

Diététicien



Le service diététique apporte sa compétence scientifique et technique aux objectifs qualitatifs de la restauration des patients :

- Il veille à la qualité sanitaire optimale de la restauration. Il est le conseiller permanent de la mise en place de la méthode HACCP. Il participe à l'élaboration des documents qualité relatifs à la méthode HACCP :
 - manipulation et conservation des denrées
 - entretien et désinfection des locaux et matériels
 - tenue du personnel
- Il veille à la qualité nutritionnelle et organoleptique de l'alimentation dans son ensemble
 - participe à la commission des menus et veille à l'équilibre, définit les régimes
 - intervient comme « conseil en qualité » au niveau de la sélection des achats
 - contrôle et conseille la réalisation des préparations
- Il participe à la « démarche de soins » auprès des patients hospitalisés, en assurant en outre le respect

des exigences nutritionnelles spécifiques des différents régimes

- en collaboration avec l'équipe médicale, le service diététique garantit le suivi, l'évaluation et les modifications du régime
- en fonction du traitement et de l'évolution de la pathologie, il définit et conseille le choix des produits spécifiques de complémentation alimentaire, de nutrition entérale. Le service diététique est en contact permanent avec les laboratoires concernés
- il a une mission d'éducation, de prévention auprès des hospitalisés. Il établit de façon personnalisée et explique les régimes de sortie prescrits.

De trois à quatre diététiciennes sont présentes du lundi au vendredi jusqu'à 17 heures.

Par souci d'un meilleur suivi, d'une meilleure intégration, chaque département a sa « diététicienne référente ».

Chaque diététicienne est la référente de plusieurs départements, mais reste polyvalente.