

**Intitulé de la procédure :**  
**Faire Fonctionner le Service Restauration en mode dégradé**

**Service émetteur :**  
**Service Restauration**

**Date de la première émission :**  
**19.10.2021**

**Nombre de pages :**  
**2**



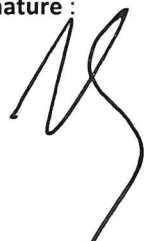
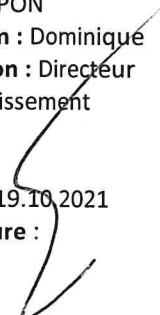
**Historique des modifications :**

- Création du document

Version	Date	Rédacteur(s)

**Modifications :**

Date	Page	À la place de	Lire

Rédacteur(s) ou Modificateur(s) – (MB)	Vérificateur (Département AC)	Approbateur (CODIR)	Visa
<b>Nom :</b> BELLOIS/PRIETO <b>Prénom :</b> JF / Sébastien <b>Fonction :</b> Référent Restauration  <b>Date :</b> 19.10.2021 <b>Signature :</b> 	<b>Nom :</b> CHATELIN <b>Prénom :</b> Sophie <b>Fonction :</b> Responsable Dpt d'Amélioration continue  <b>Date :</b> 19.10.2021 <b>Signature :</b> 	<b>Nom :</b> SARTORI <b>Prénom :</b> Jérôme <b>Fonction :</b> Directeur Service Restauration et diététique  <b>Date :</b> 19.10.2021 <b>Signature :</b> 	<b>Nom :</b> PON <b>Prénom :</b> Dominique <b>Fonction :</b> Directeur d'établissement  <b>Date :</b> 19.10.2021 <b>Signature :</b> 

**Destinataire(s) (service, périmètre) :**

- Service Restauration
- Service Hôtelier
- Service Diététique

## **FAIRE FONCTIONNER LE SERVICE RESTAURATION EN MODE DÉGRADÉ**

---

### **1. Objet**

Cette procédure a pour objet de décrire les différents scénarios de risque susceptibles d'affecter gravement le fonctionnement du Service Restauration et de présenter les moyens techniques ou organisationnels permettant de faire face à ces risques.

### **2. Définition**

La procédure de fonctionnement en mode dégradé décrit, en fonction de chaque situation envisagée, les mesures préventives et curatives nécessaires à l'activité du Service Restauration.

### **3. Objectif**

- Garantir la qualité et la continuité de la production et la distribution des repas avec priorité pour les patients.
- Décrire la procédure à mettre en œuvre pour assurer le retour à la normale

### **4. Textes de référence**

#### **4.1. Externes :**

- ✦ Manuel HACCP
- ✦ Arrêté du 08 Octobre 2013 ; du 21 décembre 2009

#### **4.2. Internes :**

- ✦ Guide des bonnes pratiques de la restauration
- ✦ Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

### **5. Domaine d'application**

Cette procédure est destinée au service restauration et au service hôtellerie et diététique.

### **6. Responsabilités**

Directeur du Service Restauration  
Responsables service restauration  
Responsables service hôtellerie et diététique  
Membres du Comité de Direction

### **7. Traçabilité**

Procédures internes

## 8. DESCRIPTION

Cette procédure répertorie les risques forts, c'est-à-dire les risques dont les impacts négatifs seraient très importants pour le fonctionnement du Service Restauration.

On considère que les risques modérés, aux impacts non critiques sont traités lors de la reprise d'une activité normale.

### Scénarios de risque - mode dégradé :

Scénarios de risque	Situations	Conséquences	Conduite à tenir
<b>R1.</b> Coupure prolongée de l'alimentation en eau	Interruption de l'alimentation en eau suite à incident	Impacts sur la chaîne de production des repas	cf. Mode opératoire « Agir en cas de coupure d'eau en restauration » <b>MO/GFL/RES/MAN/05</b>
<b>R2.</b> Coupure prolongée de l'alimentation électrique	Interruption de l'alimentation par l'opérateur suite à incident Panne importante Interruption du groupe électrogène	Arrêt de l'informatique et du réseau électrique Plus d'accès au logiciel SRD Impacts sur la chaîne de production des repas Chambre froide et réfrigérateurs à l'arrêt	Fonctionnement groupe électrogène cf. Mode opératoire « Agir en cas de coupure d'électricité en restauration » <b>MO/GFL/RES/MAN/04</b>
<b>R3.</b> Panne majeure du système informatique avec indisponibilité prolongée	Panne importante Interruption du groupe électrogène	Indisponibilité prolongée du logiciel SRD	cf. Mode opératoire « Agir en cas de coupure d'électricité en restauration » <b>MO/GFL/RES/MAN/04</b> cf. Mode opératoire « Agir en cas de panne du logiciel SRD » <b>MO/GFL/RES/MAN/03</b>
<b>R4.</b> Attaque virale	Diffusion d'un virus	Système informatique partiellement ou totalement indisponible	cf. Mode opératoire « Agir en cas de panne du logiciel SRD » <b>MO/GFL/RES/MAN/03</b>
<b>R5.</b> Coupure du téléphone (fixe / mobile)	Panne opérateur Panne interne	Pas de communications téléphoniques	Autorisation d'utiliser les téléphones personnels (coordonnées disponibles au BRH)
<b>R6.</b> Indisponibilité prolongée du personnel	Indisponibilité prolongée d'une partie des membres du Service Restauration	Impacts sur la chaîne de production des repas Arrêt d'une partie des activités (self, activités annexes...)	Priorisation des activités au service du patient Sollicitation de renfort en ressources humaines (recrutement, intérim...)