)
à consommer 48h après ouverture pour les grands
conditionnements, conservation au réfrigérateur

Beurre à la coupe

Mousses, flans et crème anglaise industrielles

Yaourts, petits suisses, fromages blancs (natures ou au
fruits) en pots individuels
Faisselles industrielles en conditionnement individuel

Faisselles artisanales
Yaourts fait maison
Actimel®
Yaourts au bifidus

Tous les fromages si cuits dans une préparation

Fromages à tartiner sans herbes en emballage individuel

Tous les fromages, même pasteurisé, même emballé
individuellement s'ils ne sont pas passés en cuisson
Croutes de fromage



Groupe ONCOHRAP

Groupe de travail :

Amale BENMESSAOUD, IPDE, CHU Grenoble Alpes ; Amandine BERTRAND, oncopédiatre, IHOPe ; Pascaline BOIS, diététicienne IHOPe ; Patricia CHAUDOT, IPDE, CHU Grenoble Alpes ; Hélène LABROSSE, chef de projets, Réseau ONCO AURA ; Marie-Laure MALEZIEUX, cadre de santé, CHU Grenoble Alpes ; Jeremy REVERDY, IPDE, IHOPe ; Marie-Hélène SIEDLIK, cadre de santé, CHU Saint Etienne ; Sandrine THOUVENIN, oncopédiatre, CHU Saint Etienne

Approbateurs lors de la plénière de validation - 1^{er} octobre 2020

Bibliographie

- ANSES. Consommation des poissons, mollusques et crustacés : aspects nutritionnels et sanitaires pour l'Homme 2010
- AFSSA (agence française de sécurité sanitaire des aliments) : rapport de la commission d'étude des risques liés à *Listéria monocytogenes*. Juillet 2000.
- ANSES (agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail). Fiche de description de danger biologique transmissible par l'alimentation : <https://www.anses.fr/fr/content/evaluation-des-risques-biologiques-dans-les-aliments>
- Institut Pasteur. *Listeria* – version 16/09/2019. <http://www.pasteur.fr/fr/institut-pasteur/presse/fiches-info/listeriose>
- Institut Pasteur. Botulisme – version mai 2019 : <https://www.pasteur.fr/fr/centre-medical/fiches-maladies/botulisme>
- Moody, K. M. et al. A randomized trial of the effectiveness of the neutropenic diet versus food safety guidelines on infection rate in pediatric oncology patients. *Pediatr. Blood Cancer* 65, (2018).
- Sonbol, M. B., Firwana, B., Diab, M., Zarzour, A. & Witzig, T. E. The Effect of a Neutropenic Diet on Infection and Mortality Rates in Cancer Patients: A Meta-Analysis. *Nutr. Cancer* 67, 1230–1238 (2015).
- Recommandations SF2H, Quelles mesures pour maîtriser le risque infectieux chez les patients immunodéprimés? HYGIENES – volume XXIV –n°5