

La supervision des activités de la Restauration

La Direction Départementale de la Protection des Populations Morbihan a pour mission entre autre de contrôler les cuisines collectives, et de donner un avis sur l'attribution de l'agrément réglementaire.

Le 31 mars, les inspecteurs ont réalisé une visite sur site.

Des efforts consentis par chacun sont perceptibles, et doivent être maintenus voir renforcés sur les domaines suivants :

- Respect permanent du port de la tenue de travail (masque, lavage de mains, port de la charlotte...)
- Fluidification du travail sur la journée
- Diffusion de documents d'instructions en communiquant aux intéressés la nécessité d'appliquer les consignes, procédures, protocoles et modes opératoires
- Information à tout nouvel arrivant par la diffusion du livret d'accueil, guide des bonnes pratiques...

Chacun d'entre nous, doit prendre ses responsabilités dans les actions qu'il a à mener sur les principes de la méthode des 5M en HACCP (Matières premières, Main d'œuvre, Méthode, Milieu et Matériel).

Il a été relevé que la fin des travaux facilite la circulation dans les couloirs. Les espaces encombrés ont été libérés, l'orientation des agents dans le bâtiment est respectée ; le fléchage mis en place et l'identification des zones propres et souillées facilitent cette approche.

Voici un semestre que les premiers agents sont arrivés dans ce nouveau bâtiment, il est toujours difficile de changer ses habitudes mais les progrès sont visibles. L'équipe d'encadrement veillera à l'application des actions d'amélioration au quotidien.

M. LE DOUARIN, Responsable de la Restauration

Projet « Train Grand plat » en Blanchisserie

Le plan d'investissement 2011 prévoit le remplacement de la ligne de finition « Grand-plat ». L'installation actuelle date de 1996. Elle se compose d'un démêleur de draps, de trois postes d'engagement déportés, d'une engageuse automatique, d'une sécheuse repasseuse alimentée par de la vapeur à 13 bars, d'une plieuse et d'un empileur conduisant les articles vers la filmeuse (mise en paquets sous film plastique). Les articles concernés sont les draps, demi-draps, alèses. La blanchisserie traite 30 000 articles de ce type par semaine. Le coût du renouvellement de cet équipement est estimé à environ 600 000 €.

Afin d'accompagner le projet de renouvellement du train grand plat, un groupe de travail réunissant des compétences diversifiées a été constitué. Des visites de sites ont été organisées (blanchisseries des Hôpitaux universitaires de STRASBOURG, du Centre hospitalier universitaire de GRENOBLE, du GIP du Poher à CARHAIX ainsi qu'une blanchisserie privée à CHARTRES) afin de s'inspirer de ce qui existe et de faire le bon choix en fonction des besoins du SILGOM. Le cahier des charges devrait être finalisé en avril.

Ce nouvel équipement est l'occasion d'instaurer une dynamique autour de l'ergonomie des postes de travail, de l'organisation et de la motivation du personnel.

Les critères de choix sont les suivants :

- Les performances techniques des équipements proposés sur le marché en relation avec le nombre d'articles à traiter par jour
- L'ergonomie des postes de travail à l'engagement
- La sécurité des personnes
- Les contraintes de maintenance
- Les autres aspects tels que le bruit, l'hygiène, les consommations d'énergie...

L'objectif est une mise en place de cet équipement au dernier trimestre 2011.



J-C GUILLORY, Responsable Blanchisserie.

SILGOM

Syndicat interhospitalier
de logistique
DU GOLFE DU MORBIHAN

INFO

N°9
Avril 2011

Bulletin d'information trimestriel - SILGOM

Le site internet : www.silgom.fr



Les magasins alimentaires ont déménagé

Le projet cuisine a été élaboré en 2 phases :

- Construction du bâtiment neuf
- Réhabilitation des locaux RDC de l'ancien bâtiment pour être destiné à la centralisation des réceptions de denrées alimentaires hors produits frais, barquettes usage unique, boissons, produits d'hygiène...

Des difficultés multiples ont été surmontées pour une arrivée dans les locaux de près de 1000 m² début avril.

Au préalable, il a fallu :

- Maintenir pendant 5 mois les magasins à Vannes ainsi que l'allotissement des denrées distribuées de façon hebdomadaire vers les services de soins et l'épicerie pour la production de jour de la cuisine.
- Accompagner un chantier de démolition et de réhabilitation des locaux à proximité de l'aire de livraison logistique.
- Coordonner des travaux de jonction entre les deux bâtiments

La réception de ces locaux permet de travailler dans un espace suffisant, de libérer des couloirs encombrés dans la nouvelle cuisine, d'améliorer l'ergonomie en mettant en place un stockeur dynamique et des lève-palettes électriques permettant de travailler au maximum à niveau constant.

A. LOUBOUTIN, Responsable Achats et D. THOMAS, Agent de

EDITO



Dans ce neuvième numéro de Silgom Infos sont abordés des thèmes aussi divers que le renouvellement du train grand plat en blanchisserie qui constitue un investissement majeur, ou l'accent mis sur les points d'amélioration à mettre en œuvre dans le cadre de l'agrément de la nouvelle cuisine. Un focus permet aussi de souligner le soutien apporté à des initiatives humanitaires et sociales, en direction des Restos du Cœur ou d'aide aux populations au Gabon.

La question de la sécurité au travail et de celle des installations et équipements est abordée avec un point sur les travaux du programme annuel de prévention des risques professionnels et d'amélioration des conditions de travail. La sécurité est aussi au cœur de la révision des contrats de vérification des installations et du suivi des formations réglementaires.

La qualité et l'hygiène du linge en blanchisserie constituent un enjeu majeur. La formation à l'hygiène et à l'application de la méthode RABC a été une nouvelle fois renouvelée, et doit permettre de maintenir une dynamique collective d'amélioration des pratiques.

Cette dimension de projet collectif est l'occasion de souligner l'intérêt de cette lettre d'information destinée aux agents et à nos adhérents. Je profite de cet éditto pour solliciter vos contributions comme membre du personnel du Silgom ou bénéficiant de ses prestations, afin que cette lettre soit encore plus le reflet de cette communauté professionnelle.

Michel LE CORFF, Secrétaire Général

LES ÉVÉNEMENTS

Les naissances : - Titouan LE MAITRE, né le 8 Février 2011, fils de Delphine JEANNIN
- Timéa BILLY-LE MEYEC, née le 9 Avril 2011, fille de Vanessa BILLY

Mutation : Alain LE CALLONEC, agent de la restauration, a intégré le SILGOM au 01/01/2011 (établissement d'origine CHBA).

La sécurité au cœur de la révision des contrats de vérification des installations et formations réglementaires.



Le SILGOM comme toute entreprise est tenu, afin d'assurer la sécurité de ses agents, de procéder régulièrement à un contrôle du bon fonctionnement de ses installations et équipements. Dans ce cadre également, il convient de maintenir à jour les qualifications des agents dans différents domaines, comme par exemple l'habilitation à la conduite de chaudière ou bien l'habilitation à intervenir sur des installations électriques ou encore la formation de sauveteur secouriste du travail.

Une large consultation a été lancée au deuxième semestre 2010, dans le cadre d'un marché public, afin de choisir les entreprises chargées des différents contrôles réglementaires ainsi que celles retenues pour les sessions de formation.

Le lancement de ce marché a été l'occasion de mettre en place un outil de suivi des contrats, des listes d'agents habilités et des formations suivies en ce domaine. Les interventions des prestataires se mettent en place progressivement. Il est nécessaire au préalable d'effectuer une mise à jour des données tant sur le plan de la formation des agents que des évolutions réglementaires ou encore des évolutions du parc machine du SILGOM.

J-C FRINAULT, Chargé de Sécurité et I. EINSENECKER, Responsable Administratif.

Qualité et hygiène du linge en blanchisserie

La société TECNOREST a été retenue pour la formation à l'hygiène du linge et à l'application de la méthode RABC en Blanchisserie. Déjà en 2009, elle avait dispensé des formations au sein du SILGOM.

Cette formation, s'est déroulée du 22 au 25 mars 2011 et du 19 au 21 avril 2011. 80 agents ont été formés, soit la majorité du personnel.

L'objectif poursuivi est de sensibiliser et former les agents en charge des opérations de traitement du linge :

- Aux enjeux de l'hygiène du linge en établissement de santé ou médico-social,
- A la connaissance des dangers et des risques pouvant nuire à la qualité hygiénique du linge,
- Aux bonnes pratiques et aux actions permettant de maîtriser ces risques, adaptées aux postes et conditions de travail du SILGOM,
- A l'incidence du comportement personnel.

Cette formation comporte un volet sur :

- La méthode R.A.B.C,
- Le circuit du linge : de la chambre du patient à la chambre du patient en passant par la blanchisserie ;
- L'hygiène et plus spécifiquement les règles applicables en blanchisserie ;
- La sécurité du personnel : manipulation de linge infecté, conduite à tenir face à des outils coupants ou contendants et des objets divers trouvés dans le linge ;
- Conduite à tenir lors d'une situation particulière et exceptionnelle (ex : arrivée massive de linge infecté ou infesté...).



A l'issue de la formation, les agents doivent être en mesure :

- D'appréhender les règles générales d'hygiène dans le service blanchisserie et dans chaque zone, propre ou sale :
 - d'avoir les réflexes et une sensibilité accrue pour se laver les mains à l'arrivée sur le lieu de travail, en sortant des sanitaires, salle de pause, et entre chaque opération postée,
 - d'entretenir leur poste de travail pour limiter tout risque de contamination,
 - de savoir consulter et respecter la documentation existante ;
- De connaître le fonctionnement général de la blanchisserie et, plus particulièrement, le traitement du linge.

La formation comporte aussi un travail sur le terrain, au sein de la blanchisserie, visant à faire pointer les mauvaises habitudes et les éventuels dysfonctionnements.

A l'issue de la formation et des visites sur le terrain, un rapport sera communiqué par le formateur. Il permet de cibler les évolutions de pratiques et de comportement perçues depuis la précédente formation et les points restant à améliorer.

N. THIBAUT, Responsable Qualité en Blanchisserie et Responsable Informatique

Concours et examens

Félicitations aux agents ayant été retenus suite aux auditions, pour les recrutements sans concours d'AEQ :

Secteur Restauration

Madame Angèle KERGOUSTIN
Mademoiselle Sophie LORRIC
Monsieur David PIERSON
Madame Marie Paule GATINEL

Secteur Blanchisserie

Madame Soilihi RENAUD-LE MENS
Mademoiselle Sophie BOMPOIL

Secteur Transport

Mademoiselle Elodie LE BRETON

Secteur DASRI / Blanchisserie

Monsieur Alain JOZON



Et aux concours sur titres au grade d'OPQ :

Secteur Restauration : Madame Emmanuelle FONTAINE, Monsieur Christophe LE GAL et Monsieur Jérôme MAGNEN.

Les actions du PAPRI Pact au service de la Restauration (Programme Annuel de Prévention des Risques Professionnels et d'Amélioration des Conditions de Travail)

Le groupe de travail en lien avec le CHSCT a pour objectifs de définir les axes d'amélioration liés aux préventions des risques professionnels et l'amélioration des conditions de travail, de prioriser les actions et de suivre l'avancement des travaux ou investissements en cours.

Pour la Restauration, 2 actions sont retenues pour 2011 :

- 1) Aménagement de l'atelier potage – laitage – purée
- 2) Amélioration des conditions de travail dans le secteur expédition

Action 1

Un groupe de travail a été constitué le 8 février 2011. A partir des échanges de points de vue et attentes des opérateurs, un cahier des charges a été rédigé, un déplacement ciblé au CFIA à Rennes a été réalisé, plusieurs sociétés spécialistes dans les pompes de transfert ou spécialistes de canalisations en agro alimentaires sont venues sur site. Courant du mois de mai, le groupe pourra émettre un avis, il s'en suivra la mise en œuvre technique. Les objectifs attendus : améliorer les conditions de travail en ergonomie et simplifier les techniques de nettoyage des tuyauteries.

Action 2

Courant mai, un groupe de travail sera constitué pour mener une réflexion sur l'amélioration de l'ergonomie des postes de travail sur le secteur allotissement.

M. LE DOUARIN, Responsable de la Restauration et J-C FRINAULT, Chargé de Sécurité

Soutien aux actions sociales

Du linge pour le Gabon

Au sein du service des urgences du CHBA, le docteur Madame PAGES et une Aide-Soignante Melle TOSTEN, s'investissent dans une mission humanitaire au sein de l'hôpital ALBERT SCHWEITZER dépendant de la Fondation internationale du même nom et située à LAMBARENE au GABON.



Cet hôpital souffre de nombreuses carences et notamment d'un manque de tenues de travail, ce qui rend l'hygiène hospitalière désastreuse.

Le docteur Madame PAGES a sollicité les responsables de la blanchisserie du SILGOM afin de pouvoir récupérer des tenues usagées. Celles-ci seront ensuite acheminées vers le GABON.

Une première livraison a été effectuée le 7 avril 2011. D'autres envois sont prévus et le SILGOM poursuivra son action en maintenant les contacts avec Mesdames PAGES et TOSTEN.

Resto du cœur

25 années révolues

En 2011, il s'agit de la 26^{ème} campagne des Restos du Cœur. En 1985, un humoriste, Coluche, lance une petite idée « soutenir les personnes en difficulté » sur la station de radio Europe 1. Grâce à un grand nombre de bénévoles, des milliers de repas sont distribués chaque hiver sur le territoire.

Le service Restauration s'implique dans cette démarche depuis plusieurs années. En contact avec le centre de distribution alimentaire de Vannes, il remet chaque semaine des plats cuisinés.

Quelles sont les modalités pratiquées : Les agents chargés de la gestion des plats cuisinés en allotissement réalisent les retraits des invendus (plat du jour ou carte) qui arrivent en date limite de consommation à 24 heures. Deux bénévoles du centre « Resto du Cœur » viennent le matin, deux fois par semaine en prendre possession. 200 à 300 plats leur sont remis pour une distribution dans la journée dans le centre situé à Vannes.



P. LE RAY, Adjoint au Secrétaire Général et L. BLOUET, Responsable des relations extérieures