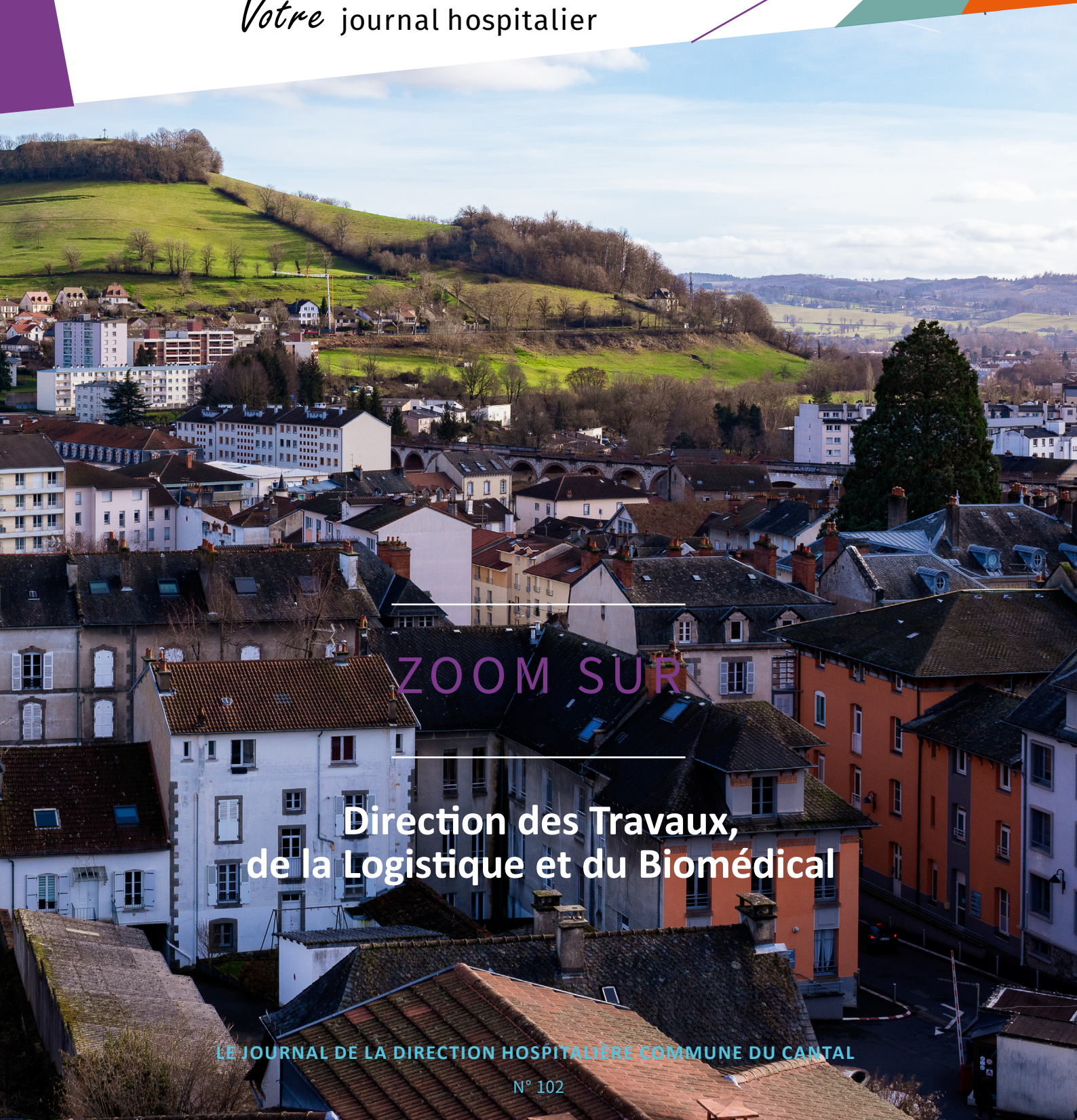
Coeur de santé

Votre journal hospitalier



ZOOM SUR

Direction des Travaux, de la Logistique et du Biomédical

LE JOURNAL DE LA DIRECTION HOSPITALIÈRE COMMUNE DU CANTAL

N° 102

CENTRE HOSPITALIER HENRI MONDOR
SOIREE DU PERSONNEL

VENDREDI 31 MAI 2024

DE 17H30 À 2H

Salle de La Vidalie
Route de Rodez 15130 Arpajon-sur-Cère

- 17H30 : ACCUEIL
- 18H00 : REMISE DES MÉDAILLES
- 19H00 : APÉRITIF
- 20H00 : REPAS ET SOIRÉE DANSANTE ANIMÉE PAR LE GROUPE MISSION 2

CHHMA
Centre Hospitalier Henri Mondor Aurillac

SOIRÉE NON PAYANTE ET
RÉSERVÉE UNIQUEMENT AU PERSONNEL DU CHHMA

ENTRÉE SUR PRÉSENTATION DE LA CARTE PROFESSIONNELLE

Possibilité de retour par navette électrique

INSCRIPTION OBLIGATOIRE AVANT LE 30 AVRIL 2024

Formulaire à remplir, en scannant le Qr Code ci-contre
ou s'adresser au service communication du CHHMA
communication@ch-aurillac.fr / 04 71 46 46 60 - ou Postes 30030 et 30031

Dans ce journal,

SOIRÉE DU PERSONNEL CÉRÉMONIE DES MÉDAILLES Page 2

ACTU CH/EHPAD CHAUDES-AIGUES Page 4

ACTU CH MAURIAC Page 5

ACTUALITÉS
Le CHHMA certifié Qualité des soins confirmée Page 6

PREVENTION
Mars bleu - Cancer colorectal Page 7

ZOOM SUR
La Direction des Travaux de la Logistique et du Biomédical Pages 8 à 10

LA VIE DE L'ÉTABLISSEMENT
Des agents du service restauration 3èmes au concours Gargantua Page 11

UNE PERSONNE, UNE FONCTION
Docteur Gilles BENISTAND, Nouvel anesthésiste au CHHMA Page 12

LA VIE DE L'ÉTABLISSEMENT
Site internet : un espace PRO à destination des médecins Page 13

EN BREF
Noël - Animations Page 14

LA VIE DE L'ÉTABLISSEMENT
Semaine de la dénutrition
Semaine de la sécurité des patients Pages 15-16

UNE INFO ? UN AVIS ?
PARTICIPEZ !
communication@ch-aurillac.fr
04 71 46 46 60

MENTIONS LEGALES
Directeur de publication & rédaction
Christine WILHELM
Comité de rédaction
Équipe de Direction commune
Service communication du Centre Hospitalier
Secrétariat de rédaction
Mise en page & photographies
Service communication du Centre Hospitalier

Imprimerie Decombat
Dépôt légal
Numéro ISSN 1268-2012

L' Actu
du Centre Hopitalier de Chaudes-Aigues

Départ de Mme Françoise CAUET

C'est au cours d'une sympathique cérémonie que Françoise Cauet, attachée d'Administration Hospitalière plus adjointe des cadres, a fêté son départ, entourée des personnels de l'établissement. On notait la présence des différents directeurs qui ont croisé la retraitée au cours de son engagement au service de la structure depuis son arrivée. Tous les intervenants s'accordaient sur le fait que sa présence et ses connaissances et conseils vont manquer au centre hospitalier Pierre Raynal. [...]

Une émotion patente teintait ses remerciements. Suivait la remise des cadeaux avec le partage du verre de l'amitié et de la pâtisserie montée par les cuisiniers.

Chorale de noël à l'EHPAD

Inutile de développer les lettres de noblesse du Souffle du Par, qui a profité des fêtes de fin d'année pour apporter bonheur et joie aux résidents de l'Ehpad Sainte-Elisabeth. N'oubliez pas que Cathy Méry, la cheffe de Chœur connaît la maison et les envies des pensionnaires pour y avoir officié comme directrice. [...]
On notait la présence de Nicole Batifol adjointe au maire et de madame Martes la directrice. Un goûter était offert aux chanteurs et pensionnaires [...]

Noël des enfants du personnel CHPR et EHPAD

La direction commune des deux établissements : le centre hospitalier Pierre Raynal et de l'établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes Sainte-Élisabeth avait bien organisé les choses. La venue du vieux monsieur à la hotte chargée de paquets se déroulait dans les meilleures conditions. En attendant son passage dans chacune des maisons, un magicien sortait de sa besace un tas de tours extraordinaires qui étonnaient et tenaient en haleine le jeune public, mais aussi les parents pendant près d'une heure. Puis avec un chariot bien rempli, sans ses rennes restés au parc d'agrément, le bonhomme vêtu de rouge arrivait pour distribuer les cadeaux. Les loupiots sans appréhension ou parfois effrayés prenaient leurs paquets avant un délicieux goûter concocté par les cuisiniers.

© https://lesbonheursdepaulochon.blogspot.com/

L' Actu
du Centre Hopitalier de Mauriac

TéléAVC au Centre hospitalier de Mauriac

Des consultations à distance sont désormais proposées aux patients victimes d'Accident vasculaire cérébral (AVC) à l'hôpital de Mauriac.
L'objectif est de pouvoir prendre en charge plus rapidement les patients victimes d'un AVC en phase aiguë.
L'arrivée du scanner en décembre 2022 a permis, en conséquence, cette consultation à distance dont les images sont interprétées par un neurologue à Clermont-Ferrand afin d'en donner un diagnostic. Cela offre une rapidité de la prise en charge et augmente les chances des patients.

Le CHHMA certifié qualité des soins confirmée

Le centre hospitalier Henri Mondor d'Aurillac a été certifié avec la mention « Qualité des soins confirmée » le 20 septembre 2023 avec un score global d'atteinte des objectifs de 90,46% : 98% pour le chapitre 1 relatif au patient, 87% pour le chapitre 2 relatif aux équipes de soins et 87% pour le chapitre 3 relatif à la gouvernance de l'établissement.

Les résultats de cette certification sont le reflet du travail quotidien de l'ensemble des professionnels de l'établissement au service des usagers, de la préparation menée activement et conjointement avec l'équipe de la direction qualité de l'établissement, et une forte implication de chacun durant la semaine de la visite. Plus de 300 professionnels de l'établissement ont été mobilisés au cours de la semaine de visite de certification.

Qu'est-ce que la certification ?

La visite de certification par la Haute Autorité de Santé (HAS) a lieu tous les 4 ans. C'est un temps fort de la démarche d'amélioration continue qui permet à tous les acteurs de l'établissement (fonctions médicales et soignantes, techniques, logistiques et managériales) de montrer l'ensemble des activités, pratiques, organisations réalisées au quotidien pour répondre aux exigences de qualité et sécurité des soins, et aux besoins des patients. La certification HAS s'appuie sur un référentiel structuré en 3 chapitres, 15 objectifs déclinés en 132 critères et plus de 400 éléments d'évaluation.

Au centre hospitalier d'Aurillac la visite de certification HAS a duré 1 semaine. 5 experts-visiteurs (professionnels de santé mandatés par la HAS) ont évalué sur le terrain, au travers de 64 audits (12 audits système, 52 parcours traceurs/patients traceurs/traceurs ciblés, et 52 audits d'observation menés au décours de ces méthodes d'évaluation), le niveau de la qualité et sécurité des soins dispensés, les pratiques professionnelles ainsi que l'ensemble des prestations délivrées par l'établissement.

Les résultats ?

L'ensemble des résultats sont consignés dans un rapport (scores et appréciations littérales) consultable en ligne sur le site internet de la HAS.

Lien vers le rapport de l'établissement: https://www.has-sante.fr/jcms/472_FicheEtablissement/fr/ch-henri-mondor#ancreDocAss

Les principaux points forts relevés, que ce soit pour les prises en charge de patients adultes ou enfants, sont : la culture de la bientraitance, le respect des droits des patients, la démarche palliative, la coordination des équipes, la qualité de la relation soignant-soigné, la tenue des staffs pluridisciplinaires, la prise en charge de la douleur, la sécurisation des parcours patients pendant le séjour hospitalier, ainsi qu'en amont et en aval de leur hospitalisation, la maîtrise du risque infectieux, et des vigilances sanitaires. Les points de vigilance et axes d'amélioration attendus sont suivis, et font l'objet de plan d'actions spécifiques.

La démarche d'amélioration continue de la qualité et sécurité des soins est une dynamique permanente et systématique qui concerne tous les professionnels de l'établissement. Elle reflète l'investissement et l'engagement quotidien de toutes les équipes dont nous pouvons collectivement être fiers et qu'il est très important de saluer.

Le CHHMA partenaire du dépistage organisé du cancer colorectal

Aussi appelé cancer du côlon-rectum, il touche plus de 43 000 personnes chaque année en France (dont 23 000 hommes et 20 000 femmes).
3ème cancer chez l'homme et 2ème chez la femme, il est fréquent. Il existe un programme de dépistage organisé qui permet de sauver des vies car détecté tôt le cancer colorectal peut être évité et guéri dans 9 cas sur 10.

Il existe un test de dépistage rapide et efficace à réaliser chez soi. Ce test immunologique mesure la présence de sang dans les selles à partir d'un seul prélèvement.
Obtenir le test : Plus d'infos

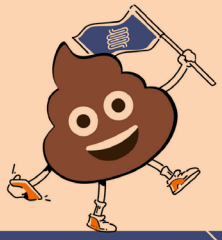
DÉFI CONNECTÉ MARS BLEU :
C'est un défi connecté amusant et sportif ouvert à tous, gratuit et co-créé par Dépistage des Cancers en AuRA. Il se déroule dans 11 régions françaises.
Pendant 3 semaines, des équipes devront remporter le plus de points en réalisant le plus de pas possible, en répondant à des défis et à des questionnaires.

S'inscrire

Objectifs :
- Pratiquer une activité physique avec la marche à pied, la course ou la danse. L'activité physique permettant de diminuer le risque de cancer colorectal
- Être informé sur le dépistage organisé du cancer colorectal
- Être acteur d'un événement amusant national, régional et départemental
- Mieux faire connaître le dépistage organisé du cancer colorectal, sujet de santé publique.

DÉPISTAGE DES CANCERS
Centre de coordination
Auvergne-Rhône-Alpes

Calendrier



26/02 - 00h01	11/03 - 00h01	30/03 – 23h59	01/04 - 23h59	1ère semaine d'avril
Ouverture des inscriptions	Début du Défi	Fermeture des inscriptions et lancement du mode Shadow*	Fin du Défi	Annonce des résultats

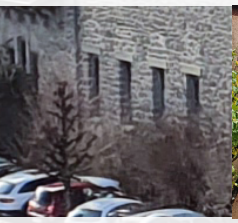
*Classements et équipes cachés les deux derniers jours du Challenge pour accentuer la compétition

ZOOM sur la Direction des Travau

La Direction des Travaux de la Logistique et du Biomédical (DTLB) a été créée le 1er avril 2023. Elle résulte de l'évolution de la DALT, Direction des Achats de la Logistique et des Travaux qui a été scindée en deux directions : la DTLB et la DAFAM, Direction des Achats et de la Fonction Achats Mutualisés.

La DTLB a été créée avec la volonté de professionnaliser les modes de fonctionnement tout en incluant une démarche opérationnelle ainsi qu'une grande réactivité, nécessaires au bon fonctionnement des services.
La DTLB comprend 4 grands secteurs afin de répondre aux attentes de la communauté hospitalière.

Avec près de 160 agents, la DTLB œuvre dans les domaines technique, logistique, biomédical et restauration.



L'année 2023 aura été une année de transition afin de permettre la structuration de cette nouvelle direction notamment avec le recrutement d'encadrants intermédiaires et la création d'un pôle administratif afin de mettre en œuvre des fonctionnements opérationnels et réactifs nécessaires à l'activité de l'établissement. Au cours de cette année les gestionnaires de comptes de la DTLB ont été affectés hiérarchiquement à la DAFAM tout en restant positionnés géographiquement dans les locaux de la DTLB.

Dans une volonté de maintenir la proximité de la direction avec les équipes de terrain, les locaux de la DTLB sont installés sur le haut de l'Hôpital. Ils regroupent la grande majorité des encadrants des services. Seul le service biomédical est situé dans des locaux du pavillon *Simone Veil* pour des questions liées à leur zone d'action.

Les 160 agents de la DTLB œuvrent dans les domaines suivants :

Les services techniques ont en charge la totalité de la partie bâtimentaire et infrastructures majeures.
Ce service est divisé en deux composantes principales :
-Le secteur travaux neufs et rénovation en charge du pilotage des opérations de constructions neuves et de rénovation majeures des bâtiments depuis la définition des besoins jusqu'au suivi de l'année de parfaitement achèvement. Ce secteur a une dimension GHT afin de permettre aux établissements membres de bénéficier au besoin d'un appui technique.
-Le secteur maintenance dont l'activité est de garantir le bon fonctionnement des infrastructures bâtimentaires du CH. Ce secteur composé de 9 ateliers qui œuvrent également les week-ends en assurant des astreintes techniques.

Le service logistique a été réorganisé notamment en intégrant l'Unité d'accueil (standard/conciergerie) et le secteur hébergement/ménage central. Ce service se compose donc, en plus des 2 secteurs cités précédemment, des services intérieurs qui intègrent la gestion des véhicules, la blanchisserie, le magasin central et la reprographie.

Le service biomédical prend en charge tant l'investissement que le fonctionnement pour les équipements servant aux soins des patients. Le service gère actuellement plus de 5600 équipements (du simple thermomètre tympanique jusqu'aux équipements lourds type IRM, scanner, salle de coronarographie).
Une réorganisation du service est en cours.

Le service restauration a en charge la production de l'ensemble des repas pour les patients, les résidents et le personnel ainsi que le service de portage à domicile. La partie préparation de la cuisine a été rénovée au cours de l'année 2023 pour garantir l'application des règles d'hygiène, d'une part, et améliorer les conditions de travail des agents d'autre part.

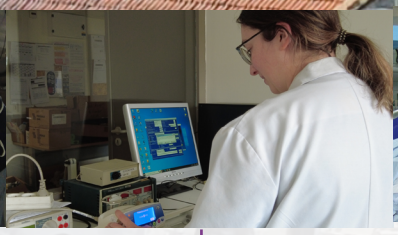
ux de la Logistique et du Biomédical

> Recentrer l'hôpital

Plusieurs travaux en cours ou à venir vont optimiser les fonctionnements et organisations

Chiffres clé :

- 4 services opérationnels,
- 160 agents,
- près de 10 000 demandes d'interventions traitées,
- plus de 575 000 repas fabriqués,
- plus de 725 000 km par an parcourus par les véhicules du CH,
- 438 530 appels reçus entre le standard et la conciergerie en 2023.



Quelques chiffres en 2023

Services techniques :
En plus des opérations de maintenance courantes, les services techniques ont mené des opérations de plus grande envergure, dont, par exemple :

- Aménagement des parkings,
- Maintenance lourde équipements Centrale thermique,
- Réparation de fuites sur les réseaux d'eau potable,
- Travaux divers de voirie CH,
- Travaux éclairage extérieur - LED,
- Travaux de rénovation du bâtiment des *Gentianes*.

Service logistique :
- Accompagnement des services à la certification 2023,
- Audits des plateformes déchets avec l'Equipe Opérationnelle d'Hygiène et gestion des circuits déchets en collaboration avec la CABA,
- Nouvelle machine à affranchir,
- Gestion de la flotte automobile.

Service biomédical :
- 1 900 demandes d'interventions,
- 3 000 bons de travail,
- 5 600 équipements.

Service restauration :
- 575 847 repas,
- Plus de 2 200 repas/jour (5j/7).

Projets 2024 :

Le Schéma Directeur Immobilier représente à lui seul une étape clef de cette année. Il va permettre de définir l'ensemble de l'organisation immobilière du CHHMA de 2024 à 2028, notamment en terme bâtimentaire mais également en terme de gestion des flux. Il intègre les obligations en matière d'économies d'énergie et d'évolution réglementaire concernant la sécurité.

Cette année, les études de maîtrise d'oeuvre seront finalisées et les marchés de travaux publiés pour :
- Accueil des Urgences,
- Service d'Addictologie,
- Vestiaire central.

Parallèlement, de nouveaux projets seront engagés :
- Etude de conception d'un pôle logistique,
- Gestion Technique des Bâtiments (GTB),
- Déménagement addictologie et Centre Médico-Psychologique,
- Aménagement hôpital de jour,
- Remplacement des 2 IRM et du mammographe,
- Réaménagement de la salle de crise,
- Nouvelle organisation des formations incendie,
- Réorganisation de l'astreinte technique avec la mise en place de l'astreinte plomberie,
- Etude de l'existant au niveau logistique,
- Nouvelle organisation de la gestion des véhicules,
- Cuisine : nouvelle adaptation des menus séniors avec enrichissement maison.

Une équipe de la DTLB renforcée

Directeur des Travaux, Logistique et Biomédical
Aurélien ISSERTES

Pôle administratif
Jil SERIN

Secrétariat
Natacha BIRRE

Gestionnaires DTLB, rattachées à la DAFAM
Christiane VIDALINC
Annie FAGEOL

Adjoint au Directeur des Travaux, Logistique et Biomédical
Laurent PUECHAVY

Responsable MAINTENANCE
Thomas NOEL

Responsable LOGISTIQUE
Vincent APCHIN

Responsable BIOMEDICAL
Ambre DUBOIS

Responsable RESTAURATION
Jérôme BRUEL

Adjoint maintenance
Bertrand POUX

Adjoint Travaux/ Rénovation
Gilles SEVERAC

Adjoint Logistique
Rodrigue BLAISON

Ingénieur Biomédical
Philippe DURAND

Atelier Biomédical
Damien SOLEILHET
Patrick GRAMOND
Priscilla MARTINEZ

Adjointe au responsable Restauration
Valérie VEYRIERES

- Gestion administrative
- Multi-secteurs

Secteur Self/ Laverie
Damien BROUSSE

Secteur Magasin /Primaire
Mélanie RISPAL

Secteur Cuisson/ PCA
Gabriel RIEU

Secteur Prépa Froide/ Distribution
Anaïs CANAL

ATELIERS

SÉCURITÉ INCENDIE
Tommy CHARBONNEL

ELECTRICITÉ
Pierre LABORIE

CENTRALE THERMIQUE
Emmanuel BILLOUX

ESPACES VERTS
Olivier SELS

PLOMBERIE
Régis LAFAGE

MAÇONNERIE
Patrick ESCURE

MENUISERIE
Philippe FRESQUET

PEINTURE
Guillaume LAVERGNE

MAGASIN
Jérôme DOUILLARD

SERVICE INTÉRIEUR
Pierre NICOLAS

MAGASIN CENTRAL UNITÉ D'ACCUEIL
Agnès DAUBA

BLANCHISSERIE Julien DELORT

REPROGRAPHIE

SERVICE HÉBERGEMENT NETTOYAGE
Xavier LADAURADE

Damien BROUSSE et Julie CALVET

2 agents de restauration du CENTRE HOSPITALIER HENRI MONDOR arrivent 3e au Concours GARGANTUA Zone SUD de cuisine collective.
Retour sur la demi-finale du concours de la meilleure équipe de cuisine collective zone sud, sur le salon Food in Sud à Marseille, qui a eu lieu le mardi 30 janvier 2024.
Au programme : un menu de cuisine collective comprenant 1 plat et 1 dessert à réaliser, sur place et en public, sur la base d'ingrédients imposés et d'un budget plafond par assiette.
3h d'épreuves durant lesquelles les candidats ont pu démontrer que la cuisine collective pouvait, au même titre que les autres typologies de cuisine, rimer avec engagement, savoir-faire et créativité.
Nous sommes ravis de vous annoncer que nos deux agents Damien BROUSSE et Julie CALVET ont brillamment décroché la 3e place !!!
Ils pourront ainsi participer à la Grande Finale nationale à Lyon en janvier 2025.
Félicitations à eux pour cette remarquable performance.
Nous croisons les doigts pour la suite de cette aventure culinaire !

Agent de maîtrise, originaire d'Aurillac, Damien Brousse a débuté sa carrière dans la restauration collective en 2007 et a acquis une expérience considérable, notamment au cours de ses quatre années passées dans le domaine de la restauration traditionnelle. En tant que responsable de secteur, Damien met en œuvre son savoir-faire pour superviser la préparation de 2150 repas par jour au Centre hospitalier Henri Mondor, totalisant un nombre de 575 000 repas par an. Son apprentissage approfondi, comprenant des formations tels que «Mange Main et Mixé Strict» et «HACCP Renforcé», atteste de son engagement envers les normes de qualité et de sécurité alimentaire.
Il sera accompagné de Julie Calvet, entrée dans le secteur de la restauration collective il y a cinq ans, les missions de Julie s'étendent sur plusieurs domaines, de la réception et du déconditionnement des marchandises après livraison à la décontamination des produits avant la production. Lors des jours de fêtes, Julie prête main forte à la mise en place, assurant le partage et la répartition des plats.

11

Docteur Gilles BENISTAND,
Nouvel anesthésiste au CHHMA
(50 % anesthésie / 20 % douleur).

Nous avons rencontré le Docteur Gilles BENISTAND, nouvel anesthésiste au CHHMA depuis le 8 janvier dernier.

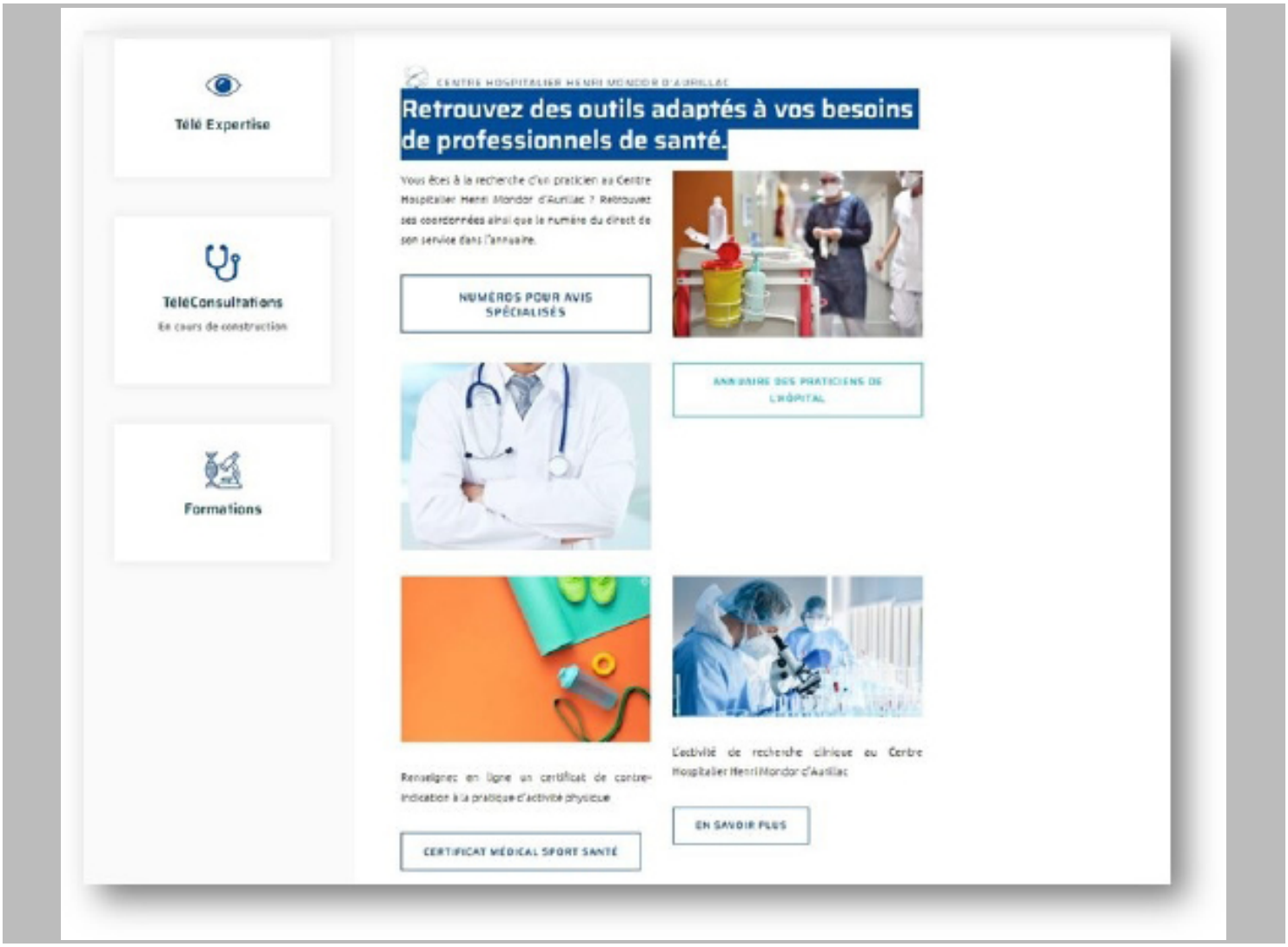
Quel est votre parcours ?
Je suis originaire de Montpellier, j'ai débuté ma carrière de médecin anesthésiste à Montélimar et j'ai ensuite travaillé à Nîmes de 1996 jusqu'à la fin de l'année dernière.
En parallèle, j'ai obtenu un diplôme d'algologie dans les années 90 qui m'a permis de réaliser des consultations douleur d'abord intra-hospitalières, puis extra-hospitalières à partir de 2015. Depuis 1989, j'ai exercé de manière quasi exclusive en libéral au service de l'anesthésie et de la prise en charge de la douleur.
Les différentes campagnes de communication des pouvoirs publics ont permis de donner de la visibilité à l'offre de soins en algologie et créé des demandes légitimes.
L'évolution des techniques interventionnelles, l'introduction de nouveaux médicaments, des collaborations élargies ont amélioré certaines prises en charge, notamment dans la douleur cancéreuse et les douleurs post-opératoires persistantes (chirurgie du sein, cure de hernie, prothèses de genou…).

Pourquoi le CHHMA Aurillac ?
C'est d'abord un choix de vie fondé à la recherche d'une qualité de vie que nous pensons avoir trouvée dans le Cantal depuis 2020. C'est aussi l'opportunité de nous rapprocher de l'un de nos enfants, ancien interne du CHHMA, aujourd'hui jeune médecin généraliste à Saint-Simon.

Quels sont vos projets ?
J'aspire, en cette fin de carrière, à mettre mon expérience au service d'un hôpital dynamique, afin de structurer et stabiliser l'offre de soin en anesthésie/algologie en soutenant la direction et les équipes médicales et chirurgicales.
L'outil de travail est remarquable, avec un bloc moderne, agréable et bien équipé. C'est un atout à souligner afin de proposer des postes intéressants et sécurisés aux professionnels.
Concernant l'algologie je suis à disposition et souhaite collaborer avec l'ensemble des services de soin du CHHMA. Des premières discussions ont déjà été menées avec le SSR (Soins de Suite et de Réadaptation).
Je souhaite créer une HDJ d'algologie. Son contenu reste à préciser. L'idée est que les patient(e)s bénéficie(nt) au cours de cette journée d'un bilan élargi (médico-psycho-social et physique) et d'une introduction à des prises en charge alternatives comme l'hypnose ou le sport adapté.
Pour conclure, je souhaiterais remercier l'ensemble des personnels soignants et administratifs rencontrés jusqu'ici pour la chaleur de leur accueil. Je suis bien ici !

Un espace PRO à destination des médecins

Le site internet du CHHMA propose un accès réservé aux médecins, «l'Espace PRO». Créez un compte et bénéficiez d'outils adaptés à vos besoins de professionnels de santé : accès aux avis spécialisés, annuaire des praticiens de l'hôpital, offres d'emploi médicales, actualités hospitalières, etc.



Pour s'inscrire, c'est par ici !

En bref

Hand club des volcans

Deux associations ont décidé d'apporter du réconfort aux enfants hospitalisés en pédiatrie pendant les fêtes de Noël.

Le mercredi 20 décembre, les représentants de l'association «Les Tamalous» et le «Hand Club des Volcans» ont offert des cadeaux aux enfants hospitalisés.
Merci à eux pour ce fabuleux moment

Les Tamalous

Les marchés de Noël organisés par les services de gériatrie et de psychiatrie ont offert des moments de convivialité au bénéfice de nos patients.

Marché de Nöel EHPAD et USLD

Marché de Noël de la psychiatrie

Un Noël magique au Centre Jean Vignalou et aux Gentianes !

Le 20 décembre, les EHPAD du Centre *Jean Vignalou*, des *Gentianes* et l'USLD de *Vignalou* se sont réunis pour un repas de Noël extraordinaire.
Chaque service a transformé les espaces de vie et les couloirs en véritables havres festifs, apportant chaleur et joie aux résidents.
Certains ont même créé des « portenom » personnalisés pour chaque résident, une touche spéciale qui a touché nos cœurs.
Une ambiance merveilleuse a régné tout au long du repas, accompagnée par un groupe de musiciens talentueux jouant de l'accordéon et de la cabrette.
L'après-midi s'est transformée en un moment réservé à l'ouverture des cadeaux, avec des sourires éclatants illuminant les visages des résidents.
Les familles ont partagé le dessert et le café, tandis que le personnel s'est joint aux résidents pour le repas.
L'ensemble des membres de la direction a été convié à l'apéritif, parcourant tous les services pour trinquer avec résidents et salariés.
Un grand bravo à l'équipe de restauration qui a régalé nos papilles avec un repas et des bûches de haute qualité !
Une mention spéciale au pâtissier pour ses créations exceptionnelles.
Merci à tous pour avoir créé des souvenirs mémorables et chaleureux.

Semaine de la dénutrition

Dans le cadre de la semaine de la dénutrition, le Comité de Liaison en Alimentation et Nutrition CLAN a proposé de nombreuses animations (ateliers, tables rondes, conférences) pour tous les publics mais aussi les hospitaliers afin de sensibiliser à cette maladie.

La dénutrition, qu'est-ce que c'est ?

C'est une maladie.
On est dénutri quand on ne mange pas assez par rapport à ses besoins, parfois même sans s'en rendre compte.
On perd du poids, des muscles et de la force.
La dénutrition concerne tous les âges :
enfants, adultes et personnes âgées.

2 millions de personnes sont touchées par la dénutrition en france,

1/10 enfant hospitalisé,

10% des personnes concernées ont + de 70 ans et vivent seules.

Semaine de la sécurité des patients

Les 20, 21 et 23/11 derniers, une sensibilisation des publics aux risques et à la prévention a été proposée afin de les informer et de les rendre acteurs de leur propre sécurité.
Les PROFESSIONNELS se sont challengés afin de vérifier leurs pratiques dans une chambre fictive.

Bravo aux 127 participants (42 équipes de 3 professionnels) pour avoir réussi le challenge de la chambre des erreurs.
Les lauréats ont gagné de nombreux lots.

Merci aux représentants des usagers et au service relations usagers pour leur implication au service des droits du patient.
Bravo aux organisateurs pour la coordination et l'animation de ce challenge qualité et sécurité des soins !

Merci à nos partenaires qui nous ont accompagné dans cette action au bénéfice des patients : Mairie d'Aurillac/Aurillac développement, MNH Mutuelle Nationale des Hospitaliers, BFM Banque Française Mutualiste...