

CHAM INFO

Le magazine d'information du Centre Hospitalier de l'Agglomération Montargoise

Nouveau site web du CHAM

En ligne depuis le 2 janvier et déjà plus
de 5 000 visites en 1 mois



BRÈVES DU CHAM

**LE MÉTIER D'AIDE-SOIGNANT
EN EHPAD AU FIL DE L'EAU**

LES RECETTES DU SERVICE DIÉTÉTIQUE

LES JOURNÉES D'INFORMATION AU CHAM



9 772274 827003 >

SOMMAIRE

01 Edito

02 Métier du CHAM :
Aide-Soignant en EHPAD
au Fil de l'Eau

04 Ça s'est passé au CHAM

08 Présentation du service
diététique

09 Les recettes du service diététique
Entrée, Plat et Dessert

12 Nouveau site web du CHAM

13 Brèves du CHAM



Edito

Mesdames, Messieurs, Docteurs,

Je suis ravi de constater que notre CHAM possède un nouveau site internet, plus moderne, plus pratique, plus actuel. A nous, désormais, de le faire vivre.

Cet exemple, un de plus, illustre notre dynamisme et volonté de changement.

2014 a été dense, 2015 permettra des études et des préparations pour des années à venir.

Notre CHAM doit poursuivre ses évolutions afin d'améliorer l'offre de soins pour les malades et la qualité de vie au travail.

Didier Poillerat
Directeur



CHAM INFO

DIRECTEUR DE PUBLICATION
Didier Poillerat

RÉDACTRICE EN CHEF
Carole Romanelli

COMMUNICATION
Cédric De Rycke

CONCEPTION / PAO
Cédric De Rycke

CRÉDITS PHOTOS

L'équipe AS au Fil de l'Eau, Benjamin Dubuis, Cédric De Rycke, MNH, Fotolia (AMATHIEU, cienpiesnf, evgenyatamanenko, FOOD-micro, gam16, goodween123, Graphies.thèque, M.Studio, seralex, WavebreakMediaMicro, Web Buttons Inc, ニコ).

ADRESSE

Centre Hospitalier de l'Agglomération Montargoise
658 rue des Bourgoins
45200 AMILLY

Tél : 02 38 95 91 11
Fax : 02 38 95 90 22

CONTACT PRESSE
Cédric De Rycke

Tél : 02 38 95 94 00
cderycke@ch-montargis.fr

.....
Pour toute information complémentaire

Merci de contacter :

Cédric De Rycke

Tél : 02 38 95 94 00
cderycke@ch-montargis.fr
.....

www.ch-montargis.fr

MÉTIER DU CHAM

AIDE SOIGNANT EN EHPAD AU FIL DE L'EAU



Q u'est-ce qu'un(e) aide-soignant(e) en EHPAD ?

L'aide-soignant(e) est le premier maillon auprès du résident. Il(elle) se charge d'observer les changements dans le comportement et l'état physique de la personne âgée. Il(elle) contribue à la réalisation des soins fondamentaux afin de pallier l'incapacité des personnes dans certains actes de la vie quotidienne comme se laver, s'habiller, se nourrir, boire, se mobiliser... Il(elle) met tout en œuvre pour faciliter l'adaptation du résident à sa nouvelle maison « l'EHPAD ».

Nous, aides-soignant(e)s au Fil de l'Eau

Nous au Fil de l'Eau, en qualité d'aide-soignant(e), nous avons le sens du relationnel, nous faisons preuves de rigueur dans notre travail. Le calme, la patience, l'attention, le respect de nos résidents et de leurs proches sont nos premières valeurs professionnelles. Nous sommes motivés et soucieux

du bien être des personnes âgées afin qu'elles puissent trouver un intérêt et du plaisir à être au Fil de l'Eau jusqu'à la fin de leur vie.

Nous les accompagnons en nous adaptant à leur rythme et leur mode de vie ainsi qu'à leurs pathologies. Nous collaborons avec le Médecin, le Cadre, l'Aide Kinésithérapeute, le Psychologue, les Infirmières, les ASH, l'Animateur, la Coiffeuse, les Cuisiniers... et nous formons une équipe pluridisciplinaire au service des résidents.

A l'écoute des résidents et de leur famille, notre soucis de l'autre, notre savoir faire et notre professionnalisme font notre force.

Nos missions, nos actions au Fil de l'Eau

Nous travaillons en Humanitude® afin de respecter le rythme du résident, de préserver ou de restaurer son autonomie tout en identifiant ses besoins.

Nous collaborons à la qualité du séjour des résidents dès leur arrivée au Fil de l'Eau.

Nous participons au PPI (Projet Personnalisé

Individuel) de chaque résident réévalué régulièrement afin de conserver ou développer leur autonomie.

Nous connaissons les régimes et les textures alimentaires de chaque résident afin de leur apporter un repas adapté à leur besoin et d'éviter les fausses routes. Nous assurons la sécurité et la protection des résidents (surveillance de sortie inopinée, « fugue »).

Nous réalisons des accompagnements de résidents en fin de vie en nous référant aux recommandations des soins palliatifs. Nous faisons parfois appel à l'équipe d'EMSPA (Equipe Mobile de Soins Palliatifs et d'Accompagnement) du CHAM. Nous soutenons la famille jusqu'après le décès des résidents.

Nous participons à la formation de futurs professionnels en accueillant, encadrant et évaluant des stagiaires.

Nous participons aux transmissions de l'équipe pluridisciplinaire afin de partager des informations et suivre les résidents. Un aide-soignant est présent la journée et la nuit.

Nous effectuons des formations régulières afin de développer de nouvelles compétences professionnelles et ainsi réaliser une meilleure prise en soins des résidents (douleur, alimentation, soins palliatifs...)

La continuité des soins

Dans le cadre de la philosophie Humanitude®, les soins dispensés aux résidents sont adaptés et personnalisés afin de répondre à leurs habitudes de vie, pathologies...

Dès le début et à la fin de la nuit, tous les résidents sont visités par les soignants. Soit en toute discrétion soit ce sont des moments privilégiés et partagés avec les résidents qui ne dorment pas. Lorsque des résidents présentant des troubles cognitifs déambulent ou sont agités, les soignants proposent un moment de présence, une collation, un accompagnement dans la chambre pour les apaiser...

Le respect du sommeil des résidents est privilégié, mais les soignants restent attentifs et vigilants aux besoins d'hygiène et de confort de chacun.



Les projets et les attentes des aides-soignants du Fil de l'Eau

- Continuer d'approfondir les PPI (Projet Personnalisé Individuel) pour mieux connaître les résidents afin d'adapter et de personnaliser les soins. L'objectif est que les résidents se sentent comme chez eux alors qu'ils sont dans un établissement.
- Nous aimerions pouvoir passer plus de temps avec chaque résident afin d'être attentif à chacun de leur besoin et leur attente.

Face à ces difficultés organisationnelles récurrentes, nous aimerions du personnel supplémentaire afin de développer la prise en soin des résidents : mettre en place des ateliers thérapeutiques, être au plus près d'eux, avoir du temps pour tous et que chacun se sente chez lui au « Fil de l'Eau ».

Conclusion

L'équipe d'AS remercie :

- chaque maillon pour son investissement ;
- la Direction d'essayer de nous donner les moyens humains supplémentaires pour réaliser des soins de qualité attendus par les résidents et leur famille, et ce sur toutes les structures d'hébergement. Nous lui adressons un grand merci pour son soutien, pour les projets déjà validés et à venir. ■

Christine, Monique, Light-Olga et les autres

L'équipe AS au Fil de l'Eau

ÇA S'EST PASSÉ AU CHAM



SENSIBILISATION AUX VIGILANCES SANITAIRES et JOURNÉE NATIONALE HYGIÈNE DES MAINS - 6 novembre 2014

La notion de vigilances sanitaires constitue la base indispensable du dispositif de sécurité sanitaire, ainsi que le renforcement de la veille sanitaire des produits destinés à l'homme. Cette journée avait pour objectif de rappeler que chaque professionnel est donc acteur dans les signalements d'événements indésirables dans le parcours de santé d'un patient, mais aussi comme usager pour nous même ou nos proches. Les secteurs concernés au CHAM pour les soignants et les malades sont : pharmacovigilance (médicaments et produits toxiques), hémovigilance (produits sanguins), matériovigilance (dispositifs médicaux), infectiovigilance (risques infectieux) et réactovigilance (bandelettes test et réactifs de laboratoire).

Le personnel informait également sur les dernières préconisations concernant l'hygiène des mains, à l'occasion de la journée nationale dédiée à ce thème.

Durant cette journée, l'équipe de l'EOH a pu accueillir 132 visiteurs, dont 88 professionnels.



JOURNÉE D'INFORMATION SUR LE DIABÈTE - 19 novembre 2014

Le diabète est défini par un excès de sucre dans le sang. Il existe deux types de diabète : le diabète de type I et le diabète de type II associé le plus souvent à un surpoids. Ce dernier est le plus fréquent, il concerne 9 diabétiques sur 10 environ.

Le traitement du diabète repose sur une alimentation équilibrée, la pratique d'une activité physique régulière et la prise de médicaments adaptés.

La France compte actuellement 4 millions de diabétiques. On estime qu'il y a 700 000 personnes qui ignorent leur diabète, maladie silencieuse.

Le diabète est souvent découvert lors de la prise en charge des complications. La prévalence dépasse les 4% et, selon les prévisions, un français sur dix sera diabétique d'ici 10 ans.



En 2011, le diabète représentait un coût de 17,7 milliards d'euros, soit 10% des dépenses de santé, et plus de 5 milliards de frais indirects.

Organisé avec le réseau LoirEstDiab, la MNH et le CHAM, ce sont 182 visiteurs qui ont été accueillis et 63 dépistages gratuits effectués.



SEMAINE DE LA SÉCURITÉ DES PATIENTS - 24 au 28 novembre 2014

Dans le cadre de la semaine de la sécurité des patients, plusieurs actions se sont déroulées dans l'établissement. Les cadres de santé ont été destinataires de documents de sensibilisation pour les professionnels et les patients dans chaque service : affiche "Semaine sécurité des patients", affiche "Favoriser la communication et apprendre de ses erreurs", affiche "Rien à déclarer ? Si, votre identité", flyers "Accompagnons les traitements" et flyers "Médicaments : ayons les bons réflexes".

Trois actions de sensibilisation ont été réalisées : l'une auprès de tous les praticiens prescripteurs de l'établissement et qui concerne la continuité des soins dans la liaison "ville-hopital" et l'évaluation de l'observance médicamenteuse. Une seconde action de sensibilisation à l'évaluation de l'observance médicamenteuse pour les patients

consultant au CHAM a également été mise en place, via un document qui leur a été remis lors de la consultation (pour les consultations externes, les urgences, les consultations de gynécologie et de pédiatrie et le plateau technique de cardiologie). La troisième action de sensibilisation était destinée aux visiteurs, via un stand d'affichage dans le hall d'entrée du CHAM.



JOURNÉE MONDIALE DE LUTTE CONTRE LE SIDA - 1er décembre 2014

Aujourd'hui, en France, on compte plus de 6 000 nouvelles infections par le VIH chaque année. Environ 40 000 à 50 000 personnes sont infectées par le VIH sans le savoir. Pour une personne sur cinq, le diagnostic est encore trop tardif, et pourtant le bénéfice d'une prise en charge précoce, et la plus précoce possible, est bien démontré.

Le VIH ou « Virus de l'Immunodéficience Humaine » est le virus responsable du SIDA (« Syndrome de l'ImmunoDéficience Acquis »). Une fois dans l'organisme, le VIH détruit des cellules du sang (les lymphocytes) qui sont nécessaires au bon fonctionnement du système immunitaire, c'est-à-dire du système de défense de l'organisme. Sans traitement, l'organisme perd ses moyens de défense naturels et devient plus vulnérable. Il contracte alors des maladies « opportunistes », c'est-à-dire, qui n'auraient pas affecté un organisme non affaibli par le virus. La majorité des transmissions du VIH est due à un contact sexuel non protégé. *Source des informations : www.sante.gouv.fr*



172 visiteurs sont venus à cette journée organisée par le Centre de Vaccination et de Dépistage des IST du CHAM, en partenariat avec l'association ESPACE et la MNH. Des dépistages gratuits et anonymes ont pu être réalisés par le Dr Gogien, grâce au camping-car dédié mis à disposition par ESPACE.

Une application inédite à reconnaissance des mouvements a été mise en place pour cette journée. En répondant à des questions sélectionnées aléatoirement pour chaque participant, le jeu a permis de dégager le niveau moyen de connaissance des visiteurs : 7.5/10 pour les adultes, 5.7/10 pour les scolaires.



CONFÉRENCE RÉGIONALE DES PRÉSIDENTS DE C.M.E DE LA RÉGION CENTRE - 12 décembre 2014

La conférence régionale des présidents de C.M.E de la Région Centre est organisée par le Dr Tossou, Président de la Conférence Régionale des PCME, et a lieu chaque année dans un hôpital de la région, en collaboration avec le Président de C.M.E de l'établissement.

Cette année, la conférence s'est déroulée au CHAM dont

le Dr Pacan, cardiologue, est Président de la C.M.E. Durant cette journée, différents échanges ont eu lieu entre les Présidents de C.M.E et les différents intervenants, notamment sur les nouvelles de l'ARS, la qualité et valorisation au CHAM (appropriation des outils de pilotage par les équipes médicales et soignantes) et la formation en Chirurgie Ambulatoire dans la région.



ARBRE DE NOËL POUR LE PERSONNEL DU CHAM - 17 décembre 2014

Organisé chaque année par la Direction des Ressources Humaines du CHAM, l'arbre de Noël est dédié aux enfants du personnel de l'hôpital. Comme l'année dernière, la journée récréative s'est déroulée à l'Espace Jean Vilar à Amilly.

Dès 13h30 débutait la séance de maquillage des enfants. Chaque bambin a pu personnaliser son visage à l'effigie de son héros ou de son animal préféré. Certains personnages, comme Iron Man, étaient particulièrement demandés.

Vers 15h, après le discours de M. Poillerat, Directeur du CHAM, le spectacle présenté par le cirque PARADISO a su captiver et fasciner avec talents les enfants. De nombreux numéros, allant de la jonglerie, à la magie, aux clowns, aux numéros



aérien et bien d'autres encore, ont sublimé la scène de l'Espace Jean Vilar.

A 16h, le Père-Noël est venu rendre une visite aux enfants et échanger quelques bons moments avec eux, laissant entrevoir de nombreuses étoiles dans les regards des plus petits, mais aussi des parents.

PROCHAINS RENDEZ-VOUS AU CHAM

- **12 mars** : Journée Nationale de l'Audition
- **22 au 26 avril** : Semaine Européenne de la Vaccination



PASSAGE DU PÈRE NOËL EN PÉDIATRIE - 19 décembre 2014

Le 19 décembre 2014 c'était Noël avant l'heure au service pédiatrie du CHAM.

L'association SEMAM et le père Noël se sont déplacés de chambre en chambre afin d'offrir des cadeaux aux enfants hospitalisés. Le père Noël a bien fait les choses et chaque enfant a reçu un cadeau personnalisé selon son âge. Les nouveaux nés, les jeunes enfants et les adolescents ont tous été gâtés.

Les sourires sur les visages des adultes et des enfants montrent que, malgré son grand âge, le père Noël fait encore rêver toutes les générations. Merci à tous pour votre soutien auprès de l'association SEMAM qui, grâce à vous, peut chaque année organiser des spectacles et offrir des cadeaux aux enfants hospitalisés.

L'AFDOC, Association Française des Malades et Opérés Cardio-vasculaire, s'est jointe à cette journée festive afin d'offrir au service pédiatrie du matériel de jeu : une trottinette, un vélo sans pédale et des jeux de sociétés qui feront sans aucun doute le plus grand bonheur des enfants.



Présentation de l'AFDOC

Fondée en 1976, l'AFDOC est une association de bienfaisance et d'assistance. Elle est présente en Région Centre depuis 1981. Sa mission principale est d'apporter aux futurs opérés cardiaques ainsi qu'aux convalescents, une aide morale grâce à l'expérience d'anciens opérés et malades cardiaques. Elle apporte aussi un soutien dans le cadre de démarches administratives à entreprendre du fait de la maladie. La loi du 4 mars 2002, dite "Loi Kouchner", permet aux bénévoles de l'association de participer à toutes les instances officielles des milieux hospitaliers. Cet agrément permet aussi d'entrer dans les instances nationales telles que la Haute Autorité de Santé (HAS), l'Agence Régionale de Sécurité du Médicament (ANSM) et l'Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale (INSERM). Pour contacter l'association :

AFDOC Région Centre
Maison des associations
46 ter, rue de Sainte Catherine
45 000 ORLEANS

Courriel : afdoc.centre@free.fr



PREMIÈRE NAISSANCE DE L'ANNÉE AU CHAM - 1er janvier 2015



Photo L'Eclairer du Gâtinais

Le petit Simon est né le 1er janvier à 10h22. Il est le premier bébé de l'année 2015 au CHAM. Avec ses 52 cm de hauteur et ses 3.81 kg sur la balance, il fait déjà le bonheur de ses parents et de sa grande soeur, âgée de 4 ans.

Le CHAM a enregistré 1 381 naissances en 2014. Les prénoms les plus populaires chez les filles sont Lola, Chloé, Léa, Maély, Célia et Léna. Chez les garçons les grands gagnants sont Léo, Nathan, Theo, Axel, Enzo et Lucas. ■

PRÉSENTATION DU SERVICE DIÉTÉTIQUE

Le diététicien est un professionnel de santé, expert en alimentation et nutrition.
La loi 2007-127 du 30 janvier 2007 définit l'exercice de la profession et crée un diplôme d'Etat de Diététicien.

L'intervention d'un diététicien fait partie de la prise en charge de nombreuses situations de santé qui nécessitent une amélioration de l'état nutritionnel d'un patient ou d'un résident de tous les services du CHAM et des EHPAD.

La prise en charge nutritionnelle des patients est réalisée sur prescription médicale.

La démarche de soin diététique est un ensemble d'actions réalisées par un diététicien, s'inscrivant dans le soin nutritionnel (rôle éducatif, préventif et thérapeutique) visant à améliorer l'état nutritionnel des patients et résidents.

Il élabore une stratégie nutritionnelle personnalisée et adaptée.

Elle a pour finalité de garantir des apports nutritionnels quantitativement et qualitativement conformes à l'état physiologique des personnes, à leur pathologie et aux traitements poursuivis, tout en tenant compte de leurs préférences, de leurs habitudes alimentaires, culturelles et religieuses, de leurs capacités individuelles et en préservant le plaisir de s'alimenter.

Par exemple en cancérologie, l'état nutritionnel est un élément primordial au niveau du pronostic de la maladie ainsi que l'efficacité du traitement.

En soins palliatifs, l'objectif est de préserver leur capacité à manger et leur confort d'alimentation afin de maintenir leur envie de se nourrir (plaisir alimentaire).

Le diététicien travaille en coopération avec une équipe pluridisciplinaire (médecins, cadres, IDE, AS, ASH, assistante sociale, psychologue, kinésithérapeute, ergothérapeute, APA, cuisiniers...).

En collaboration avec le service de restauration, le diététicien élabore et valide le plan alimentaire et les menus servis aux patients et résidents du CHAM.



Il participe également à l'évaluation et au contrôle de la qualité des repas servis au sein de l'établissement. Le service diététique intervient au niveau des appels d'offres pour donner leur avis dans le choix des produits alimentaires à retenir.

De plus, il réalise des missions d'enseignement, d'éducation et de prévention nutritionnelle en santé publique au niveau du personnel soignant, des patients et des familles, et intervient aussi à l'IFSI et l'IFAS appartenant à l'établissement.

Enfin le Service Diététique participe aux projets institutionnels du CHAM et aux orientations nutritionnelles définies par le CLAN de l'établissement (Comité de Liaison d'Alimentation Nutrition).

Le Service Diététique fait partie du pôle Médecine 1. A ce jour au CHAM, le service est composé de 6 diététiciens soit 5,6 ETP (Equivalent Temps Plein) :

- LEFEVRE Cédric, *réfèrent du service diététique*
- BRUNAUD Marine
- OMONT Stéphanie
- ROULIN Coralie
- THIBAULT Cécile
- VIALLET Charlène

■

Service Diététique

LES RECETTES DU SERVICE DIÉTÉTIQUE

ENTRÉE : VELOUTÉ DE POTIMARRON À LA CITRONNELLE

Ingrédients pour 10 personnes :

- 250 g de potimarron
- ½ échalote
- 1 tige de citronnelle
- 200 ml de lait ½ écrémé
- 200 ml de bouillon de volaille ou de légumes
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Crème liquide légère (facultatif)
- Sel, poivre

Ciseler l'échalote et hacher la citronnelle.

Eplucher et couper le potimarron en gros dés.

Dans une casserole, faites cuire l'échalote et la citronnelle à feu doux avec l'huile d'olive.

Ajouter le lait et le bouillon, puis les dés de potimarron.

Continuer la cuisson à feu doux jusqu'à ce que le potimarron soit bien tendre (environ 20 minutes).

Mixer, saler et poivrer.

Vous pouvez y ajouter un peu de crème liquide avant de déguster.

Choix des aliments :

Le potimarron est un cucurbitacée. Il est riche en vitamines, en oligoéléments et en carotène. Ce dernier est un antioxydant : il lutte contre les radicaux libres qui sont des substances chimiques produites dans les cellules vivantes et qui endommagent l'ADN.

L'huile d'olive, aliment de base du régime crétois, a des propriétés bénéfiques pour la santé, notamment sur le plan cardio-vasculaire, grâce à sa teneur en vitamine A, vitamine E et en acides gras mono insaturés (oméga 9). ■





LES RECETTES DU SERVICE DIÉTÉTIQUE

PLAT : CABILLAUD À LA MODE SUÉDOISE

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 g de filets de cabillaud
- 500 g de poireaux
- 3 pommes de terre moyennes
- 1 gros bouquet de ciboulette
- 3 cuillères à soupe d'huile de pépin de raisin
- 1 citron
- Sel, poivre

Faire chauffer l'huile dans une cocotte, y ajouter les poireaux lavés et émincés. Saler, poivrer et recouvrir d'eau. Déposer au dessus les pommes de terre épluchées et coupées en très fines rondelles.

Couvrir la cocotte et laisser cuire à feu doux et à couvert pendant 30 minutes.

Disposer sur la préparation les filets de cabillaud parsemés de ciboulette hachée, saler et poivrer. Remettre à feu doux 15 minutes.

Servir ensuite accompagné de tranches de citron.

Choix des aliments :

Le cabillaud apporte à la fois des protéines de bonne qualité nutritionnelle et des acides gras poly-insaturés : excellents lipides (=graisses) jouant un rôle dans la protection cardiovasculaire.

Les poireaux apportent un faible apport calorique à ce plat. Ils sont riches en fibres, qui contribuent à la sensation de satiété. Le blanc de poireau contient des pectines qui limitent l'absorption du sucre et régulent le transit intestinal. Le vert du poireau est riche en carotène, vitamine C et vitamine E qui sont 3 antioxydants ayant un rôle de protection vis-à-vis du risque cardiovasculaire.

La pomme de terre fait partie de la famille des féculents. Elle est riche en sucres lents et donc de digestion lente, c'est pourquoi elle limite les fringales entre les repas.

L'huile de pépin de raisin est riche en proanthocyanidines, un composé concentré en antioxydants. ■

Service Diététique

LES RECETTES DU SERVICE DIÉTÉTIQUE

DESSERT : PANNA COTTA AU CITRON SUR COULIS DE PÊCHE

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 oranges
- 2 petites briques de crème fraîche légère
- 4 cuillères à soupe de sucre semoule
(peuvent être remplacées par 4 cuillères à soupe d'édulcorant en poudre si besoin)
- 1 citron
- 3 feuilles de gélatine
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 1 branche de feuilles de menthe

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide, verser la crème dans une casserole.

Dès l'ébullition, mettre les zestes du citron à infuser à couvert pendant 5 minutes. Ajouter ensuite 2 cuillères de sucre et les feuilles de gélatine bien égouttées, remuer vivement au fouet et passer au tamis.

Verser cette préparation dans des moules en silicone, mettre au frais pendant 2 heures minimum.

Faire un coulis d'orange : presser les oranges afin d'obtenir 200 ml de jus. Verser le dans une casserole et ajouter la maïzena. Faites épaissir à feu doux. Laisser refroidir et placer au réfrigérateur.

Pour servir, démouler les Panna Cotta sur des assiettes, napper de coulis. Placer les feuilles de menthe.

Choix des aliments :

L'orange fait partie des fruits peu sucrés, elle est riche en vitamines C et A, mais aussi en carotène. Un tiers de son contenu en fibres est composé de pectines qui régulent le transit et apaisent la faim.

La crème fraîche fait partie de la famille des matières grasses mais elle est moins grasse que le beurre et la margarine. ■

Service Diététique





NOUVEAU SITE WEB DU CHAM

WWW.CH-MONTARGIS.FR



Depuis le 2 janvier, le CHAM est doté d'un nouveau site web. Un site évolutif dont les contenus vont s'enrichir continuellement, afin d'apporter une information complète aux usagers et aux professionnels.

Historique

Le précédent site web du CHAM avait fait son temps et n'était plus d'actualité, aussi bien techniquement que graphiquement. La maquette du nouveau site a été choisie en juin 2014 par la Direction et le Directoire. Le site est entré en phase de test le 3 novembre 2014, pour une mise en ligne le 2 janvier 2015.

En plus des informations utiles, les internautes peuvent contacter le CHAM via un formulaire dédié et postuler aux offres d'emplois en ligne, en joignant leur CV et lettre de motivation au format numérique.

Statistiques

Durant son premier mois d'exploitation, du 2 au 31 janvier 2015, le site web du CHAM a reçu 5 487 visites, avec un pic à 341 visites le 19 janvier.

Les internautes viennent principalement de Montargis et son agglomération, Paris, Tours, Orléans et Bourges.

Les pages les plus consultées sont les consultations externes, les actualités, les services classés par pôles et les recrutements.

70% des visiteurs se connectent depuis un ordinateur portable ou de bureau, 20% depuis un smartphone et 10% depuis une tablette tactile. ■

Cédric De Rycke
Chargé de Com

Carole Romanelli
Directrice DALTCOM

BRÈVES DU CHAM

Travaux en Chirurgie B

Les travaux en Chirurgie B se sont terminés le 8 janvier, allant de la réfection du sol du couloir, des gaines des têtes des lits, de l'électricité, des fluides médicaux, de la restructuration complète des douches avec accessibilité pour personnes à mobilité réduite et de la mise aux normes de la salle de soins et du bureau infirmier. Certaines chambres ayant été ouvertes un peu plus tard afin de finaliser les douches.

Travaux en Médecine E

Le 26 janvier des travaux ont débuté en Médecine E concernant la réfection des chambres (sol, peinture, plomberie) et des salles d'eau et la réfection complète des douches communes avec accessibilité pour personnes à mobilité réduite. Les travaux devraient durer 12 semaines.

Travaux en Gynécologie-Obstétrique et en Chirurgie A

De fin janvier à mi février, des travaux de réfection et de mise aux normes des salles de soins et des bureaux infirmiers ont été effectués.

Travaux en chambre mortuaire

Les travaux concernent le sol et la peinture et dureront tout le mois de mars.

Livraison du scanner, de l'IRM et travaux

Le nouveau scanner devrait être livré au mois de mars en remplacement de l'actuel qui atteint les 9 années de service. Avant sa réception, des travaux doivent être menés : réfection et changement complet de la peinture, changement de la porte plombée, nouvelle climatisation aux normes, installation d'un bras articulé d'injection et mise aux normes de la signalisation électrique de la salle. Les travaux ont débuté le 23 février et se termineront le 8 mars. Le nouvel IRM, partenariat public/privé dans le cadre du GIE IRM du Gâtinais, devrait être livré pour cet été.

Nouveau serveur vocal à l'accueil

Depuis le 6 janvier, un serveur vocal est raccordé à l'installation téléphonique du CHAM. Cette technologie

permet aux personnes contactant le numéro du standard de joindre un patient ou un résident en direct, ou par défaut de joindre la standardiste de l'accueil. La seconde étape sera mise en place pour mi 2015 et permettra de joindre directement la personne souhaitée en mentionnant oralement son nom.

Connexion au réseau chaleur

Le CHAM est désormais raccordé au réseau chaleur depuis le 1er janvier. C'est désormais l'incinération des déchets du SMIRTOM qui chauffe l'hôpital en acheminant une eau pouvant monter jusqu'à 104°C. Grâce au réseau chaleur, le CHAM n'est plus dépendant d'une énergie importée, mais utilise une énergie produite localement. Les coûts sont désormais fixes et ne sont plus variables en fonction du cours du pétrole.

Arrivée du Tep Scan en mars

Le TEP SCAN devrait être installé au centre de médecine nucléaire (partenaire privé) en mars 2015. Le TEP SCAN est une modalité d'imagerie médicale permettant d'établir un diagnostic. Cet appareil permet de visualiser les anomalies en cancérologie de manière très précise et très précoce. Premier appareil de ce type dans l'agglomération montargoise, il permettra d'améliorer la prise en charge thérapeutique tout en évitant aux patients de se déplacer à Orléans ou Paris.

Des repas offerts à la Croix Rouge

Depuis le 6 octobre 2014, le Centre Hospitalier de l'Agglomération Montargoise s'est engagé à soutenir la Croix Rouge dans son activité. Les barquettes offertes par le CHAM sont récupérées par l'association en fin d'après midi, du lundi au jeudi, pour être consommées le soir même. En 2014, ce sont 848 barquettes alimentaires qui ont été données à la Croix Rouge. Ces dons équivalent à 282 repas (1 entrée, 1 légume ou féculent, 1 viande ou 1 poisson).

Certification des comptes

Le CHAM fait partie des 8 établissements de la Région Centre dont les comptes seront certifiés par un commissaire aux comptes. La certification concerne les EPS (Etablissements Publics de Santé) dont le budget principal est supérieur à 100 millions d'euros 3 années consécutives. Ainsi, les comptes 2016 seront certifiés par un commissaire aux comptes. Cela implique notamment un fort investissement des différentes directions fonctionnelles, de la pharmacie, du laboratoire et de la Trésorerie Municipale. ■



Tél 02 38 95 91 11
Fax 02 38 95 90 22
www.ch-montargis.fr

658 rue des Bourgoins
45207 AMILLY - MONTARGIS Cedex