



LA LETTRE DU CENTRE HOSPITALIER D'ARLES

EDITO



Madame, Monsieur,

Madame la Ministre des Affaires Sociales et de la Santé a présenté en juin dernier les premières orientations de la future loi de santé qui concerne en partie l'hôpital et annonce une logique territoriale renforcée (le projet de loi évoque la notion de Groupement hospitalier de territoire).

Par ailleurs, le modèle d'allocation de ressources aux établissements publics de santé tel que l'Agence Régionale de Santé l'a présenté cette année est sans ambiguïté : développement de l'ambulatoire, repositionnement de l'hôpital dans le parcours de soins du patient et stratégie de recomposition de l'offre de soins...

C'est dans le cadre de cet environnement économique extrêmement contraint, incertain et critique pour l'hôpital comme pour n'importe quel organisme public confronté à la rigueur budgétaire et aux politiques de restructuration que notre établissement a élaboré son Etat Prévisionnel des Recettes et des Dépenses 2014 soumis à l'approbation de l'ARS.

Grâce au dynamisme de notre activité au cours du premier semestre et aux efforts réalisés en matière de dépenses et d'évolution de nos organisations, il a été possible d'arrêter un budget, certes encore fortement déficitaire, mais respectant néanmoins la trajectoire du contrat de retour à l'équilibre financier de décembre 2013.

Pour cela, la concertation engagée ces derniers mois tant avec les équipes des pôles de médecine et de gériatrie (ouverture du court séjour gériatrique et évolution des services de médecine) qu'avec les équipes du bloc opératoire et plus récemment avec les responsables médicaux, les cadres et les personnels du pôle urgences – réanimation – cardiologie est notable. Elle est tout cas emblématique de la capacité de l'hôpital public en général et du centre hospitalier d'Arles en particulier, à s'interroger sur ses organisations afin qu'à moindre coût, il lui soit possible d'améliorer voire d'accroître son offre de soins.

Dès la rentrée de septembre, nous conjuguerons à nouveau cette démarche en poursuivant la réflexion conduite sur les différents axes du futur projet d'établissement 2014 – 2018. Quant à la participation de l'hôpital aux Journées du Patrimoine proposées par la ville d'Arles, elle sera l'occasion, le 20 septembre prochain, de se souvenir encore une fois ensemble de notre histoire collective.

D'ici là, je souhaite à chacune et chacun d'entre vous un bel été.

Bien cordialement.

Le Directeur, Laurent DONADILLE

Dans le cadre d'un suivi qualité, un questionnaire de satisfaction de la Lettre accompagne ce numéro. Merci de nous faire part de votre avis.

PRADO : le centre hospitalier s'engage

Le programme de retour à domicile accompagné (PRADO) « volet maternité » permet aux accouchées qui le souhaitent de bénéficier, pour elles-mêmes et leur nouveau-né, d'un accompagnement par une sage femme libérale de leur secteur ou de leur choix dès leur retour au domicile.

Ce dispositif est accessible aux assurées du régime général de sécurité sociale et de la mutualité agricole ainsi que de certaines autres sections mutualistes.

Le retour à domicile est proposé dès 72 heures pour un accouchement par voie basse et dès 96 heures après une césarienne sans complication selon les recommandations de la Haute Autorité de Santé (HAS).

Concrètement un agent de la CPAM recueille auprès de l'équipe médicale les autorisations de sortie des patientes éligibles et prend le rendez-vous à leur convenance avec la sage-femme de leur choix. Les patientes reçoivent la visite de la sage-femme dans les 24 à 48 heures après leur retour à domicile.

Deux visites au minimum sont prévues par le dispositif déployé dans 6 établissements de la région pour un taux de satisfaction très élevé.

Une réunion d'information avec la CPAM, les sages-femmes hospitalières et les sages-femmes libérales est prévue au mois de septembre, l'objectif étant de déployer ce dispositif dès le début du dernier trimestre 2014.



Vous trouverez avec ce numéro, un feuillet souvenir de la journée de convivialité du 28 juin dernier, 40 ans de l'Hôpital Joseph Imbert !

SOMMAIRE :

| | |
|--|-------|
| Service Restauration | P 2-3 |
| Les enfants de l'hôpital de jour l'Oranger | P 4 |
| Quelques brèves | P 4 |
| Bienvenue et bonne route à... | P 4 |
| Questionnaire de satisfaction | P 5 |

Rattaché à la Direction des Achats et des Ressources Matérielles,

Composé de 33 agents qui assurent pour la plupart d'entre eux une continuité de service 7 jours sur 7, 365 jours par an de 6H 30 à 21h, le service de Restauration a pour mission de servir des repas équilibrés, adaptés aux différents publics et fabriqués dans des conditions d'hygiène respectant la législation en vigueur.

Les locaux de 1 600 m² situés au sous-sol de l'établissement comportent un magasin d'épicerie, des chambres froides de stockage de matières premières en températures positives et négatives, des ateliers de transformation et de production, une chaîne de conditionnement à plateaux (près de 250 par service) et d'allotissement des repas extérieurs, une chambre froide positive de stockage des plats cuisinés à l'avance, une laverie, des bureaux administratifs et techniques. L'ensemble est mitoyen au restaurant du personnel.

La prestation alimentaire assurée par le service restauration s'adresse :

- A 35% pour les hospitalisés MCO et SSR
- A 25% pour les résidents des EHPAD
- A 10% pour le secteur santé mentale
- A 10% pour des organismes extérieurs : crèches de France, ESAT des Abeilles, Club sportif d'Arles
- A 20% au self : salariés de l'établissement et institutions locales (police, poste)

5 secteurs opérationnels

Le secteur Approvisionnement prend en charge les commandes, la gestion et le contrôle des réceptions et la facturation jusqu'à la liquidation des factures avant leur traitement final par le service financier.

Le secteur Production transforme les matières premières en mets consommables composant les repas.

Le secteur Commandes des repas traite des demandes de repas des divers sites par gestion informatisée démarrée en novembre 2013, et édite les divers documents de travail nécessaires à la production.

Le secteur Laverie assure le nettoyage des matériels servant à la production et à la distribution des repas (plateaux, assiettes-cloches, cagettes, containers et chariots de transports).

Le secteur SELF- Restauration du personnel enfin, propose tous les jours à midi des plats provenant de la même fabrication que celle proposée aux hospitalisés, complétés par des mets plus adaptés à la population d'actifs.



Contrôle de température à réception de la marchandise pour vérifier le respect de la chaîne du froid.



L'équipe du service de restauration

A l'écoute des usagers :

Qu'ils soient hospitalisés, résidents, salariés, des enquêtes sur la qualité et sur les pratiques professionnelles sont menées régulièrement lors des commissions de goûts hebdomadaires ou des enquêtes un jour donné 1 fois par an en collaboration avec les étudiants de l'IFAS. Elles permettent de proposer des actions d'améliorations.

Le taux de satisfaction oscille entre 75% et 80% depuis plusieurs années, les réponses des questionnaires de sorties confirmant ce bon score.

Chaîne de préparation des plateaux.



Le laboratoire de cuisine

CENTRE HOSPITALIER

Une démarche qualité

Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) validé par l'obtention d'un numéro d'agrément obtenu en 2010 délivré par la Direction Départementale de la Protection des Populations, décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer la sécurité sanitaire des productions et la distribution vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Les textes n'imposent aucune obligation de moyen mais exigent une obligation de résultats confirmés par des analyses microbiologiques mensuelles sur les produits (36) et sur le matériel utilisé (120), dont les taux de conformité avoisinent les 100%.

Le service Restauration participe activement aux actions menées par le Comité de Liaison Alimentation – Nutrition (CLAN) avec pour objectif d'améliorer la prestation alimentaire.



Chaîne de préparation froide et de mise en barquette

La restauration : une organisation complexe

L'alimentation en milieu hospitalier fait appel à divers acteurs :

- le service de restauration qui est chargé des achats et de la fabrication (transformation des matières premières),
- Le service diététique qui travaille en collaboration sur l'élaboration des menus,
- Le service intérieur et les agents du garage qui acheminent les repas du service restauration auprès des 25 sites consommateurs,
- Les services de soins qui assurent la remise en température des mets et leur distribution, l'installation et l'aide à la personne.

Les arcanes de la fabrication des repas

Les achats sont assurés par la méthode d'appels d'offres ou de marchés passés directement avec les fournisseurs. La fabrication est traditionnelle : en sauteuses, en fours mixtes et marmites à partir de viandes majoritairement fraîches, de poissons et de légumes surgelés (peu de boitage) et de crudités (fruits et légumes frais selon les saisons).

Un procédé de refroidissement permet de dissocier la fabrication de la distribution d'une durée de plus de 48h tout en conservant les préparations à une température comprise entre 0°C et +3°C (garantie sanitaire)

Le conditionnement est effectué :

- En barquettes jetables individuelles ou multiportions pour 60% (EHPAD, psychiatrie et organismes extérieurs),
- En plateaux individuels assiettes porcelaine-cloche pour 20% (IGH),
- En bacs inox et vaisselles de services réutilisables pour 20% (SELF).



tion.



Réception de la prise en charge informatisée des commandes.

La restauration en quelques chiffres clés

- Une production de 430 000 repas par an,
- Plusieurs préparations différentes en assaisonnement (salé, s/sel, sucré, sans sucre, sans graisse, sans fibre,...), en texture modifiée (hachée, moulinée, mixée,...) permettant de nombreuses combinaisons possibles pour satisfaire les différents profils alimentaires,
- Des convives de 0 à plus de 100 ans, bien portants ou présentant des pathologies plus ou moins complexes,
- Plus d'1 tonne de fruits et légumes et 500 kilos de viandes ou équivalents utilisés par semaine,
- Plusieurs tonnes de marchandises transitent par semaine et sont stockées dans diverses pièces réfrigérées,
- Un budget alimentaire annuel proche d'un million d'euros,
- Un coût matières premières par repas d'environ 1,80 euro,
- Un coût de journée alimentaire d'environ 10,50 euros.

Tous les acteurs de l'hôpital sont responsables de la consommation des mets. Nous devons apporter aux divers consommateurs de la qualité. Ensemble nous devons respecter les règles d'hygiène, garantir une sécurité alimentaire et nutritionnelle, respecter et faire respecter les recommandations.

ne

Les enfants de l'hôpital de jour l'Oranger à Saint Cyr sur Mer

Sous l'impulsion du Docteur Emmanuel LAFAY, médecin pédopsychiatre, l'hôpital de jour l'Oranger conçoit et met en œuvre des projets thérapeutiques pour les enfants présentant des troubles envahissants du développement. Ainsi, chaque année un séjour thérapeutique à l'initiative de l'équipe est organisé, le principe étant d'intégrer des enfants handicapés dans un milieu ordinaire hors du lieu de soins afin de permettre une observation différente, de faire vivre aux enfants des expériences nouvelles, de les accompagner dans les gestes du quotidien et de consolider une alliance thérapeutique avec leur famille.

Cette année, sept enfants présentant des troubles sévères ont pris le départ en minibus le mardi 24 juin encadrés par quatre éducateurs spécialisés, deux infirmières, une monitrice-éducatrice et une stagiaire éducatrice. Direction : Saint Cyr sur Mer pour profiter, 4 jours durant, de la plage, de la piscine, de pique-niques et de la visite d'un parc d'attractions. Le projet a été entièrement financé par le Lions Club.

Leur retour a eu lieu le vendredi 27 juin à 11 heures 30. L'équipe de l'hôpital de jour qui a assuré la continuité du service et des membres du Lions Club étaient présents pour les accueillir et clore le séjour par un grand pique-nique dans le jardin de l'Oranger.



Quelques brèves...



Le 1er juillet a eu lieu une journée conviviale «pétanque» organisée par le GOMIUF, où se sont retrouvés les usagers, soignants psychologues et médecins de l'ensemble du pôle psychiatrie. Une journée plus que réussie qui s'est conclue en se donnant rendez vous à la fin de l'année pour une aute manifestation Inter-Unité Fonctionnelle.



Le repas «guinguette» des familles des résidents de l'EHPAD Jeanne Calment a eu lieu le 1er Juillet 2014. Danses, chants et gourmandises ont mis de la joie au coeur de tous les participants.



Beaucoup de monde était présent pour accompagner André LUBATTI, Directeur adjoint, dans ses premiers pas de retraité. Aficionado convaincu, il a quitté l'établissement a hombros !
j Olé !

Bienvenue à...

Docteur Manrico GIANOLIO, praticien hospitalier anesthésiste qui a pris ses fonctions le 1er juillet.



Bonne route à...

Madame Aurélie PERETO, Directrice des Ressources Humaines, qui quittera l'établissement au 1er aout.
Madame Viviane TORT, Attachée principale d'administration, qui a fait valoir ses droits à la retraite le 31 juillet.

40 ans !

Samedi 28 juin, 8h15, les organisateurs et les bénévoles, qu'il convient de remercier pour la réussite de cette journée, se regroupent. Tout le monde s'active !



d'autant que le vent s'en mêle et que les planchas ne veulent pas démarrer.



Enfin, 10h, tout est prêt. L'amicale est en ordre de marche, pour accueillir les participants qui commencent à arriver vers 11h30.



L'ouverture de la journée est assurée par Laurent DONADILLE, Directeur, et Hervé SCHIAVETTI, Maire d'Arles et Président du Conseil de Surveillance.

Installé par l'équipe de restauration, l'apéritif ne laissa pas les convives indifférents.



Puis la file d'accès au repas s'organise. La pinède est joyeusement garnie par 300 convives heureux de se retrouver...



...pendant que les cuisiniers soufflent un peu.





La chorale des hospitaliers, dirigée par Sylvie BORNE, offrira une prestation de grande qualité et sera très applaudie.



Une photo souvenir des 40 ans est prise du toit de l'hôpital pendant que les enfants sont maquillés et réalisent de magnifiques sculptures en ballons dans le hall du centre hospitalier.



Vient ensuite le temps du dessert avec les délicieuses tartes offertes par l'Amicale des hospitaliers.



Enfin le très attendu concours de pétanque débute,

Certains ont participé dans le respect des procédures qualité de ce sport



d'autres avec application



et conviction.

L'équipe victorieuse (Jerry CHIQUET, Marie JUAREZ et Patrice MILAN) remporta brillamment la finale et reçue un magnifique colis de produits locaux offert par les représentants des usagers.



Depuis 40 ans,
votre santé
au cœur
de notre action.



**Au total, une belle
journée de convivialité
pour tous les participants.**