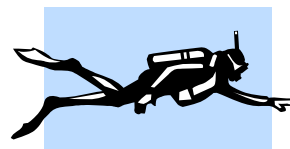


Hobbies : La plongée libre ou apnée

Discipline affiliée à la Fédération Française d'Etude et de Sport Sous Marin. Elle est accessible à tous, à partir de 8 ans en souscrivant une licence auprès de la FFESSM. Le matériel minimum pour pratiquer la discipline se compose d'une paire de palmes, d'un masque et d'un tuba en milieu tropical ou en piscine. Une combinaison et une ceinture de plomb sont nécessaires en milieu tempéré. La plongée libre se pratique aussi bien en loisir qu'en compétition. En loisir, cette discipline permet de pratiquer le Snorkeling ou ballade en surface, la chasse sous marine, la photo ou la vidéo. En compétition, on peut pratiquer le hockey subaquatique ou le tir sur cible (en piscine).

L'apnée pure, au moins 3 façons de l'aborder :

- L'apnée verticale : se pratique en poids constant, en poids variable (gueuse plombée pour la descente), en No Limit (gueuse à la descente et ballon gonflable à la remontée).
- L'apnée dynamique : avec ou sans palmes, consiste à faire un maximum de distance sous l'eau.
- L'apnée statique : le but étant de rester le maximum de temps sans respirer.



Pour optimiser ses performances, un travail physique et de respiration est nécessaire, mais de bonnes sensations en milieu subaquatique assurent un réel plaisir. Une formation préalable permet de prévenir les barotraumatismes et les accidents.

Quelques records d'apnée :

- Apnée verticale : environ 120 mètres en poids constant, et 200 mètres en No Limit.
- En dynamique : 215 mètres – Record de France.
- En statique : 7,19 minutes – Record de France, et 10,35 minutes – Record du Monde.

Le Club subaquatique de la barre d'Etel, dont je suis membre, assure différents cours à la piscine de Grand-Champ l'hiver et au départ du port d'Etel.

Contact et renseignements :

Dominique THOMAS, Responsable Magasin.

Collecte et tri des déchets issus de la cuisine centrale

La nouvelle cuisine prend en compte certaines cibles de la démarche de Haute Qualité Environnementale (HQE), tri des déchets, économie d'eau avec réducteurs à pression, économie d'énergie avec minuterie, apport de lumière naturelle, optimiseur d'énergie pour gérer au mieux la puissance requise chaque jour.

Comment a été traité le dossier Déchets en quelques lignes ?



L'option de base retenue

Action sur le tri de déchets par la mise en place de tri sélectif et évacuation au droit des postes de travail vers des compacteurs ou collecteurs placés en sous sol.

Type de déchets	Mode d'évacuation	Proximité du poste de travail	Evacuation	Rotation	Coût de collecte	Valorisation estimée par rotation *
Cartons	Compacteurs	3 mètres	Trappe	20 jours	98 euros/HT	200 euros HT
Boîtes métalliques	Compacteurs	1 mètre	Goulotte	75 jours	98 euros/HT	500 à 600 euros par rotation**
Matières plastiques	Compacteurs	1 mètre	Goulotte	90 à 100 jours**	98 euros/HT	400 euros par rotation**
Déchets organiques	GRV 770 litres	2 mètres	Goulotte	journalière	SILGOM	aucune
Palettes	Gerbage	5 mètres	Aire de stockage	hebdomadaire	Variable par rapport au type et à la qualité de la palette	250 euros par mois
Effluents	Usine de traitement	aucune	Caniveau	journalière	Non valorisé	

*indexé au cours du marché

** estimation

En 2011, il est prévu de continuer la réflexion sur le traitement des déchets et d'analyser la faisabilité de collecter et de recycler les barquettes jetables servant à transporter les repas.

Patrick LE RAY, Adjoint au Secrétaire Général.



LES ÉVÉNEMENTS

Les naissances :

- Léo LE BRAS, né le 14 juillet 2010, fils de Sterenn OLIVIERO
- Yaëlle GIGUET, née le 18 juillet 2010, fille de Mickaël GIGUET
- Romane ALLIO, née le 2 octobre 2010, fille de Julien ALLIO et Muriel GUITON
- Aela LE GUENNEC-POUECH, née le 11 décembre 2010, fille de Bruno LE GUENNEC

Départs en retraite :

- Michel ROBERT, au 1er décembre 2010
- Noëlle GLATH, au 31 décembre 2010



SILGOM

Syndicat interhospitalier
de logistique
DU GOLFE DU MORRHAN

INFO

N°8
Décembre 2010

Bulletin d'information trimestriel - SILGOM

Le site internet : www.silgom.fr

La nouvelle cuisine a ouvert ses portes à la mi-October



Le transfert de la nouvelle cuisine s'est comme prévu déroulé à la mi-October. Restent à finaliser les magasins alimentaires d'une surface de 600 m2, qui seront réceptionnés en mars 2011.

Dans l'attente, le magasin est centralisé sur le site de Vannes, ce qui a nécessité une adaptation pour passer les commandes et organiser les navettes entre les sites.

La quasi-totalité de l'équipement de la nouvelle UCP est neuf.

Pour le secteur thermoscellage et le dosage, les premières semaines de travail ont été assez complexes de ce fait :

- Le paramétrage du matériel et l'adaptation par rapport à la configuration des locaux et l'organisation du travail, ont été pris en charge par les fournisseurs.
- Des études complémentaires par les bureaux d'études ont parfois été nécessaires.

L'ordonnancement de la programmation des cuissons est adapté au fur et à mesure des cycles de menus et en fonction de l'opérationnalité du tunnel de refroidissement. Dans tous les cas, le professionnalisme des opérateurs a permis de maintenir la production nécessaire pour l'allotissement et la distribution.

Des aménagements d'horaires ont été nécessaires après avoir effectué les premières livraisons à partir du site de St Avé.

L'harmonisation de l'allotissement de l'ensemble des adhérents et clients nous amène à effectuer les livraisons des repas le matin pour les repas du midi et du soir. De ce fait, l'organisation du service transport a été concentré sur le créneau horaire 5h30/12H00, pour les repas servis en barquettes collectives.

EDITO



Ce numéro de Silgom Infos est l'occasion de souligner les réalisations de l'année 2010 mais aussi de dessiner des perspectives pour l'année à venir.

En restauration, l'ouverture de la nouvelle UCP a marqué de son empreinte l'année 2010. Au cours de cette année, l'accent sera mis sur la consolidation de l'organisation mise en place et, aussi et toujours, 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. On notera aussi l'effort d'innovation avec l'utilisation, par exemple, du système de l'eau électrolysée ou encore les objectifs environnementaux avec le tri et la valorisation des emballages.

En blanchisserie, le renouvellement de la certification pour les trois années qui viennent est à porter au crédit de l'ensemble de l'encadrement et du personnel, avec un investissement important de la cellule qualité.

Le développement de la démarche qualité dans toutes les activités du Silgom constitue une orientation majeure, avec les objectifs de certification en 2011 - ISO 22000 pour la restauration et ISO 14001 pour le secteur des DASRI.

Le Silgom verra aussi son statut évoluer suite à la loi Hôpital, Patients, Santé, Territoires dite loi HPST. Il s'agira de veiller à conserver les qualités de réactivité et de gestion de proximité qui sont au cœur des services rendus aux adhérents.

Qu'il me soit permis, en ce début d'année, de vous adresser mes vœux de bonne année, de bonne santé et de réussite dans vos projets pour vous et vos proches.

Michel LE CORFF, Secrétaire Général

Depuis 3 années, les groupes de travail ont élaboré le Manuel d'Organisation et de Fonctionnement, des aménagements y ont été apportés après quelques semaines de fonctionnement :

- Les plages horaires de travail de certains secteurs ont été modifiées.
- Des ressources supplémentaires ont été mises à disposition temporairement. Un point sera réalisé en début d'année sur cet aspect.

Au cours du 1^{er} trimestre 2011, les groupes de travail du MOF seront sollicités lors des réunions de secteurs (démarche ISO 22000) afin de poursuivre l'amélioration du fonctionnement de l'unité de production.

A noter également, la mise en place de l'équipe hygiène transversale du SILGOM depuis le 11 octobre 2010 qui donne satisfaction aux responsables de chaque site.



Zone de cuisson

Après 2 mois d'activité du nouvel outil de production, je souhaite souligner les efforts et la disponibilité de chacun lors de ce transfert des activités (tous sites confondus St AVE - VANNES - AURAY et le kiosque restauration).

Une formation « valorisation de la prestation self » a eu lieu les 29 et 30 novembre et le 10 décembre 2010. Les agents inscrits à la formation ont été très satisfaits de son contenu. Ce travail sera un élément moteur pour l'harmonisation et l'organisation des restaurants gérés par le SILGOM.

Maurice LE DOUARIN, Responsable Restauration

Renouvellement de certification en blanchisserie

Une auditrice de la société d'audit BVQI a passé 2 journées (07/08 juillet 2010) 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 :

- Engagement de la direction dans la qualité et la satisfaction des clients, notamment par les nombreux investissements réalisés,
- La connaissance des bonnes pratiques à respecter en blanchisserie afin d'éviter la contamination du linge par les opérateurs,
- Des améliorations importantes ont été apportées depuis le dernier audit, comme :
 - Le renforcement du ménage de la blanchisserie via l'intervention d'une société spécialisée,
 - Le démarrage de la collaboration avec un consultant en hygiène,
 - Le plan de prélèvements bactériologiques sur le linge, avec définition de fréquences et réalisation des analyses en interne (équipement acheté et personnel formé).
- Amélioration de la communication avec les clients, via le déploiement des entretiens formalisés et la poursuite des réunions du club utilisateurs. Mise en place d'un "G3", réunion qui consiste à échanger entre les 3 adhérents les plus importants et de dégager des axes d'amélioration utiles à tous,
- Réorganisation du circuit et de l'information sur les objets trouvés, afin de les retrouver plus facilement.

Toutes les actions préconisées lors du dernier audit ont été mises en place, dans la mesure de ce qui était techniquement possible.

Trois non-conformités ont été soulignées :

- Des balances qui servent à peser certains articles, n'étaient pas étalonnées par une société extérieure habilitée,
- Un document a été modifié par un agent, sans respecter la procédure de gestion documentaire. Ce document ne comportait pas d'identification,
- Le document d'enregistrement "demande client" n'est jamais utilisé. Ce sont plutôt les e-mails qui sont utilisés pour formaliser des demandes.

Les principaux points faibles qui ont été mis en évidence sont :

- Absence de compte-rendu des évaluations et des audits relatifs aux dysfonctionnements constatés lors du traitement du linge.
- Pas de bilan annuel des réclamations, celles-ci ne sont correctement enregistrées que depuis 2010.

Des points d'amélioration ont également été notés :

- Si le linge livré sur cintre était houssé, cela diminuerait le risque potentiel de recontamination (par exemple, aux étapes de préparation des armoires, transport, utilisation dans les services chez le client...),
- Dans les procédures de vérification internes, il convient d'ajouter le contrôle hebdomadaire de l'état des locaux par les responsables de chaque zone,
- Envisager des analyses de contamination de l'air des zones où le linge propre est nu (ex. : finition, livraison sur cintres...),
- Réaliser l'évaluation de l'efficacité (à chaud et à froid) de la prochaine formation RABC, comme cela est prévu.

En conclusion : Suite à nos réponses apportées pour les 3 non-conformités, l'auditrice valide notre certification.

Cette certification est donnée pour une durée de 3 ans, elle est valable jusqu'au 5 août 2013.

Suite aux 3 non-conformités, il semble nécessaire de rappeler l'importance de :

- Suivre la procédure de gestion documentaire pour la création ou la modification de tous documents,
- D'informer, le Responsable Qualité, lorsqu'un document n'est plus utilisé.

On peut dire que l'audit de suivi s'est bien déroulé, mettant en évidence nos points faibles à améliorer rapidement.

Je compte donc sur la collaboration de chacun d'entre vous pour continuer à améliorer la qualité de notre prestation en blanchisserie.

Cette certification doit être l'engagement de chacun.

Nicolas THIBAUT, Responsable Qualité en Blanchisserie et Responsable Informatique

Utilisation d'un système innovant en hygiène : l'eau électrolysée

Au sein de la nouvelle UCP est utilisé pour la fonction hygiène un système basé sur le principe de l'eau électrolysée (Système utilisé au Japon dans un objectif environnemental). Le principe est le suivant :

- L'appareil à électrolyse puise l'eau du réseau et sépare celle-ci en 2 fluides : une base alcaline et une base acide.
- La base alcaline est portée à une température de 40°C. Cette base est destinée à effectuer les tâches détergente et dégraissante. Des contacts permanents avec le concepteur visent à obtenir une efficacité optimale du dispositif.
- La base acide est maintenue à une température ambiante. Cette base est utilisée pour la fonction désinfection. Sur le site de St AVE, cette base est distribuée de 2 façons :
 - Sur les laves mains, la base acide est utilisée avec un temps de contact de 15 secondes afin d'obtenir la désinfection requise.
 - Sur les colonnes techniques (centrale de nettoyage par atelier), la base acide est utilisée en mélange avec la base alcaline, c'est pourquoi le temps de contact est multiplié par 80, concrètement le temps de contact est de 15 à 20 mm.

Les appareils à électrolyse fonctionnent avec un consommable : il s'agit du sel en pastilles 99 % de NaCl. Chaque jour, un contrôle doit être réalisé afin de vérifier les niveaux des 2 réservoirs de sel.

L'eau alcaline doit avoir un PH de 10. L'eau acide doit avoir un PH compris entre 2,3 et 5.

Des prélèvements de surfaces sur les mains et sur les matériels ont démontré l'efficacité de la désinfection.

Maurice LE DOUARIN, Responsable Restauration



Statuts SILGOM

La loi « Hôpital, Patients, Santé, Territoires » du 21 juillet 2009, dite loi HPST, a prévu que les syndicats interhospitaliers devront se transformer en groupement de coopération sanitaire (GCS), ou en groupement d'intérêt public (GIP) dans un délai de trois ans après sa publication. Le texte ajoutait que la transformation doit se faire « dans des conditions fixées par décret en Conseil d'Etat. »

A ce jour, ce décret n'est toujours pas paru. Le texte de la loi HPST n'est donc pas applicable en l'état. Malgré tout, il convient de réfléchir avec les différents partenaires concernés, afin de préparer au mieux cette mutation essentielle. Dans ce cadre, il a été prévu la constitution d'un groupe de travail associant des représentants des adhérents dont le CHBA et l'EPSM, des représentants du personnel et des cadres. La première réunion de ce groupe de travail se tiendra dans le courant du mois de janvier 2011.

Le SILGOM n'est pas le seul syndicat interhospitalier concerné par cette problématique. Une réunion regroupant une grande partie des syndicats interhospitaliers de la région s'est ainsi tenue au SILGOM le 1^{er} octobre dernier. Il a été convenu une approche commune afin de choisir un même cabinet conseil, qui aura pour mission d'apporter un éclairage juridique sur les incidences du choix de telle ou telle formule de coopération, chaque établissement restant libre ensuite de son choix ainsi que des modalités d'accompagnement de sa démarche interne. Le rôle de ce conseil sera d'accompagner sur le plan juridique le groupe de travail propre au SILGOM.

L'enjeu des choix qui vont intervenir est de préserver les principales caractéristiques de cet outil que constitue le SILGOM. Il s'agit, en effet, de maintenir son autonomie juridique et financière qui, alliée à sa dimension modeste, lui confère une bonne réactivité, et permet une gestion de proximité. C'est ce mode de fonctionnement auquel sont attachés les adhérents, et qu'il conviendra de privilégier quelle que soit l'évolution de la réglementation.

Michel LE CORFF, Secrétaire Général



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 de traitement des DASRI, sur l'environnement, en cohérence avec notre politique environnementale et nos objectifs environnementaux.

Suite à l'étude environnementale, les principaux objectifs environnementaux relevés sont :

- Optimiser la gestion du transport,
- Optimiser la consommation d'eau,
- Optimiser et mutualiser la consommation d'énergie,
- Améliorer la gestion des eaux de rejets,
- Améliorer la gestion des déchets produits.

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

La Direction du SILGOM souhaite obtenir cette norme pour le 1^{er} semestre 2011 et a confié à Monsieur THIBAUT le rôle et les fonctions de responsable environnement.

Nicolas THIBAUT et Pierre Yves HAYS. Responsable DASRI