

Formation aux Premiers secours en Afrique

Depuis 2001, l'association Bassénére Lafiala de Questembert travaille avec diverses associations de Toma, ville enclavée au cœur du Sahel, au Burkina Faso. Cette année notre mission a été de mettre en place des sessions de formations aux premiers secours en partenariat avec la Mutuelle Santé locale :



- Comment protéger une personne victime d'un accident (accident de la route, chute grave...)?
- Comment soigner une personne victime d'une hémorragie, d'une plaie ouverte, d'une piqûre, d'une brûlure, ...
- Comment intervenir face à une personne électrocutée, inconsciente, noyée, étouffée, ...?
- Que faire face à une personne en crise d'épilepsie?
- Comment organiser les secours (qui contacter? comment passer l'alerte?)
- Diagnostiquer un problème

Philippe Le Talour, formateur au sein des Pompiers Volontaires de France et chef du Centre de Secours de Plescop, est intervenu à Toma pendant 15 jours en novembre dernier accompagné par Delphine Jeannin, membre de l'association, pour la gestion logistique du projet.

30 personnes adultes (instituteurs, transporteurs, agriculteurs, policiers...) ont bénéficié d'une formation de 15 heures et de multiples interventions ont été réalisées dans les écoles pour initier les élèves.

Cette expérience fut très enrichissante au niveau des rapports humains et très pertinente quant aux conditions de vie.

Delphine Jeannin, Responsable Qualité en Restauration

Sécurité incendie en BLANCHISSERIE

La procédure sur l'alarme incendie et l'évacuation de la blanchisserie est en cours de rédaction.

Diverses étapes ont permis cette élaboration :

- la nomination d'un nouveau prestataire, la Société TYCO.
- le document test évacuation des locaux élaboré par un groupe de personnes désignés par le CHSCT.

La procédure repose sur deux documents :

1/ Le premier concerne la direction, les membres du CHSCT et les intervenants techniques. Ce document prévoit le déclenchement d'une pré-alarme (bip + téléphone) signalée aux intervenants de sécurité : laveur, responsable maintenance, responsable de production, responsable de sécurité.

Si le constat de la validité de la pré-alarme, alors il y a déclenchement de la sirène manuellement, ou automatiquement

Le personnel est alors invité à évacuer le bâtiment, pour rejoindre le point de rassemblement.

2/ Le second document est un document simplifié « mode opératoire » qui a vocation à être affiché et qui comporte les consignes à observer lors du déclenchement de la sirène.

L'incendie du tunnel de finition le 17 septembre et l'évacuation du personnel de la blanchisserie a mis en avant la nécessité d'apporter quelques corrections sur les 2 documents et modalités de communication envers le personnel.

Ce dossier sera finalisé au 1^{er} trimestre 2010.

Concours et examens:

Ont été reçus :

Agents de maîtrise : Philippe Loiret, Kiosque Restauration et Pierre Yves Hays, secteur DASRI

Maitres ouvriers : Yann Silliau, Maintenance ; Alain Chelet, Blanchisserie et Michel Robert, Transport restauration

Organisations à venir :

5 postes AEQ blanchisserie, 4 postes AEQ Restauration, 4 postes AEQ Transport Blanchisserie.



LES ÉVÉNEMENTS....

Les naissances :

Loïs est né le 25 septembre, félicitations à Sylvain Allieux, Restauration

Maëlis est née le 16 septembre, félicitations à Mélanie Gain, Restauration

Inès est née le 17 novembre, félicitations à Sabrina DANILO Blanchisserie



Comité de rédaction : Delphine Jeannin, Nicolas Thibault, Maurice Le Douarin, Patrick Le Ray, Michel Le Corff

SILGOM

Syndicat interhospitalier
de logistique
DU GOLFE DU MORBIHAN

Info

N°5
Novembre 2009

Bulletin d'informations trimestriel- SILGOM

Le site internet : www.silgom.fr



DIMANCHE 11 Octobre 2009

Saint-Avé



Une nouvelle restauration collective à l'hôpital

La première pierre de la future unité de restauration collective dans l'enceinte de l'EPSM (Établissement public de santé mentale) a été posée hier matin en présence d'une trentaine de personnes. Elle remplacera les deux unités de fabrication de repas, celle du site Chubert du Centre hospitalier de Bretagne-Sud (6 000 repas par jour) et celle du site de l'EPSM à Saint-Avé (2 500 repas quotidiens).

Cette cuisine dépend du Silgom (syndicat interhospitalier de logistique du Golfe du Morbihan) qui, outre ce travail de restauration, développe aussi des activités en blanchisserie et déchets hospitaliers.

Le bâtiment de 3 500 m² de surface de travail associera l'inox, le béton et le métal. Il traduit le souci de l'architecte Hervé Bleher d'intégrer le bâtiment dans un environnement de qualité. Tri des déchets, économies



Pierre Le Bodo, président du Silgom, a posé la première pierre de l'édifice.

d'eau, d'énergie, apport de lumière naturelle ont été pris en compte.

L'investissement comprenant les travaux et l'équipement se monte à 7,8 millions d'euros. L'ouverture de la nouvelle unité est prévue en septembre 2010 et la restructuration du bâtiment existant pour décembre 2010.

PANDEMIE GRIPPALE

Définition d'un cas de grippe A H1N1= Syndrome respiratoire aigu à début brutal avec :

- Signes généraux : fièvre > 38°C ou courbature ou asthénie (fatigue)
- Et signes respiratoires : toux ou dyspnée (difficultés à respirer)

Conduite à tenir devant un « cas possible de grippe H1N1 »



1. Si un cas possible de grippe H1N1 concerne un agent :
 - Isoler la personne dans une pièce
 - Lui faire porter un masque chirurgical anti-projections (≠ masques FFP2)
 - Prévenir la direction du SILGOM et le médecin du travail qui adapteront leur intervention en fonction de la situation
 - Orienter l'agent vers son médecin traitant qui décidera de la conduite à tenir au niveau thérapeutique
 - Recenser les « personnes contact » (exposition durant 10 min à une distance < 1m pendant les 48 H précédant les symptômes)
2. Pour les « personnes contacts » :
 - 2.1 Pour les « personnes contacts » avec facteurs de risques de complications (par exemple surpoids morbide, insuffisants respiratoires et cardiaques, immunodéprimés, femmes enceintes).
 - Consultation médicale chez le médecin traitant qui vise à prescrire les traitements si nécessaire et à rappeler les principales consignes de prévention.
 - 2.2 Pour les « personnes contacts » sans facteur de risque de complications
 - ❖ Surveillance de l'apparition des symptômes de la grippe (durant environ 7j après le dernier contact avec le grippé) ;
 - ❖ Consultation du médecin traitant si apparition des symptômes de la grippe ;
 - ❖ Respect des conseils d'hygiène de base (lavage régulier des mains, protection des voies aériennes supérieures lors de toux ou d'éternuement, utilisation de mouchoirs à usage unique jetés dans une poubelle fermée, aération régulière des locaux, nettoyage régulier des locaux, etc.)
 - ❖ Port de masque anti-projection (protection de l'entourage) si apparition de symptômes.

EDITO
L'actualité est marquée par la pandémie de grippe A H1N1. Le SILGOM a préparé durant l'été un plan pour s'adapter aux conséquences de cette situation. Le plan de continuité de l'activité, qui définit les mesures à prendre pour assurer la poursuite de l'activité du SILGOM dans ces circonstances, a été présenté lors d'une réunion exceptionnelle du CHSCT le 21 septembre dernier. Il importe aussi de veiller à la protection des agents au travail, c'est le sens de la conduite à tenir rappelée ci-dessous.

L'été et la reprise ont aussi été marqués en blanchisserie par la visite d'audit de la certification, avec un investissement fort du personnel. Le travail conduit depuis une année environ sur la sécurité incendie s'est trouvé confronté à la réalité d'un début d'incendie sur le tunnel de finition, qui s'est produit le 17 septembre. Heureusement, ce sinistre n'a occasionné que des dégâts matériels. On peut ici remercier de leur intervention rapide et efficace l'équipe interne du SILGOM ainsi que l'équipe sécurité de l'EPSM et les pompiers.

Enfin, le 11 octobre a été symboliquement posée par M. Pierre LE BODO, président du conseil d'administration, la première pierre de la future unité de restauration collective. 2010 sera l'année d'ouverture et de démarrage de ce nouvel outil, qui contribuera à l'évolution des prestations restauration. Ainsi, en sera-t-il aussi de l'introduction à partir de l'année prochaine, à raison de un repas par trimestre, de repas « bio ».

Malgré un climat général ambiant que l'on perçoit un peu morose, mais qui ne doit pas nous empêcher d'avancer vers nos objectifs, je vous souhaite de passer avec vos familles et amis de bonnes fêtes de fin d'année.

Michel Le Corff, Secrétaire Général

PROJET NOUVELLE UCP

Depuis le premier semestre de l'année en cours, le Manuel d'Organisation et de Fonctionnement a été présenté aux groupes de travail, une méthodologie a été validée par chaque groupe, les réunions de travail sont fixées maintenant mois par mois.

Chaque groupe, par la méthodologie retenue, réfléchit et formalise avec l'encadrement à l'organisation prévisionnelle de l'activité. Compte tenu du travail réalisé aujourd'hui, voici en outre ce qu'il reste à faire :

- Terminer les plannings de fabrication pour les postes de production (chaude, diététique et froide), les groupes de travail liquide et pâtisserie ont construit les plannings de fabrication.
- Continuer avec les autres groupes, la programmation de l'organisation du travail: expédition, transports, hygiène, administratif, magasin alimentaire/préparations primaires.

Suite à une panne non réparable d'un four en diététique sur le site de ST AVE, nous avons procédé à la commande anticipée d'un four MKN GN1/1 6 niveaux (prévu dans l'appel d'offres) ainsi que de 12 échelles encastrables GN 1/1. Nous venons également de passer une commande anticipée d'une sauteuse à racleur 310 L CHARVET (livraison en janvier - février) pour le site de Vannes afin de former les agents cuisiniers sur ce type de matériel. Une programmation de formation sur les techniques de production et les modes d'utilisation du matériel ainsi que des déplacements d'opérateurs sur des sites extérieurs seront réalisés de janvier à la période de démarrage de l'activité sur le site de Saint-Avé.

Conjointement à la création des plannings de fabrication durant cette période, nous devons apporter les modifications dans les 13 diagrammes de fabrication afin de préparer l'étude de dangers du plan de maîtrise sanitaire. L'étude de dangers est à réaliser par l'équipe HACCP pour préparer la demande d'agrément provisoire, pour la DSV, en juin 2010 et avant le transfert des activités sur le site de Saint-Avé. Avant l'ouverture de la cuisine, nous devons apporter les modifications nécessaires aux diagrammes de fabrication. Ces diagrammes seront modifiés une seconde fois si nécessaire après le transfert des activités.

Au cours des réunions de travail programmées avant l'ouverture de la cuisine, chaque groupe procèdera à la rédaction des fiches de postes.

Le plan de formation du personnel prévoit une formation ISO 22000 lors du transfert des activités.

Le Manuel d'Organisation et de Fonctionnement sera présenté au CTE du lundi 07 décembre 2009.

Un article décrira dans le prochain numéro le travail effectué sur le logiciel SALAMANDRE, outil informatique permettant l'automatisation des commandes alimentaires, ainsi que la gestion de la production et du magasin alimentaire.

Maurice Le Douarin, Responsable Restauration

EVOLUTIONS DE LA RESTAURATION EN 2010

La livraison des repas au CHCB (Pontivy) se terminera le 17 janvier 2010.

Les MAREVA (Maisons de Retraite de Vannes) ont retenu le SILGOM pour assurer la livraison des repas sur leurs 4 sites. Suite à l'appel d'offres cette prestation est prévue à partir du 1^{er} janvier pour une durée de 3 ans.

L'association ADAPEI n'a pas retenu la proposition du SILGOM suite à son appel d'offre de livraison de repas en liaison froide et de marchandises alimentaires.

AUDIT DE CERTIFICATION EN BLANCHISSERIE

Une auditrice de la société d'audit BVQI a passé 2 journées (15/ 16 septembre 2009) dans la blanchisserie. L'audit a consisté à consulter la documentation des procédures mises en place, visiter tous les secteurs et vérifier l'application sur le terrain auprès des agents.

Les principaux points forts mis en évidence sont :

- Les nombreux investissements réalisés,
- Les améliorations importantes apportées depuis le dernier audit. Comme :
 - des réunions "club utilisateurs", deux fois par an,
 - la re-sensibilisation réussie des opérateurs de lavage
 - l'ajout dans le manuel RABC, des points demandés dans la norme NF 14065 (RABC), qui étaient en place mais non formalisés
 - la réfection de locaux de la blanchisserie,
- Les agents de la blanchisserie sont toujours bien au courant des bonnes pratiques à respecter en blanchisserie afin d'éviter la contamination du linge.

Une non-conformité a été émise sur le tableau de synthèse des points de maîtrise au niveau du lavage. La blanchisserie a jusqu'au 15 décembre 2009, pour y répondre.

Les principaux points faibles mis en évidence sont :

- Plan d'échantillonnage en blanchisserie : planning trop détaillé, donc pas forcément respecté selon le type de linge disponible,
- Le plafond situé au-dessus de la sortie du tunnel de lavage est tâché et noir

Des points d'amélioration ont également été notés :

- Dans le Champ d'application du Manuel RABC, un problème d'interprétation d'une phrase,
- L'équipe RABC à revoir,
- Une mesure de maîtrise qui est réalisée mais non notée dans le manuel RABC,
- Le protocole de pré tri à valider,

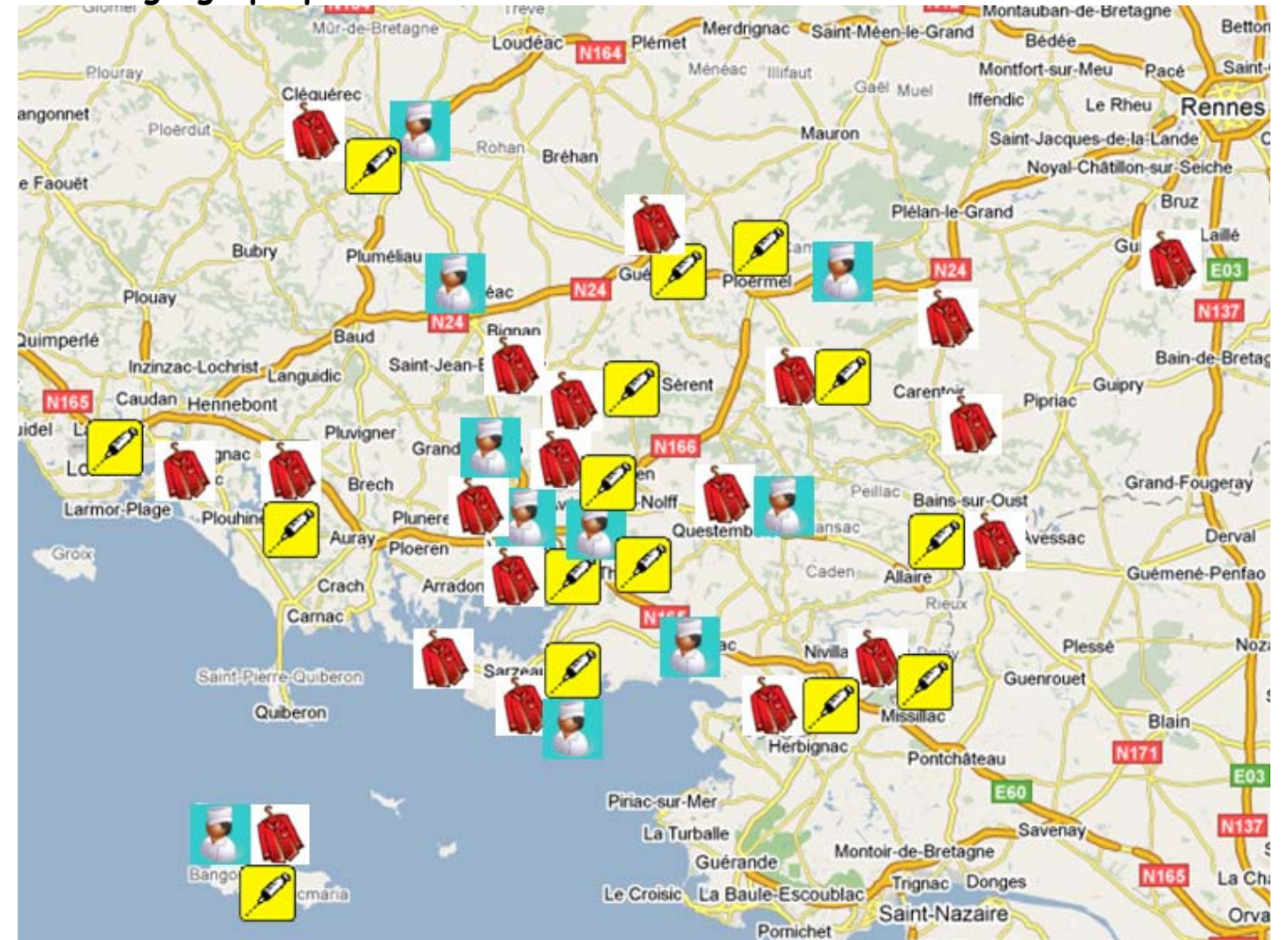
En conclusion : On peut dire que l'audit de suivi s'est bien déroulé mettant en évidence les points faibles à améliorer rapidement.

Le prochain audit qui aura lieu en 2010 sera l'audit de renouvellement de la certification

La démarche qualité doit être l'engagement de chacun.

Nicolas Thibault, Responsable Qualité en Blanchisserie

La carte géographique avec nos diverses activités



DASRI



BLANCHISSERIE



RESTAURATION

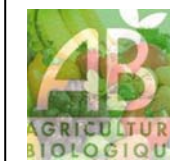
LE SECTEUR DE TRAITEMENT DES DASRI

Le SILGOM a présenté son dossier au CODERST (Conseil Départemental de l'Environnement et des risques sanitaires) le 3 novembre 2009 afin de porter l'autorisation de 900 à 1200 tonnes /an

Un nouvel arrêté devrait préciser l'autorisation de banaliser jusqu'à 1200 Tonnes de DASRI par an.

Nouveaux Clients :

- Clinique du TER à partir du 26 octobre 2009
- Clinique Océane, EPSM Caudan, EPAHD de Plouay, Foyer logement de Grand Champ à partir du 2 janvier 2010.



« Le grenelle de l'environnement fixe une qualité de 20% de repas bio, soit l'équivalent d'un repas bio par quinzaine dans la restauration collective d'ici 2012. »

Le SILGOM Restauration s'est engagé à partir de 2010 à fournir un repas bio par trimestre.

La mise en œuvre de produits bio est plus coûteuse, mais la démarche bio est surtout une préconisation et une sensibilisation à une qualité alimentaire.

Le SILGOM reste vigilant sur l'origine et les traitements des produits achetés par l'écriture des cahiers des charges et les tests produits réalisés avant les achats.

Sécurité alimentaire et équilibre nutritionnel sont au cœur des préoccupations de l'équipe de restauration du SILGOM

Laurence Le Déoré, Diététicienne