

Nouvelles

du



La cuisine du CSSC se diversifie et passe à la liaison froide

par *Thierry Monod*

Le CSSC fournit des repas pour plusieurs secteurs d'activité: l'hébergement, l'Hôpital, les soins à domicile, les structures médico-sociales et la garderie. Elle fournit également les repas des collaborateurs-trices de l'institution. Au total, ce sont pas moins de 220 repas qui sont produits chaque jour depuis la cuisine centrale des Alpes.

Jusqu'à la fin de l'année 2013, le CSSC cuisinait ses mets et les distribuait le jour même. Le défi d'une telle production était double. D'une part il s'agissait de répondre aux attentes précises de chaque catégorie de bénéficiaires et d'autre part, de préserver la liaison chaude entre la production et la distribution sachant que le CSSC est une institution multisites qui livre

également les repas à domicile via le CMS de Sainte-Croix. Double défi difficile à tenir sans revoir en profondeur nos modes de faire. En effet, la déperdition de chaleur était quasiment inévitable entre les sites, et les repas à domicile devaient être réchauffés en fonction de l'heure de livraison, perdant ainsi une partie de leur valeur nutritionnelle.

Afin de pallier ce problème et de mieux répondre aux attentes et besoins de chaque catégorie de clientèle, le CSSC est passé à une production et distribution selon la liaison froide. Les repas sont cuisinés, puis refroidis très rapidement. Ils sont livrés froids et régénérés (réchauffés) sur place. Ce mode de faire comprend plusieurs avantages :

- La production peut être différée de la distribution. Le CSSC cuisine tous les repas de la semaine sur deux jours de production seulement.
- La qualité nutritive des aliments est conservée.
- La distribution en liaison froide donne plus de temps aux cuisiniers pour finir la présentation des mets sur assiette et de rendre ainsi les plats plus



attractifs pour nos aînés qui sont touchés par le problème de la dénutrition.

Nicolas Valdener avec Madeleine Belen Mandes Solorzano, stagiaire.

On peut offrir plus de choix au niveau des mets sachant que ce qui n'est pas consommé reste au froid.

On peut réunir la qualité, la valeur nutritive et une jolie présentation des mets.

Le transport des ali-

ments est facilité.

Pour atteindre ce résultat, le CSSC a réorganisé son secteur « restauration » et investi dans une nouvelle technologie. Il ne reste plus qu'à « roder » ce nouveau dispositif et à évaluer la satisfaction des bénéficiaires des repas...

Photos
Christophe Carisey



Tristan di Gaetano, apprenti.

Ingrédients d'excellente qualité

Préparation de base (nettoyer, couper)

Cuisson / préparation

Refroidissement rapide

Emballage et mise sous vide des mets

Conservation des mets

Transport

Réchauffement/régénération des repas

Repas prêt à manger

Nouvelles du CSSC

La sécurité des patients et des collaborateurs-trices au centre de nos préoccupations

par *Thierry Monod*

La sécurité au CSSC a pris un nouveau tournant en octobre 2013. Un pôle spécifique a été créé dans le but de rassembler toutes les activités liées à la sécurité des patients, du personnel et des visiteurs, pour en optimiser la structure mais également la visibilité et la coordination.

Depuis plusieurs années, les actions de prévention ont été mises en place par le biais de programmes nationaux tels que ceux de H+ (Les Hôpitaux Suisses), de l'ANQ (Assurance Nationale pour la Qualité des soins) ou encore par le biais de programmes cantonaux. Le CSSC a toujours été très attentif à respecter au mieux les recommandations en matière de sécurité. La FHV (Fédération des Hôpitaux Vaudois) a mis en place depuis 2008 un programme de gestion des risques cliniques, dont le CSSC bénéficie très largement en tant que membre FHV.

Le Pôle Sécurité du CSSC réunit les compétences de plusieurs professionnels autour de ce thème, dont les quatre grands axes sont :

- Les MSST (Mesures Santé et Sécurité au Travail) ;
- La MDP (Médecine du Personnel) ;
- L'HPCI (Hygiène, Prévention et Contrôle de l'Infection) ;
- La Sécurité Patient.

(La sécurité liée au bâtiment est gérée dans le pôle Logistique, Maintenance et Gestion des bâtiments.)

Chacun de ces axes intervient également dans les différents projets du CSSC selon son niveau d'implication.

En 2013, l'HPCI a participé activement dans le groupe de travail dédié à la rénovation du bloc opératoire (tout comme pour le service d'endoscopie, en 2011).

De manière générale, des indicateurs annuels sont transmis afin de garantir la sécurité et la mise en place de mesures de prévention (analyses de risque, surveillance des infections associées aux soins, prévalence des chutes et des escarres, surveillance de l'eau, surveillance du taux de vaccination contre la grippe, etc...)

Concernant le programme Sécurité Patients, la FHV a mis l'accent sur les principaux risques connus en milieu hospitalier et qui sont liés à la chirurgie, à la médication et aux infections. Le CSSC participe à ces



L'hygiène des mains est essentielle.

Photos
Christophe Carisey

Le suivi des procédures.



Brigitte Vaudois est infirmière responsable du pôle sécurité.



Le bracelet du patient.

programmes de prévention et, fin 2013, il s'est inscrit au « Collectif de travail Hygiène des mains » qui durera jusqu'en septembre 2015.

Pour 2014, le CSSC va implémenter le SEGI (Système Electronique de Gestion des Incidents) développé par le groupe Sécurité Patients de la FHV. Ce système va englober notre déclaration actuelle qui existe sous format papier et qui s'intitule « Proposition d'amélioration ». Ce nouvel outil informatique va nous permettre d'améliorer la transmission et la

gestion des déclarations et de générer automatiquement des statistiques.

Les premiers formulaires à disposition seront :

- la notification de chute ;
- la proposition d'amélioration ;
- la notification d'incident ou d'évènement indésirable grave.

Pour cette dernière notification, le but est d'associer les professionnels à la « Démarche Qualité », de tirer des enseignements des problèmes rencontrés en matière de sécurité et d'anticiper les risques, le terme d'erreur ayant encore une connotation négative et culpabilisante pour le collaborateur impliqué. En fait, les erreurs sont rarement liées à un individu, mais sont plutôt consécutives à des facteurs multiples et c'est pour cela que l'on utilise actuellement le terme « évènement indésirable ».

C'est un changement de culture que tous les hôpitaux sont amenés à opérer. Le CSSC est dans la mouvance !

Projet EMS

Soulagements et remerciements

Nouvelles
du CSSC

Grâce au retrait anticipé des oppositions et à l'approbation à l'unanimité de la modification du plan général d'affectation (MPGA) par le Conseil communal de Sainte-Croix de lundi dernier, la Commission de construction du nouvel EMS a d'ores et déjà repris ses travaux.

Elle compte finaliser les mises en soumission auprès des entreprises du bâtiment et mettre à l'enquête, via la Commune, sa demande de permis de construire d'ici fin juillet. Elle soumettra ensuite sa demande de crédit de construction de 22 millions

auprès du Conseil d'État fin octobre 2014 dès que la Commune nous aura délivré le permis de construire.

Si tout se passe bien et qu'aucune opposition au permis de construire n'est déposée, les travaux pourraient débuter fin mars 2015 pour une période de deux ans. Tous les clignotants sont au vert. Ce résultat inespéré, nous le devons à la population du Balcon du Jura, au Comité de soutien et aux initiateurs de la pétition, aux aînés, aux associations et collaborateurs-trices du CSSC qui ont su se mobiliser et témoigner

ouvertement pour défendre ce projet indispensable à notre région. Soyez en tous remerciés chaleureusement!

Nos remerciements s'adressent aussi aux quatre opposants qui ont retiré leurs oppositions, ainsi qu'aux conseillers communaux qui ont voté à l'unanimité la modification du PGA. On ne pouvait pas espérer plus beau cadeau pour nos aînés et résidents en ces premiers jours d'été.

Robert-Tito Haarpaintner,
Président du Conseil
d'administration
et Thierry Monod, directeur

On ne pouvait pas espérer plus beau cadeau pour nos aînés et résidents.

Portraits croisés

Angela Vanetta présente Damien Seguin

Damien Seguin est né le 7 décembre 1974 à Besançon en France, il a effectué sa scolarité là-bas, il a passé son baccalauréat et a poursuivi à la Faculté d'anglais.

C'est à dix-sept ans que Damien effectue ses premiers pas dans la gériatrie en faisant un remplacement dans une maison de retraite à Besançon, ce fut son coup de cœur pour le milieu de l'hébergement et l'aide à la personne. Son service civil s'est fait au sein d'un centre de réadaptation à Besançon.

Aux environs de l'an 2000, Damien s'est orienté dans une formation d'aide médico-psychologique, formation qui conjugue les soins et des notions de pathologies psychologiques, ce qui permet d'officier autant dans les hôpitaux que dans les secteurs d'hébergement ou les services d'accompagnement à la personne handicapée.

En 2005, il a été contacté par un EMS de Lausanne, il y restera deux ans. Et désireux d'élargir ses connaissances, il travaillera quelques mois à l'hôpital de Cery, au service des urgences gériatriques.

Ce fut très enrichissant pour lui.

Il choisit de postuler au CSSC de Sainte-Croix début 2007, et depuis le mois de juin de cette même année, il est en poste au « Petit village ».

Damien est particulièrement touché par la solidarité et l'amitié qui lient les résidents entre eux, ainsi que la proximité et la chaleur que le personnel y apporte.

Côté privé, Damien a des passions, tels que le cinéma, le sport et la

musique (il pratique la guitare électrique et acoustique depuis vingt ans). Il aime la course à pied et la natation, ce sont ses branches préférées.

Il a également exercé le football jusqu'à ses trente-cinq ans.

Damien s'est uni à Malika le 18 mai 2013. Son épouse est responsable de l'intendance à l'EMS Burier à Clarens.

Angela Vanetta



Damien Seguin est particulièrement touché par la solidarité et l'amitié qui lient les résidents.

Angela Vanetta et
Damien Seguin.