

# La gestion de crise Listéria au CH des Pays de Morlaix

## Regards croisés

Interclan 2016 – IFSI Morlaix

- Sébastien Le Corre, Directeur, Direction Achat, Logistique Travaux
- Dr Clotilde Groleau, Médecin hygiéniste, Unité d'hygiène
- Gildas Le Roscoet, Responsable qualité, Service Restauration
- Laurent Soyer, Cadre de santé, Service Diététique

# Présentation

## CHPM

- 1035 lits et 241 places
- MCO, SSR, SLD, PSY, EHPAD
  
- 162 Médecins,
- 2 300 Agents

## Fonction restauration et nutrition

- \* 877 600 repas en 2015 (restaurant du personnel inclus)
- \* 2 Restaurants du personnel (Morlaix et Plougonven)
- \* 67 agents + 5 diététiciennes
- \* 55 offices alimentaires
- \* 2 cycles de menu (été/hiver)
- \* 74 régimes
- \* 1500 fiches techniques
- \* Fonctionnement en liaison froide

# Point de vue de l'hygiéniste

Toute

# Conclusion

# Une gestion de crise délicate

- \* Une crise sanitaire en établissement de santé sans précédent
- \* Peu de retours d'expériences ([C-CLIN paris Nord 2011](#))
- \* Une pression des autorités (DDPP, ARS)
- \* Un accompagnement limité du CNR Listéria, du C-CLIN,...
- \* Une fonction restauration bousculée dans ses pratiques, ses habitudes (équipes, management)
- \* Un accompagnement de la direction pour préserver l'outil, maintenir un climat serein des équipes, satisfaire les engagements autour de la prestation repas dont la qualité tout en sécurisant le dispositif

# Une fonction restauration repensée de fond en comble

