



Foyers de la Ville
de Bulle

Exemple pratique d'un concept de sécurité MSST

**Sécurité, Santé et hygiène
Au sein d'un établissement de soins
pour personnes âgées**

**Maradan Christian
Chargé de sécurité**



Foyers de la Ville
de Bulle

Foyer de Bouleyres



Maison Bourgeoise



**Foyers de la Ville
de Bulle**



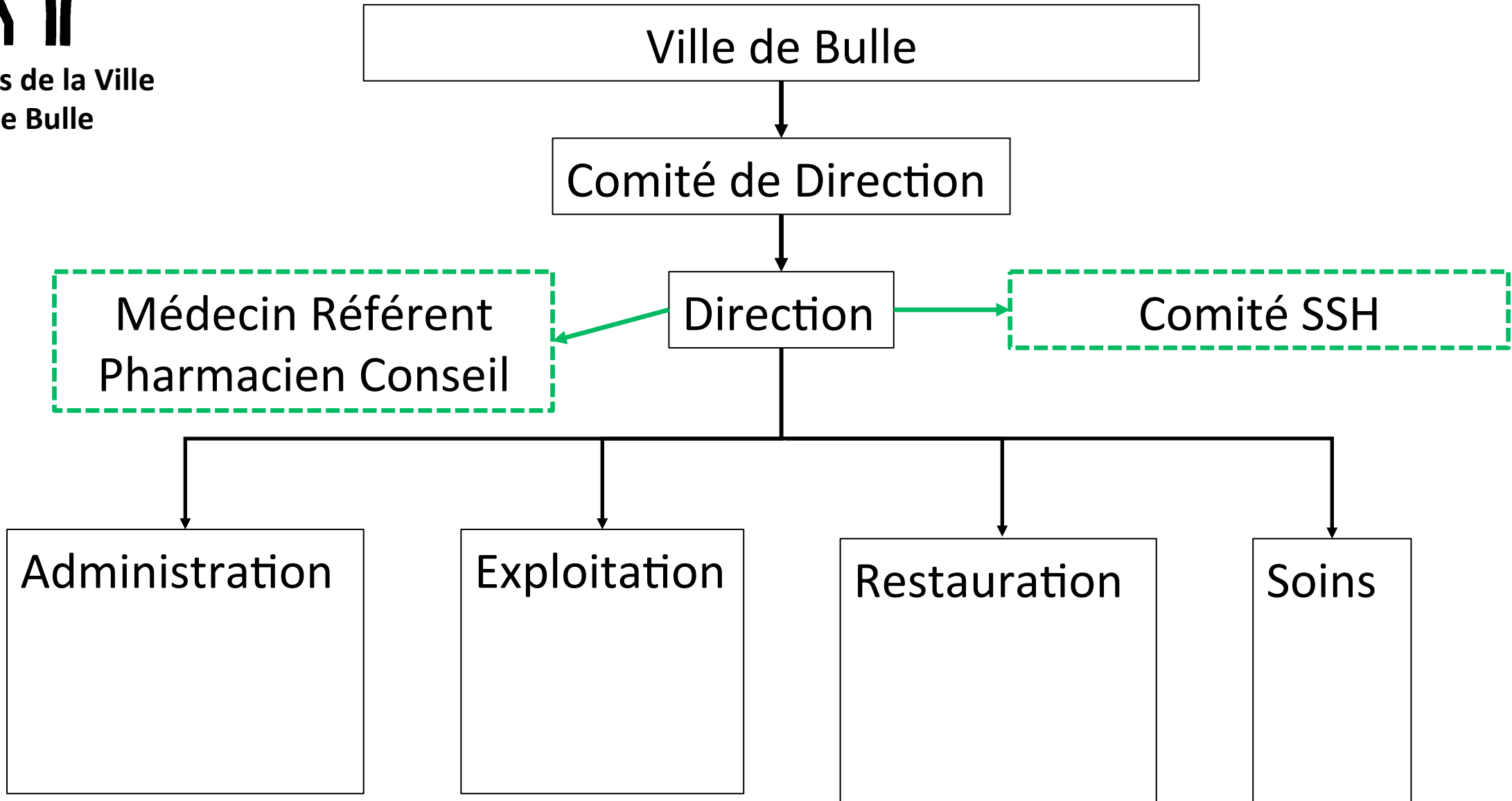
Séjour: lieu de vie en commun



Chambre



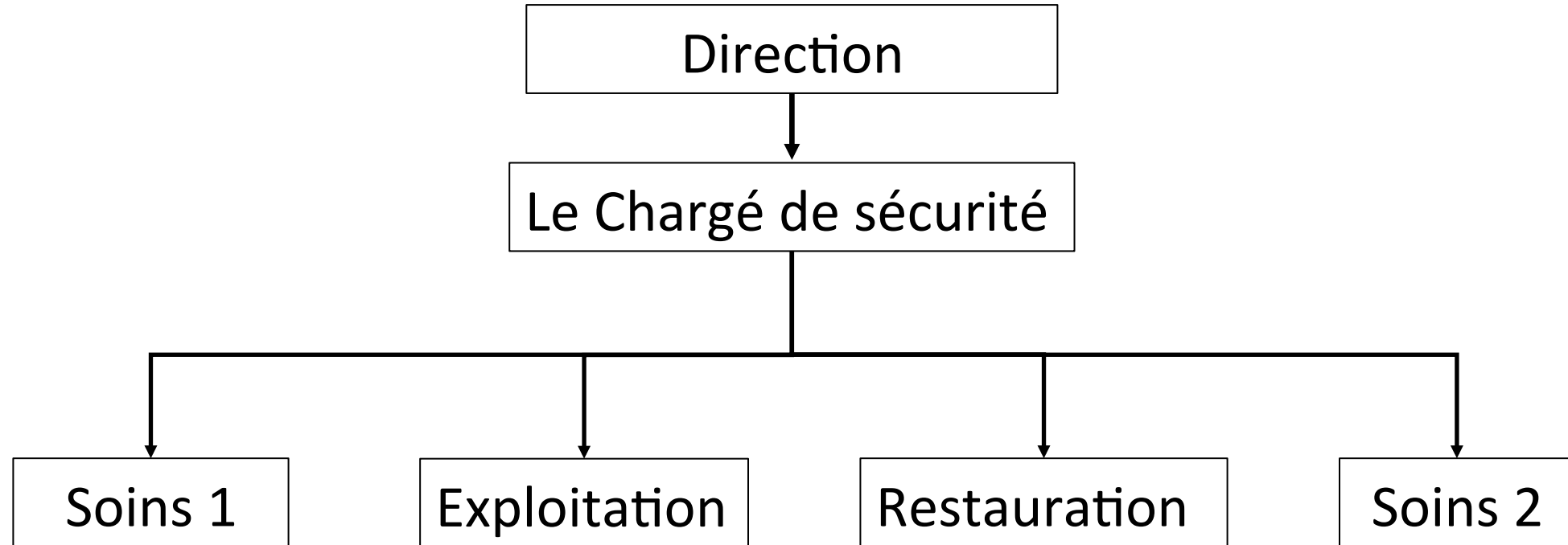
Foyers de la Ville
de Bulle





Foyers de la Ville
de Bulle

Comité SSH





Foyers de la Ville
de Bulle

Les missions

SECURITÉ et SANTÉ des TRAVAILLEURS
SECURITÉ des Résident





Outil d'analyse informatique

Foyers de la Ville
de Bulle

- Phénomène dangereux faible ou la sécurité est garantie
- Phénomène dangereux moyen ou la sécurité est garantie partiellement
- Phénomène dangereux élevée ou la sécurité n'est pas garantie

Nouveau Secteur

Modifier Secteur

Ajouter Risque

Secteur Batiment A Cuisine

Probabilité	E Quasi Improbable >=1x en 100 ans	D Improbable >=1x en 20 ans	C Rare >=1x en 5 ans	B Occasionnel >=1x par an	A Fréquent >=1x par mois
Gravité					
I Très grave Décès					
II Grave Invalidité grave					
III Moyen Invalidité légère			37		
IV Faible Blessure avec arrêt de travail		38		36	
V Très faible Blessure sans arrêt de travail				33 34 35 39	

Activité	Phénomène dangereux, Secteur d'activité	Probabilité, Gravité	Mesure, coût, délais, responsable	Risque résiduel
 [33]	 Sol mouillé, dû à de mauvais écoulements. A l'ouverture des braisières, spécialement lors de cuissons sous pression, beaucoup d'eau s'écoule à même le sol, et ne peut être évacuée correctement.	 Très faible Blessure sans arrêt de travail Occasionnel >=1x par an	 Ecoulements pas modifiables car structurels, et nécessitant d'importants moyens financiers. Une formation adéquate au personnel de cuisine, complétée par une obligation de porter des chaussures de sécurité antidérapantes, atténue déjà grandement le risque.  A estimer  Réflexion en cours  Chef de cuisine / Responsable technique  Agissements dans la précipitation. Manque de systématique. Manque de formation suffisante (en particulier chez les stagiaires travaillant en cuisine)	 
 [34]	 Sol gras, dû à des projections de graisse lors de travaux de pâtisseries ou au renversement d'un liquide gras qui ne serait pas nettoyé immédiatement.	 Très faible Blessure sans arrêt de travail Occasionnel >=1x par an	 Ecoulements pas modifiables car structurels, et nécessitant d'importants moyens financiers. Une formation adéquate au personnel de cuisine, complétée par une obligation de porter des chaussures de sécurité antidérapantes, atténue déjà grandement le risque.  A estimer  Réflexion en cours  Chef de cuisine  Agissements dans la précipitation. Manque de systématique. Manque de formation suffisante (en particulier chez les stagiaires travaillant en cuisine).	 



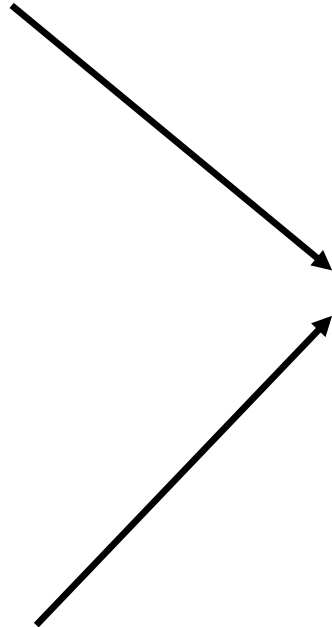
Foyers de la Ville
de Bulle

Notre démarche dans le traitement du linge





Foyers de la Ville
de Bulle





Foyers de la Ville
de Bulle

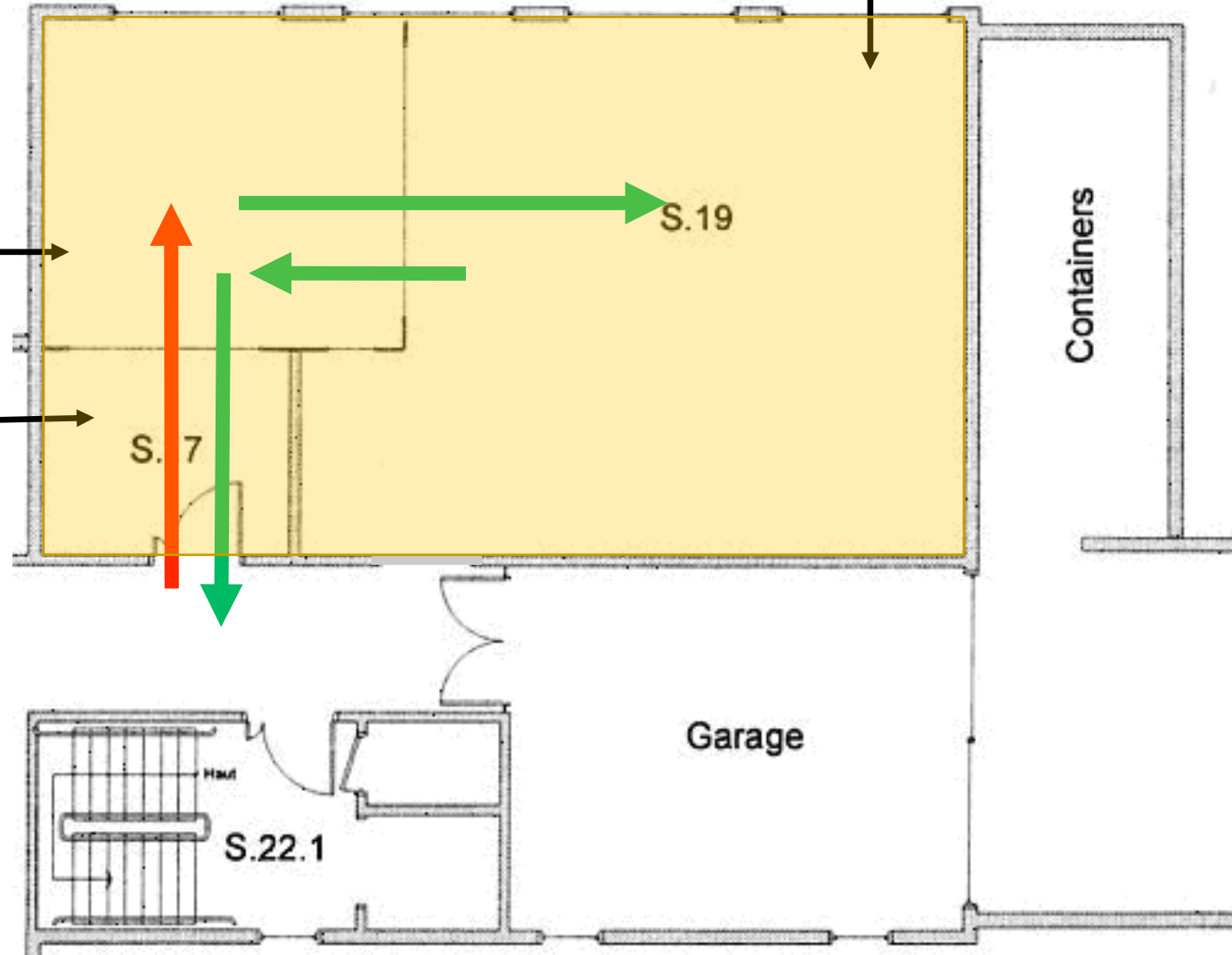
Zone machine

Zone de tri

Zone de finition

Containers

Garage





**Foyers de la Ville
de Bulle**





**Foyers de la Ville
de Bulle**





Foyers de la Ville
de Bulle

Machine qui traite 50kg de linge





**Foyers de la Ville
de Bulle**





Foyers de la Ville
de Bulle

Travaux d'agrandissement et rénovation en 2012





Foyers de la Ville
de Bulle

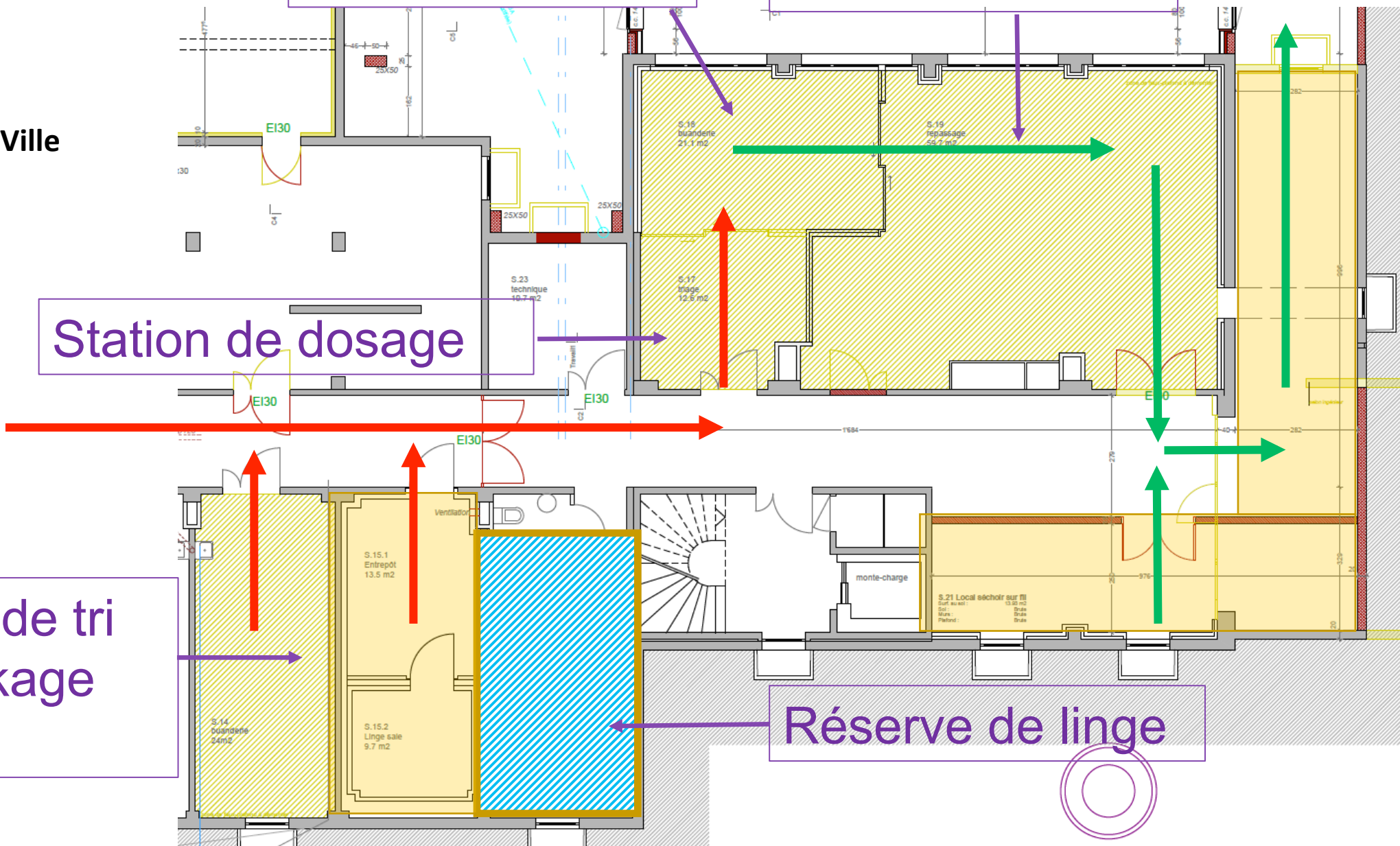
Zone machine

Zone de finition

Station de dosage

Station de tri
Et stockage
sale

Réserve de linge





**Foyers de la Ville
de Bulle**





Foyers de la Ville
de Bulle



Avant



Après



**Foyers de la Ville
de Bulle**



Avant



Après



Avec chariot



Foyers de la Ville
de Bulle

Fer sur ressort
et mobil

Hauteur réglable
de manière
rapide





Foyers de la Ville
de Bulle



Inclinaison de la
machine de 10°
vers l'avant
ou l'arrière



Foyers de la Ville
de Bulle





Foyers de la Ville
de Bulle





Foyers de la Ville
de Bulle

Merci pour votre écoute et
votre attention