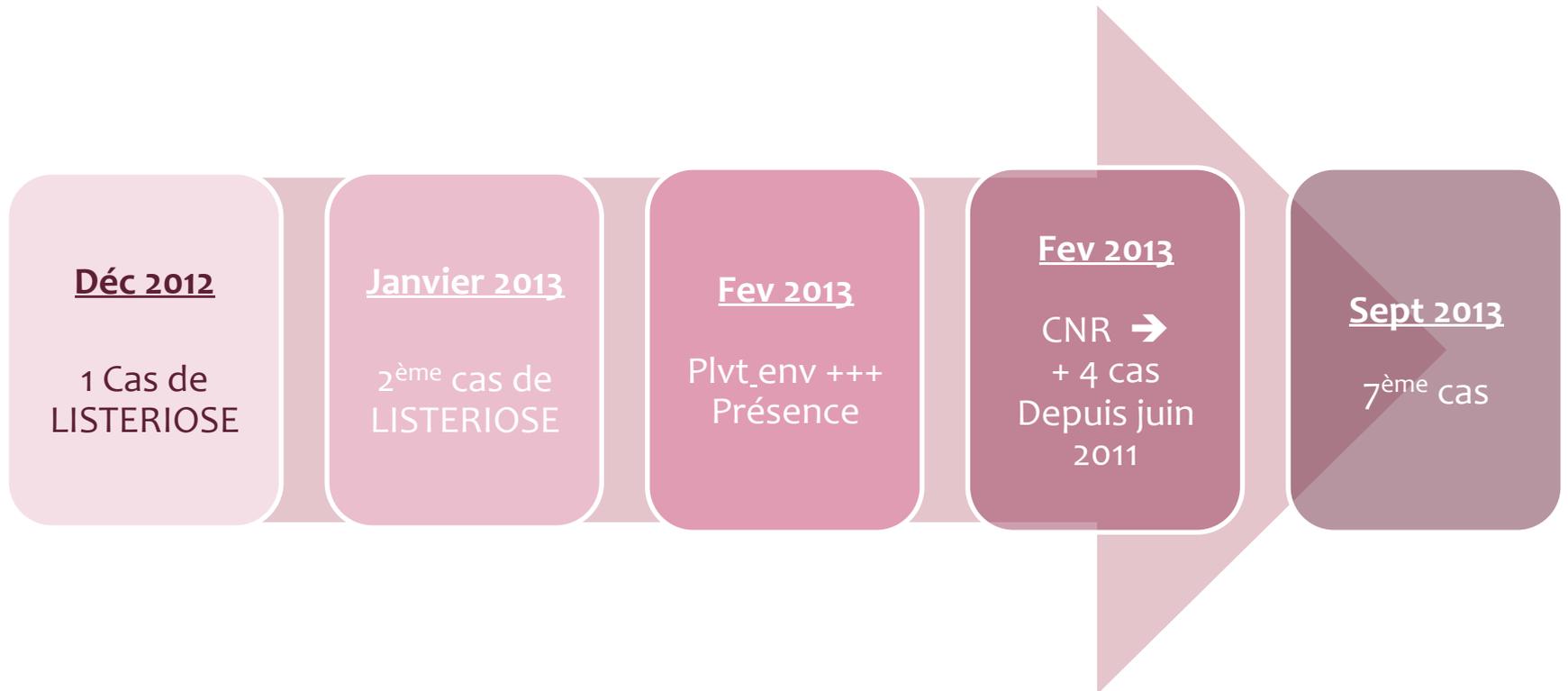
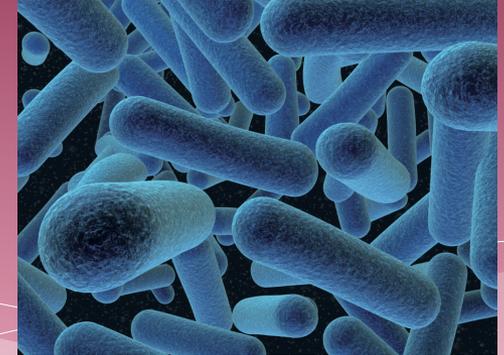


Le point de vue de l'hygiéniste

Chronologie des évènements



C'est quoi?



Listériose

- * Infection RARE et GRAVE
causée par *Listeria monocytogènes*
- * 200 à 300 cas par an en France
- * 3 à 4 cas pour 1 000 000 hab
- * Décès : 20 à 30%
- * Population sensible
 - * Femmes enceintes,
 - * Personnes > 80 ans
 - * immunodéprimés

Listéria

- * Très résistante
- * Peu pousser à -2 et +45°C
- * Ubiquitaire
- * Transmission à 99% par
alimentation contaminée
(fromage, charcuterie)
- * Incubation habituellement 15
jours = => 3 mois

Les investigations

- * Création d'un groupe de travail multidisciplinaire (PML)
- * Analyse des causes profondes : Ishikawa
- * Etablissement de la Cartographie des hypothèses de contan
- * Test des hypothèses
- * Actions correctives
- * Vérification de l'efficacité des actions correctrices
- * Communication



Communication

* **Au sein de la fonction restauration**

- * Staff management
- * Staff équipe pour chaque zone
- * Flash info chaque semaine

* **Avec les Services de soins**

- * Réseau de correspondants restauration
- * Réunions de cadres

* **Avec l'ensemble du CHPM**

- * Information aux médecins pour les patients immunodéprimés
- * Information pour les personnels en particulier pour les femmes enceintes
- * Information dans Grand Angle
- * Retour en instances_ CLAN, CLIN, CME, CHSCT, etc

Ce que je retiens de cet épisode



Bionettoyage et désinfection

- * « **To** »

- * Quasi indispensable
- * Très complexe à organiser



- * **Centrale de dilution**

- * Maintenance (centrale + réseau de distribution)
- * Contrôles périodiques de la dilution interne et externe
- * Approvisionnement en produit concentré

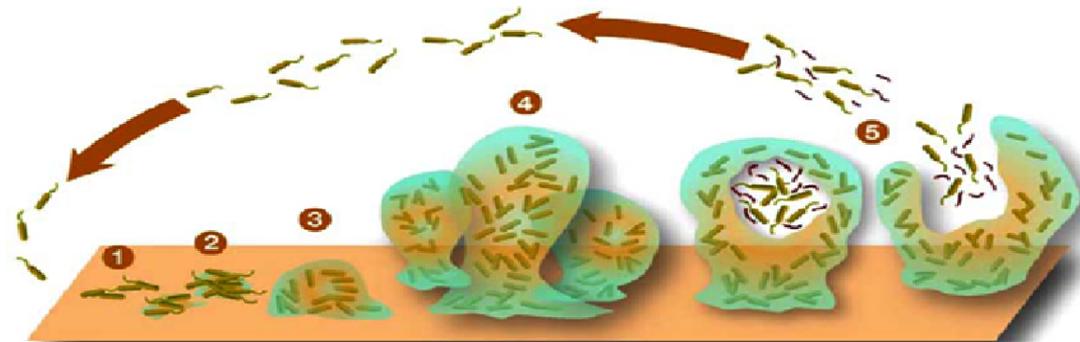
Bionettoyage et désinfection

* Produits

- * Traitement Listeria / biofilm : Alternance produit Basique puis Acide
- * Canon à mousse = DD au quotidien → biofilm
- * Faire un « A fond » régulièrement → Révision du PND

* Techniques

- * Introduction du bionettoyage par la vapeur
- * Mise en place microfibre



Le plan de prélèvement



Règlementaire

Idéal =
Représentatif de
la production

1 surface

Grosse
production/DI

Jour de prod

1 plat

Midi/soir

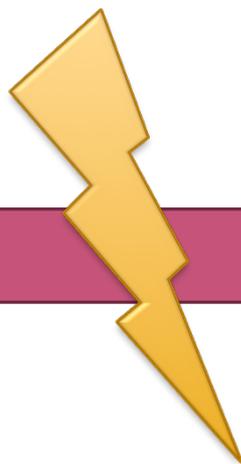


Flux

- * Vestiaires = passage obligé
- * Zone « administrative »
 - * Accessible
 - * Quelle tenue?
 - * Suffisamment dimensionnée
- * Circuit court pour les produits prêts à consommer
- * Problématique des échelles
 - * Nombre +++
 - * Passent dans toutes les zones
 - * Pas numérotées



Une découverte



Collaboration EN ROUTINE avec EOHH

