



Dans ce numéro :

Réaménagement
du salon des fa-
milles 1

Changement des
fenêtres du 2ème
étage 1

Travaux d'étan-
chéité 1

Rappel sur l'utili-
sation d'AGEVAL 1

Le spectacle de
Noël à l'EHPAD
La Fontouna 2

Faire évoluer le
bionnetoyage 3

Les idées reçues
sur le bionet-
tayage 3

Rendre attractifs
les plats mixés 4

Comité de rédaction :
Marie-Jeanne GERAUD
Caroline LEMAY
Didier TOCHE

Numéro 6

DECEMBRE 2024 / JANVIER 2025



La Direction de l'établissement présente ses meilleurs vœux de bonne et heureuse année à l'ensemble des résidents, familles et personnels.

Réaménagement du salon des familles



Le salon des familles situé au rez-de-chaussée a fait peau neuve : réfection des peintures, nouveau mobilier, nouveau lave-mains et nouvelle décoration. Cet espace est réservé aux résidents et familles qui souhaitent partager un moment d'intimité ou le temps d'un repas. Il vous sera ouvert sur simple demande auprès du personnel administratif ou soignant.

Changement des fenêtres du 2ème étage

Toutes les fenêtres du 2ème étage ont été changées pour améliorer le confort thermique et acoustique. Le changement des fenêtres des autres étages sera programmé progressivement



Travaux d'étanchéité

Des travaux d'étanchéité sont en cours au 1er étage à l'arrière du bâtiment de façon à prévenir tout risque d'inondation de la salle de restaurant en cas de fortes intempéries



 ageval
Vivez la qualité !

Rappel sur l'utilisation d'AGEVAL

AGEVAL est le logiciel qualité et principal outil de communication de l'établissement. Il est donc important que chaque agent s'y connecte régulièrement pour se tenir informé de l'actualité, prendre connaissance des nouvelles procédures ou déclarer un événement indésirable.



Le spectacle de Noël à l'EHPAD La Fontouna



Faire évoluer le Bio-Nettoyage

Dans le cadre de la révision des protocoles de bio-nettoyage, nous avons été particulièrement attentifs au critère de choix des produits lié à la RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises).

Notre exigence s'est portée notamment sur 2 sujets sensibles :

- L'environnement,
- Les questions relatives à la santé et à la sécurité des agents/résidents.



Nous mettons ainsi tout en œuvre pour basculer du bio-nettoyage à l'éco-nettoyage. Nous avons donc privilégié des produits en adéquation avec cette démarche avec un maximum de produits écolabellisés. Cette solution d'éco-nettoyage a de multiples atouts : diminuer la production de déchets, limiter l'exposition des utilisateurs à des perturbateurs endocriniens et réduire le rejet de biocides dans l'environnement. Cette approche s'inscrit également dans une volonté de maîtrise des budgets afin de concilier durabilité économique et durabilité environnementale.

Les idées reçues sur le Bio-Nettoyage

« Si ça sent bon, c'est que c'est propre »

FAUX Les parfums ajoutés aux produits de nettoyage ont uniquement vocation à séduire les utilisateurs mais n'ont aucun impact sur l'efficacité. De plus, les produits contenant des substances parfumantes sont très allergisants et encrassent plus rapidement les surfaces.



« Si je mets davantage de produits, mon nettoyage sera plus efficace »

FAUX Pour garantir l'efficacité des produits, il faut respecter les dosages et les dilutions recommandées. Une plus forte concentration du produit n'augmente en rien l'efficacité. Au contraire, elle accroît l'encrassement (biofilm et chimiofilm), les risques de toxicité pour la santé des utilisateurs et la pollution de l'environnement.



« Si ça mousse, c'est que ça nettoie bien »

FAUX La présence de mousse répond davantage à des critères de perception que d'efficacité réelle. La mousse est plus pratique en terme d'utilisation, notamment sur les surfaces verticales. Mais elle ne nettoie pas mieux et nécessite un rinçage plus important.



« Je peux désinfecter de manière naturelle avec du vinaigre »

FAUX Le vinaigre est un acide qui a une activité anti microbienne. Il peut être utilisé pour des actions de détartrage mais n'est pas reconnu comme une substance désinfectante au regard de la réglementation. Sa manipulation n'est pas sans risque car c'est un produit corrosif.



« La Javel est un produit polyvalent »

FAUX La Javel est un très bon désinfectant mais n'ayant pas de tensio actif, ce n'est pas un détergent ni un dégraissant. Son utilisation nécessite le port d'EPI (équipement de protection individuel) et l'exposition à l'eau de Javel peut entraîner une irritation des voies respiratoires et des yeux. De plus, elle est très nocive pour l'environnement.



« La méthode de la pré-imprégnation augmente les coûts et le temps de travail des agents »

FAUX Cette technique permet de réduire la quantité de produit utilisée, la consommation d'eau, les troubles musculo-squelettiques, les maladies professionnelles, les rejets de produits dans l'environnement, le temps de formation aux protocoles de nettoyage et donc une réduction in fine des coûts liés à l'entretien.





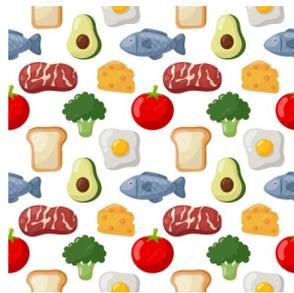
**PROCHAINS
EVENEMENTS :**

- Comité Social d'Etablissement plan de formation le vendredi 7 février à 14H
- Commission de Coordination Gériatrique le mercredi 12 février à 12H



Retrouvez-nous
sur le web !
lafontouna.fr

Rendre attractifs les plats mixés



En cas de dysphagie, encore appelée trouble de la déglutition, le principal risque est la fausse route, c'est-à-dire le passage des aliments dans les voies respiratoires (trachée puis bronches) au lieu d'aller dans les voies digestives (œsophage puis estomac).

Pour ces personnes, hacher ou mixer les aliments permet de les rendre plus faciles à déglutir.

L'alimentation mixée demande un véritable savoir-faire dans le respect des traditions culinaires : ainsi, un bœuf en daube mixé doit avoir le goût d'un bœuf en daube.

Il est capital que la présentation des plats mixés en termes de couleur et de dressage donne envie de manger.

La reconstitution des formes doit permettre d'aider à la reconnaissance des mets. Enfin, ces préparations nécessitent une grande rigueur dans le respect des règles d'hygiène.

Le service restauration de l'EHPAD La Fontouna s'est investi pour travailler sur la présentation des mixés (utilisation de moules représentant les aliments, travail sur les couleurs, respect du goût...) et le résultat est au rendez-vous.

Un grand merci à toute l'équipe !

