



ALIMENTATION

La sécurité alimentaire et l'indispensable besoin d'une nutrition de qualité



Réf. ESSMS Objectif 3.7

L'établissement fait en sorte d'offrir à chaque résidente et à chaque résident **la meilleure alimentation.**

L'établissement respecte la norme officielle de bonne qualité de restauration, appelée norme **HACCP – Hazard Analysis Critical Control Points.** (L'appellation française de cette norme est : « le système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques dans le domaine de la restauration »). Cette norme permet une maîtrise de la sécurité alimentaire.

De la même façon, avec l'aide de l'équipe médicale et paramédicale, l'établissement reste vigilant sur l'action contre la **dénutrition** mais également contre la **malnutrition** de chaque résidente et résident.

Le but est d'atteindre un objectif « **d'équilibre nutritionnel** » des repas qui sont servis en permettant, tout à la fois, le respect des exigences en matière de taille des portions et de fréquence des repas apportés dans l'établissement mais également **d'adapter** le plus possible, et autant que faire se peut, les plats proposés aux goûts et aux habitudes alimentaires de chaque résidente et résident.

