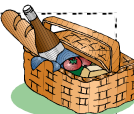


Conseils pour la maison : «Gare aux intoxications alimentaires de l'été»



L'été est une saison à risques pour les organismes fragiles, car certaines bactéries se multiplient dans les denrées sous l'effet de la chaleur. Voici quelques règles d'hygiène simples pour prévenir ou enrayer les intoxications alimentaires et ne pas gâcher de belles journées sous le soleil...

Les salmonelles, en cause dans la majorité des intoxications alimentaires (des milliers de cas chaque année non recensés pour près de 700 cas officiellement dénombrés), affectionnent les **volailles, les œufs, les produits laitiers, les poissons et coquillages, les produits cuits ou prêts à cuire**. Elles peuvent provoquer une diarrhée et une déshydratation aiguës.

Les Listeria se nichent surtout dans les produits au **lait cru, la mayonnaise, la soupe en brique après ouverture, les pâtés et rillettes, la viande hachée et les saucisses crues**, qui sont autant d'aliments à éviter si l'on n'est pas certain du respect des mesures d'hygiène, de conservation et de cuisson. (218 cas de listériose en 2002), une maladie qui peut être mortelle et dont les symptômes sont de la fièvre et de graves troubles nerveux.

Escherichia coli, enfin, est susceptible d'intoxiquer l'homme par contamination fécale des aliments. Ces bactéries se traduisent en général par des nausées, des vomissements, des douleurs abdominales, une sévère diarrhée et même parfois de la fièvre.

Toutes ces vilaines bactéries se réfugient au cœur des aliments périssables, dans les paniers à provisions, sur les tables mal entretenues, dans les réfrigérateurs qui tiennent mal le froid, etc.

Pour s'en prémunir, il est essentiel, d'une manière générale, de se laver soigneusement les mains au savon avant de manipuler des denrées, de conserver les aliments très périssables au réfrigérateur à + 4 °C maximum et ensuite de les faire cuire assez longtemps à haute température (au-dessus de 65°C) pour détruire les germes indésirables.

Auteur : Jacques Huguenin, journaliste SPHERIA Val de France

Vente de matériel de Cuisine

A l'occasion du transfert dans la nouvelle unité, le SILGOM met en vente du matériel de restauration collective d'occasion : matériel de cuisson, matériel de thermoscellage, matériel de transport, petits ustensiles de cuisine, matériel de froid – cellule – chambre froide, matériel de bureau



Un catalogue a été élaboré avec le concours de Mme Mounier, stagiaire CCI assistante de direction. Ce catalogue a été mis en ligne sur le site du SILGOM.

Des visites ont été programmées suite à une information vers les professionnels et les collectivités territoriales. Chaque personne intéressée par l'achat d'un ou plusieurs lots doit faire une offre de prix sur le document prévu à cet effet et à remettre au secrétariat du SILGOM : 22, rue de l'Hôpital BP 10008 56891 SAINT AVE Cedex.

« Le mieux-disant » sera retenu.

Ce matériel est vendu en l'état et n'est pas garanti par le SILGOM.

Le jour et horaire d'enlèvement sont arrêtés entre les parties et programmé à partir du mois d'octobre 2010.

Patrick Le Ray - Adjoint au Secrétaire Général

Recrutements : M. Jean-Christophe Frinault a été recruté temporairement depuis janvier en remplacement de Christian CHAMAND sur les missions de chargé de sécurité au sein du SILGOM.



Suite aux commissions paritaires du 28 mai 2010 :

Titularisations : Technicien Supérieur Hospitalier : M. Maurice Le Douarin, Agent de maîtrise : M. Dominique J Thomas OPQ : Mme Karine Barre, Mme Ingrid Boulineau, M. Vincent Briez, Mme Muriel Guiton, Mme Marie Laure Lalys.

Avancements de grade : Agent chef de classe exceptionnelle : M. Jean-Claude Guillory, Agent de maîtrise principal : M. Hervé Guilmoit, Maître ouvrier principal : M. Erwan Honoré.

LES ÉVÉNEMENTS...

Les naissances :

Bleuenn est née le 22/03/2010, félicitations à Anne Pouffary, service restauration

Départs en retraite :

Bonnes retraites à Gérard Le Gal et Philippe Jarlegan, service restauration, tous les 2 en retraite le 1er Juillet 2010



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

SILGOM

Syndicat interhospitalier
de logistique
DU GOLFE DU MORBIHAN

Info

N°7
Juin 2010

Bulletin d'informations trimestriel- SILGOM

Le site internet : www.silgom.fr



Nouvelle UCP : Organisation et calendrier

- Dans la perspective de l'ouverture de la nouvelle UCP le manuel d'organisation et de fonctionnement a été élaboré avec le concours du comité de pilotage ainsi que de 11 groupes de travail composés de 59 agents volontaires. 88 réunions officielles MOF et réunions d'études de dangers ont eu lieu au cours de ces 4 années hors réunions ponctuelles (encadrement, contacts avec les sociétés, études de faisabilité, matériels, etc.).
- Les travaux des MOF se déroulent jusqu'à fin juin selon le calendrier établi. Le travail sera prolongé en septembre 2010 selon la disponibilité des groupes de travail, puis lorsque le transfert des activités aura lieu, afin d'apporter les ajustements si nécessaire.
- Les formations certificat d'aptitude à la conduite en sécurité (CACES), gestes et postures de manutention, informatique se sont déroulées comme prévu au premier semestre 2010. 10 agents cuisiniers ont bénéficié de la « Formation aux nouvelles techniques de production culinaire » en mai et juin. Cette formation a été dispensée par le cabinet « cuisine 9 ».
- D'autres sessions de formation sont programmées au second semestre sur les thèmes suivants:
« Renforcer le goût dans les recettes » en septembre 2010 et « Valorisation de la prestation self » en octobre et novembre 2010.
- Les groupes de travail ont visités l'unité de production au cours du mois de juin 2010. Le calendrier détaillé du transfert des activités a été présenté en réunion encadrement le 4 mai 2010.
- Le transfert est programmé sur la période de fin septembre à mi octobre 2010 selon le planning figurant ci-dessous.

EDITO

Lorsque paraîtra le prochain numéro du SILGOM Info, le transfert de l'activité dans la nouvelle UCP sur le site de Saint-Avé aura eu lieu. La mise en route de ce nouvel outil nécessitera sans doute quelques adaptations et ajustements. Il faut souligner l'important travail préparatoire conduit depuis près de deux ans, avec une forte implication de l'encadrement et des agents, le tout coordonné par Maurice LE DOUARIN, futur responsable de l'ensemble du secteur restauration. Les travaux du Manuel d'organisation et de fonctionnement qui sont exposés dans ce numéro en sont l'illustration.

Une étude sur le recyclage des barquettes alimentaires souligne la nécessaire contribution que le SILGOM doit pouvoir apporter aux objectifs de préservation de l'environnement.

En blanchisserie, une adaptation de l'organisation du travail est en place depuis début juin. L'objectif est de mettre en cohérence l'organisation avec la capacité de production disponible sur la semaine et de fluidifier la production afin de mieux pouvoir répondre aux besoins de nos adhérents et clients. Tout ceci doit également se traduire par des économies d'énergie, ce qui est positif là aussi pour l'environnement et pour la maîtrise des coûts de production.

Enfin, l'audit triennal de renouvellement de la certification de service aura lieu en blanchisserie au mois de juillet. Dans le même temps, le secteur DASRI s'est engagé dans la certification ISO 14001 et la restauration vise une certification ISO 22000, le tout à l'horizon de l'année 2011. La démarche qualité et la sécurisation des process constituent des enjeux socles pour un organisme comme le SILGOM, qu'il nous importe de mener ensemble à leur terme.

Je vous souhaite à tous et à toutes de bonnes vacances et de profiter pleinement de la période estivale.

Michel Le Corff, Secrétaire Général

SEMAINE 31 à 37	SEMAINE 37	SEMAINE 38	SEMAINE 39	SEMAINE 40	SEMAINE 41
CONTROLES DU NOUVEAU BATIMENT	ORGANISATION DES COMMANDES ALIMENTAIRES	DEME- NAGE- MENT DES MATERIELS RECUPERES	TRANSFERT ACTIVITES SITE DE ST AVE + PRODUC-TION FROIDE, PATISSERIE ET LIQUIDE SITE DE VANNES	TRANSFERT ACTIVITES DU SITE DE VANNES	TRANSFERT MAGASIN SUR LE SITE DE VANNES
ESSAI DU MATERIEL					



Maurice Le Douarin, Responsable Restauration

Le nombre d'adhérents en augmentation depuis un an

Le nombre d'adhérents au SILGOM est passé en une année de vingt-six à trente-quatre. Cette progression est surtout due à l'effet DASRI, mais on compte aussi un adhérent supplémentaire en blanchisserie. Ainsi, l'activité Blanchisserie dessert vingt-trois adhérents, l'activité Restauration cinq et l'activité DASRI vingt-cinq. Si l'on tient compte des clients les plus importants, les données sont les suivantes :

	Blanchisserie	Restauration	DASRI
Adhérents	23	5	25
Clients	8	7	-
Total établissements	31	12	25



Cette évolution du nombre d'adhérents va sans doute conduire à s'interroger sur le mode de représentation dans les instances du SILGOM et le fonctionnement de celles-ci. C'est un des points qui sera abordé, au second semestre de cette année, à l'occasion des travaux préparatoires à la transformation du statut du SILGOM.



Recyclage des barquettes alimentaire

Les préoccupations environnementales constituent aujourd'hui une dimension qu'il convient de prendre en considération. Le Grenelle de l'environnement, mais aussi l'introduction dans la procédure de certification des établissements de santé d'attentes en la matière nous y incitent aussi fortement. Le SILGOM s'est déjà engagé dans cette voie. On peut citer la labellisation dont bénéficie la nouvelle UCP ou encore l'engagement dans la démarche ISO 14001 pour le traitement des DASRI, qui vise à minimiser l'impact environnemental de l'activité (cf ci-dessous).

C'est à partir de cette volonté que le SILGOM a construit, avec le concours d'un stagiaire de l'IUT de la Roche sur Yon, une étude sur le tri et le nettoyage des barquettes alimentaires.

De nombreux prestataires de recyclage sont intéressés par ces barquettes. De plus le SILGOM dispose déjà d'une expertise dans la filière déchets.

M. Ratel, directeur des foyers CCAS de Vannes, nous a donné son accord pour effectuer des tests sur une semaine au sein du foyer Mémimur afin de vérifier et mettre la théorie en pratique. Antoine Vermot Petit Outhenin, stagiaire DUT génie biologique option environnement, s'est déplacé chaque jour dans ce foyer pour assister au traitement des barquettes afin d'optimiser le lavage et mesurer la charge de travail supplémentaire occasionnée.

L'étude a mis en évidence l'importance de l'adhésion de l'ensemble du personnel au projet car un effort collectif est nécessaire. Nous vous tiendrons informés des suites données à cette étude.

Antoine Vermot-Petit-Outhenin, stagiaire DUT environnement et Delphine Jeannin, Responsable Qualité en Restauration



ISO 14001 - DASRI

Comme la blanchisserie en 2003 et la restauration en 2009, le secteur traitement des DASRI se lance dans une démarche qualité, la norme ISO 14001 « Systèmes de management environnemental ».

Cette démarche a pour objectif d'atteindre et de démontrer un bon niveau de performance environnementale, en maîtrisant les impacts de nos activités, produits et services, liés au secteur traitement des DASRI, sur l'environnement, en cohérence avec notre politique environnementale et nos objectifs environnementaux.

Pour l'aider dans sa mise en œuvre, le SILGOM a fait appel à la Société ISPAIA.

L'objectif fixé est d'obtenir cette certification dans le courant de l'année 2011.

Nicolas Thibault, Responsable Qualité en Blanchisserie et Responsable Informatique

Certification de Services en Blanchisserie

Il y a 3 ans en septembre 2007, la blanchisserie obtenait la certification de services. Le prochain audit, qui aura lieu **les 7 et 8 juillet 2010**, sera l'audit de renouvellement triennal. Cet audit sera réalisé par le même organisme spécialisé : le cabinet BVQI.

L'audit consiste à vérifier que le SILGOM respecte bien les engagements pris. La méthode utilisée passe par :

- La consultation des documents preuve.
- Le questionnement des agents du SILGOM.
- La vérification de la mise en place des matériels nécessaires au respect des engagements.

Selon le résultat, la blanchisserie obtiendra ou non le renouvellement pour 3 ans de la certification de services.

La démarche qualité demande une implication de chacun d'entre vous et permet de faire connaître aux adhérents et clients votre travail. Nous comptons sur votre participation pour que l'audit de renouvellement se déroule le mieux possible.

Nicolas Thibault, Responsable Qualité en Blanchisserie et Responsable Informatique

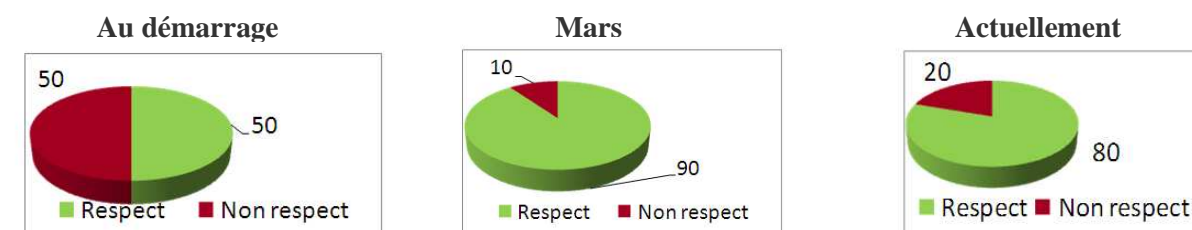


Le point sur la blanchisserie

Où en sommes-nous avec le protocole de pré tri dans les services ?

Rappel : en 2009, un nouveau protocole de pré-tri élaboré avec le concours des adhérents et des agents du secteur tri a été mis en place. L'objectif poursuivi est de sensibiliser les agents des services pour un respect dans la mise en sacs ou filets. Ceci permet de faciliter le circuit du linge (désinfection des articles, traitement du linge non-conforme et linge courant).

Plusieurs informations ont été dispensées sur site par l'équipe SILGOM. Après 6 mois d'application, nous constatons :



La réunion du club utilisateurs du vendredi 4 juin a été l'occasion de faire un premier bilan de la mise en œuvre du protocole. Elle a permis de sensibiliser les correspondants des hôpitaux et maisons de retraite sur ce sujet qui participe de l'efficacité globale du circuit du linge.

Pourquoi modifier l'Organisation de la blanchisserie en juin 2010 ?

L'organisation actuelle de la blanchisserie date de 2007. La mise en place du travail du samedi et d'une amplitude de 8 H à 18 H 08 du mardi au vendredi répondait à la prise en charge d'un nouvel adhérent (CH REDON) et à l'objectif d'amélioration de la fluidité et de la circulation du linge entre la blanchisserie et les adhérents/clients.

Sur la période 2007 – 2010, les évolutions suivantes ont été introduites :

- Mise en place d'un système de gestion automatisée du linge en forme, avec un 5ème chargeur en 2010.
- Installation d'un tunnel de finition performant
- Le puçage des articles (90% du linge en forme)
- Des articles de ménage en dotation pour un grand nombre d'établissements
- Des stocks tournant plus importants pour les établissements achetant leurs propres articles.

Aujourd'hui, la blanchisserie dispose de ce fait d'une capacité de production disponible du lundi au vendredi, et dans le même temps réalise le samedi une production très consommatrice d'énergie.

L'organisation de la blanchisserie évolue à titre expérimental, afin d'utiliser de façon optimale les capacités de production disponibles en semaine sur l'amplitude 8 h – 18h08. Cette évolution se traduit par un transfert de temps de travail du samedi vers les jours de la semaine.

Organisation programmée à partir du 31 mai 2010 :

- Amplitude horaire de 7h à 18h08 du lundi au vendredi, du tri du linge sale à l'expédition
- Equipe de dix agents intervenant jusque 18h08
- Maintien d'une équipe de quatre agents le samedi soit : un agent de quai, un agent clean, un agent lavage, un agent expédition
- Maintien du travail le samedi en période de fériés ou pour faire face à une situation exceptionnelle.

Jean-Claude Guillory, Responsable de Production et des Equipements en Blanchisserie

Création d'une équipe d'hygiène transversale au SILGOM

- L'entretien des surfaces est actuellement réalisé dans les parties communes sur les secteurs restauration de Vannes et St Avé par un prestataire. Ce prestataire réalise l'entretien de locaux communs, bureaux en blanchisserie et secteur administration. En complément sur la blanchisserie, cette équipe a en charge les surfaces de travail et tapis en salle.
- A l'ouverture de la nouvelle unité de restauration, il est proposé de mettre en place une équipe transversale chargée de l'hygiène et entretien des surfaces du SILGOM. L'amplitude de travail du secteur sera de 10h00 à 24h00. Les fiches de postes décrivant l'activité sur les 2 métiers sont rédigées et feront l'objet d'une validation avant l'ouverture de la nouvelle UCP.
- Le budget correspond à la mise en place de 3 postes par jour du lundi au vendredi.
- L'équipe est composée d'un agent de maîtrise et de 2 opérateurs:

- 1 agent de maîtrise: 10h-18h (activité en cuisine + encadrement de l'équipe hygiène)
- 2 agents de 16h à 24 h (activité des 2 opérateurs sur la restauration et la blanchisserie)

Les tâches principales sont les suivantes:

1. En blanchisserie reprise de l'activité effectuée par le prestataire
2. En restauration : vidange des pédiluves, gestion des vestiaires (approvisionnement des vêtements, entretien des surfaces sols et meubles), entretien des communs et bureaux, vitreries intérieures etc.



Maurice Le Douarin, Responsable Restauration