

Centre hospitalier de Perpignan (66)

La désinfection à l'eau, tout simplement !

Le tout nouveau Centre hospitalier de Perpignan est l'un des premiers utilisateurs du chariot auto désinfectant. Ce système innovant apporte aux établissements de santé hygiène et simplicité d'utilisation.

Texte et photo : Magali Bacilieri

Un nouveau système de désinfection de chariots a été installé dès l'ouverture des locaux du Centre hospitalier de Perpignan en 2009. Les anciens bâtiments continuent eux de fonctionner « à l'ancienne » en pratiquant la désinfection manuelle. « C'est notre ancien ingénieur en restauration qui est à l'origine du projet. Il avait entendu parler de cette solution par un autre établissement », explique Thierry Bouté, responsable de la production.

UNE HYGIÈNE VISIBLE À L'ŒIL NU

Pourquoi ce système a-t-il été choisi par le centre hospitalier ? « Nous avions besoin d'un système de désinfection rapide car nous avons peu de temps entre le remplissage des navettes pour le repas du midi et pour celui du soir », répond Thierry. En pratique, l'utilisateur doit connecter le chariot à une centrale vapeur qui monte à 140 °C avec une pression de 10-12 bars pour une désinfection interne efficace. Il suffit de connecter le système, d'appuyer sur un bouton et de reprendre le chariot quand le voyant lumineux s'éteint. Simple



comme bonjour ! Ça prend 60 secondes au maximum et il est possible de brancher jusqu'à deux navettes à la fois. « Avant, notre système était aléatoire et fastidieux. Aujourd'hui, on a la certitude que les chariots sont propres. D'ailleurs, la netteté des chariots est clairement visible à l'œil nu », commente Thierry Bouté. Et Laetitia Jouvenel, responsable hôtellerie et environnement de préciser : « Petit bémol, l'extérieur du chariot est désinfecté manuellement ce qui fait une petite différence avec l'intérieur ». Les 40 cha-

riots du parc sont ainsi nettoyés deux fois par jour. Côté personnel, une nouvelle organisation a dû être mise en place. Avant, les chauffeurs étaient chargés du nettoyage des chariots. Maintenant, une personne est affectée spécialement à ce poste. Elle réceptionne les navettes sales, les vide, lance la désinfection et les stocke au froid ensuite. Il faut savoir aussi que ce système est naturellement « bio » puisqu'il fonctionne à l'eau et seulement à l'eau. Aucun produit chimique n'est nécessaire. Donc pas de risque de mauvais

manipulation ni de pollution de l'environnement. Aucun rinçage n'est nécessaire.

SIMPLICITÉ D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

Le système offre encore bien d'autres avantages. Contrairement aux tunnels de lavage, ce système de désinfection occasionne un encombrement minimum. Et pour un confort d'utilisation, la vapeur s'échappe peu du chariot qui reste fermé pendant la phase de désinfection et elle disparaît rapidement après arrêt du cycle. Autre avantage, le chariot sèche en quelques secondes après la désinfection. « Le peu d'humidité qui reste coule grâce à une pente d'évacuation de 8 %. Cela

évite de subir tous les inconvénients de l'eau qui stagne », explique David Murciano, responsable de la marque pour la région sud. Cette eau doit être de préférence de bonne qualité, sans calcaire. Dans le cas contraire, mieux vaut équiper sa machine d'un filtre à eau. « Le soir, il suffit de vider la pression pour une sécurité maximale », dit Thierry. Et d'ajouter : « A terme, l'idéal serait que l'ancien hôpital soit aussi équipé de ce système pour que les chariots soient interchangeables d'un service à l'autre. » Le système est-il réservé à des grosses collectivités ? En théorie il peut très bien fonctionner pour 10 chariots seulement mais en pratique il faut quand même pouvoir amortir l'investissement... ■

L'hôpital en chiffre

- 1 000 lits.
- 3 500 repas/jour fabriqués en liaison froide dont 500 pour le restaurant du personnel.
- 42 agents dans l'équipe.
- 600 plateaux sont distribués à chaque repas.