

Amélioration des conditions de travail et prévention des risques professionnels

Depuis le mois de novembre 2009, un groupe de travail composé de la direction, de représentants du personnel et de l'encadrement a été mis en place afin d'élaborer un programme annuel de prévention des risques professionnels et d'amélioration des conditions de travail (PAPRIACT).

Ce programme doit être ensuite présenté au comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail (CHSCT). Le programme fixe la liste détaillée des mesures devant être prises au cours de l'année à venir, ainsi que, pour chaque mesure, ses conditions d'exécution et l'estimation de son coût. Les thèmes abordés sont variés et traitent de questions comme la sécurité-incendie, l'ergonomie des postes de travail, la manutention, mais aussi de l'hygiène des locaux ou encore les conditions de travail.

A partir du bilan établi en commun, des axes prioritaires d'amélioration seront fixés pour l'année 2010. Cette première étape sera ensuite poursuivie chaque année par la mise à jour du Papriact.

Recrutement de 13 AEQ (9 ouvriers et 4 chauffeurs)



Restauration : Emmanuelle FONTAINE, Adeline RIO, Valérie DEROCH, Christophe LE GAL, Soazig RIDARD, Yves CARNAC, Karine RASSE, Régine PARIS, Sébastien LE BELLER.

Liste complémentaire : Françoise MALIGORNE et Sophie GUEHENNEUC

Transport : Thierry LE MARHOLLEC, Grégory GRALL, Laurent LAMARTHEE, Jean-Pierre GUILLERME

Liste complémentaire : Vincent ALLAIRE

Pompier Vannes Aventures

Créée en mars 2007, l'association « Pompier Vannes Aventure » s'articule autour de pompiers vannetais ayant pour passion la course à pied et les raids multisports.

A partir d'expériences personnelles et de sensibilisation aux problèmes du handicap, certains membres ont émis le désir de faire partager ces expériences aux enfants à mobilité réduite.

Ainsi s'est créée une dynamique associative et solidaire autour du thème du handicap et du sport.

Cette année 38 personnes de l'association ont accompagné 20 enfants en joëlette sur diverses courses.

La joëlette a été inventée par JOEL CLAUDEL, accompagnateur en montagne, il voulait continuer à emmener en balade STEPHANE, son neveu myopathe.

La joëlette est une chaise à roue unique, équipée de brancards, qui permet aux personnes handicapées de découvrir, avec l'aide d'accompagnateurs, la convivialité et le déroulement d'une course à pied. Voici quelques courses auxquelles nous avons participé durant l'année écoulée, le tour du golfe du Morbihan 86 km 14 heures. A noter également que nous sommes champions du monde 2008 et 2009 de course en joëlette.



C. Josso, Responsable du site restauration St Avé



La recette du Cheese Cake (repas à thème sur l'Irlande le 18 mars)

Pour 8 personnes : 250 gr de speculoos, 500 gr de fromage blanc, 120 gr de beurre, 120 gr de crème fraîche épaisse, 120 gr de sucre, 2 œufs, une cuillère à soupe d'arôme de vanille naturel

Emiettez les biscuits speculoos. Faites fondre le beurre. Dans un saladier, versez le beurre sur les miettes de biscuits et mélangez-les pour obtenir une pâte granuleuse. Versez cette pâte dans le fond d'un moule à manquer recouvert d'une feuille de papier sulfurisé. Répartissez l'ensemble de façon homogène en faisant légèrement remonter les biscuits sur les bords.

Laissez reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes environ. Mélangez le fromage blanc avec les œufs légèrement battus, la crème fraîche épaisse, le sucre en poudre et une cuillère à soupe d'arôme de vanille naturel. Quand le mélange est bien homogène, versez-le sur les biscuits. Mettez le cheesecake à cuire à four préchauffé à 180°C pendant 45 minutes, puis laissez-le reposer à l'intérieur du four éteint pendant encore une trentaine de minutes. Laissez reposer le cheesecake au moins 3 heures au réfrigérateur avant de le servir.

Servez le cheesecake accompagné d'un petit coulis de fruits rouges, d'un nappage chocolat ou caramel. *Bon appétit !*

LES ÉVÉNEMENTS...

Les naissances :

18/11/2009 Inès POTIER, fille de Sabrina DANILO et Jeannick POTIER

21/01/2010 Loeiza GOURET, fille de Géraldine GOURET

Départs en retraite :

Désirée LE NEVE le 31/12/2009, Serge RIOUAL le 31/12/2009, Paul FLIGEAT le 28/02/2010

Bernard BOTHEREAU le 01/03/2010.



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°6
Février 2010

Bulletin d'informations trimestriel- SILGOM

Le site internet : www.silgom.fr



Les vœux du SILGOM

Journal Ouest-France du **lundi 25 janvier 2010**
Edition : **Vannes** - Rubriques : **Saint-Avé**



Le Silgom, au service des unités de soins et d'hébergement

Le Silgom a présenté ses vœux à son personnel, en particulier aux agents partis en retraite au cours de l'année 2009 auxquels a été remise la médaille du travail.

Pierre Le Bodo, président, succédant à Jean Ribet, a rappelé que le Silgom fut créé en 2002 pour exploiter la blanchisserie. De 2006 à 2007, fut intégrée la restauration du Centre hospitalier Bretagne-Atlantique puis celle de l'EPSM. En 2007 et 2008, deux banalisateurs de DASRI (déchets de soins à risques infectieux) ont été exploités.

« L'activité du Silgom est à la fois une activité de production industrielle, aussi bien pour la restauration que pour le linge, tant au regard des quantités traitées que des équipements utilisés, et une activité de service en proximité avec les unités de soins ou d'hébergement, a fait remarquer le président. Le Silgom est un instrument de coopération et de mutualisation. Après huit années de fonctionnement, le syndicat compte désormais vingt-huit adhérents, une dizaine de clients, représentant plus de quatre-vingts points de livraison ».

« La blanchisserie a traité cette année 3 250 tonnes de linge, soit près de 13 tonnes par jour, pour une recette de 5,3 millions d'euros, a indiqué Michel Le Corff, secrétaire général du Silgom.

La restauration a confectionné près de 2 300 000 repas soit environ 8 750 repas par jour pour 12,3 millions de recettes. 845 tonnes de Dasri ont été traitées ainsi que 1 200 tonnes de déchets ménagers, pour un chiffre d'affaires total de 784 000€ »

Avant d'évoquer le chantier en cours : « 2009 a surtout été l'année du démarrage de la construction de la nouvelle unité de restauration collective sur le site de Saint-Avé. Sa mise en service interviendra en septembre 2010. »



Les nouveaux médaillés du SILGOM

Suivit la remise des médailles à Marie-France Le Guen, Jacky Robino, Thierry Tessier, Jeannine Le Bourhis, Fabienne Bellec. Nouveaux retraités au 1er janvier 2010 : Serge Rioual, Daisy Le Neve.

EDITO

La cérémonie des vœux qui s'est déroulée le vendredi 22 janvier dernier a été l'occasion de dessiner des perspectives pour l'année à venir. Ce numéro de Silgom Info est l'occasion de revenir sur certaines d'entre elles.

En restauration, un travail important est accompli sur l'automatisation des processus de fabrication. L'organisation du secteur restauration a été adaptée suite au retrait du Centre hospitalier de Pontivy. Elle évoluera encore avec l'ouverture de la nouvelle UCP. L'accent est aussi mis sur le suivi de nos prestations sur le terrain au plus près des consommateurs. C'est un axe fort pour un service de qualité aux patients et résidents.

En blanchisserie, le renouvellement de la certification pour une année a été confirmé, avec aussi un renforcement des moyens consacrés à l'hygiène et à l'entretien. Le développement de la démarche qualité dans toutes les activités du SILGOM constitue une orientation majeure du Silgom.

L'amélioration des conditions de travail est aussi abordée, dans ces pages, au travers du groupe de travail mobilisé pour préparer les actions à conduire en ce domaine en 2010.

Enfin lors des vœux, les nouveaux retraités ont été fêtés et remerciés pour leur contribution.

Qu'il me soit permis de m'y associer à nouveau et de renouveler, en ce début d'année, mes vœux de bonne année, de bonne santé et de réussite dans vos projets pour vous et vos proches.

Michel Le Corff, Secrétaire Général

Agréments sanitaires



En France, dans le cadre de l'application du « Paquet hygiène » de l'Union européenne depuis 2006, les établissements proposant une restauration collective doivent demander un nouvel agrément sanitaire portant sur :

- La traçabilité sur toute la chaîne alimentaire
- L'accroissement de la responsabilité des exploitants
- L'obligation de moyens et de résultats

La DSV a validé les dossiers d'agréments de l'UCP de Vannes et de St Avé en janvier 2010.

Il nous reste maintenant à travailler sur l'agrément sanitaire provisoire pour l'ouverture de la nouvelle cuisine.

Delphine Jeannin, Responsable Qualité Restauration

