



 <p>COMPTÉ RENDU</p>	<p>Date : 07/05/2024 14h30-16h30</p> <p>Lieu : EHPAD BAUD</p>	<p>ETABLISSEMENT</p> <p>EHPAD LE CLOS DES GRANDS CHENES</p>
<p>Thème de l'intervention :</p>		<p>CONSEIL DE LA VIE SOCIALE (CVS) n°6</p>
<p>Personnes présentes</p>	<p>Mme NOBLANC Marina, Mme GUICHARD Marie-Thérèse, Mr JAFFRE Dominique Mr LE NEILLON Jean-Michel, Mme DELBARRE Clotilde, Mme LE GAT Joëlle, Mme LE BAGOUSSE Brigitte Absents excusés : Mr BYRON David, Mme LE GALLO Eliane, Mme BOULER Aimée, Mme TANNE Denise.</p>	
<p>Rédacteur</p>	<p>LE GAT Joëlle</p>	
<p>Validation</p>	<p>LE NEILLON Jean-Michel Directeur</p>	<p>NOBLANC Marina Signature du président du CVS :</p> 
<p>Diffusion</p>	<p>Agents- familles</p>	

#### ORDRE DU JOUR

- ▶ Point sur les questions posées au dernier CVS du 15 janvier 2024 et validation du compte-rendu
- ▶ Plan bleu de l'établissement
- ▶ Point de situation sur les réclamations / propositions et les événements indésirables déclarés au 1<sup>er</sup> trimestre 2024
- ▶ Retours de la commission menus du printemps 2024
- ▶ Démarche bientraitance de l'établissement
- ▶ Point sur les animations
- ▶ Rappels sur l'évaluation externe de l'EHPAD programmée du 21 au 23 mai 2024
- ▶ Questions diverses à l'initiative des membres du CVS

#### POINT SUR LES QUESTIONS DU DERNIER CVS – 15/01/2024

Présentation du plan bleu de l'EHPAD

#### PLAN BLEU

- ▶ Le Plan Bleu est une obligation réglementaire : en situation de crise, l'établissement doit garantir la continuité et la qualité de l'accompagnement des résidents en cas d'événements inhabituels ou graves.
- ▶ Le Plan Bleu est déclenché pour faire face à une situation sanitaire exceptionnelle telle que :
  - **Risque infectieux** : COVID/ grippe (saisonniers), Toxi Infection Alimentaire Collective (TIAC), légionellose, Infections Respiratoires Aigües (IRA), gastro-entérites, ...
  - **Risque logistique** : rupture de l'alimentation en électricité, rupture de l'alimentation en eau potable, panne de chauffage, pannes diverses



- **Risque environnemental** : canicule, froid extrême, inondation, tempête, incendie, ...
  - **Risque technologique** : industriel (Nuage toxique par exemple), nucléaire, ...
  - **Risque humain** : attentat, manifestation
- ▶ Le déclenchement du plan bleu peut être à l'initiative :
- De la direction
  - Du préfet du département lorsqu'il s'agit d'un évènement extérieur
- ▶ Pour la mise en place du Plan de Continuité des Activités PCA, il faut :
- Prévoir une **organisation spécifique** de l'établissement afin d'assurer la **protection des résidents ainsi que des personnels**.
  - Chaque professionnel a des **missions dites prioritaires**  
Exemples d'activités : Assurer la communication auprès des résidents et des familles, assurer le suivi régulier des stocks (commande de matériels, de nourriture ...), assurer une propreté des locaux, assurer le stockage et l'élimination des déchets, assurer la préparation des repas etc.
- ▶ Le support papier du Plan Bleu est disponible pour l'ensemble du personnel dans le bureau Qualité.

## RECLAMATIONS/EVENEMENTS INDESIRABLES 1er TRIMESTRE 2024

- ▶ Nous n'avons pas reçu de réclamation des familles ou résidents sur le 1<sup>er</sup> trimestre.  
Pour rappel, des formulaires de déclaration sont disponibles sur le comptoir à l'entrée de l'EHPAD.  
Ces formulaires sont à déposer dans l'urne noire disposée sur le comptoir ou à transmettre à un membre de l'équipe.
- ▶ Chaque trimestre une analyse des réclamations et évènements indésirables est réalisée en équipe. Le but de la déclaration des évènements est d'améliorer nos pratiques.
- ▶ Bilan de la répartition des évènements indésirables du 1<sup>er</sup> trimestre 2024 :  
33 évènements indésirables ont été déclarés, répartis de la façon suivante :
- 24 évènements concernant les soins :
    - 1 en rapport avec un refus de soins/ agressivité
    - 1 en rapport avec un manque de rigueur professionnelle
    - 3 en lien avec la communication avec les familles
    - 17 avec la prise en charge du circuit du médicament : seulement 3 erreurs avérées. Les 17 erreurs sont des erreurs qui ont été interceptées et qui n'ont donc pas eu de conséquences pour nos résidents.
    - 1 en rapport avec une sortie inopinée
    - 1 en lien avec un dispositif médical (matelas)
  - 4 évènements concernant la maintenance
  - 2 évènements concernant la cuisine
  - 2 évènements concernant le ménage
  - 1 évènements concernant la lingerie



## COMMISSION MENUS

Commission de menus du 27/03/2024

- ▶ 15 résidents y ont participé en présence du chef de cuisine, du directeur et de la diététicienne.
- ▶ Nos résidents souhaiteraient : plus de pommes de terre, moules frites, galettes, lait ribot, gratin de choux-fleurs, couscous, melon (lors de la saison), des pâtisseries ...
- ▶ Nos résidents ont mis en avant le fait que la soupe est trop liquide. Nous ne pouvons pas y intégrer de pâtes à cause des risques de fausse route mais un épaississement va être mis en place.  
Les repas sont, pour certains, trop copieux le soir. La diététicienne précise qu'il faut maintenir l'équilibre de chaque repas.  
Il a été relevé que le café du petit déjeuner était parfois froid. La solution qui va être essayée est d'alterner le sens de circuit de service des petits déjeuners.
- ▶ Une précision a été demandée concernant le poisson. Les mardis le poisson servi est surgelé, les vendredis il s'agit, sauf imprévus, de poisson frais.

## DEMARCHE BIENTRAITANCE

Une réflexion continue sur la bientraitance été lancée sur l'établissement toujours dans le but d'améliorer nos pratiques.

Les équipes ont déjà travaillé sur certaines réflexions éthiques : comment agir lors d'un refus de soins, refus de se rendre en salle à manger, servir une texture mixée alors que la personne souhaite une texture normale etc... Il est souvent difficile pour les équipes de trouver le comportement à adopter tout en respectant ces questions d'éthique.

D'autres réunions d'échange seront menées. Des actions sont déjà définies et seront mises en place sur les mois à venir (groupe de promotion de la bientraitance et de l'éthique, mise en place de sensibilisation/prévention, formation sur l'optimisation de la communication quotidienne avec les résidents...)

## LES ANIMATIONS 2024

Brigitte LE BAGOUSSE expose les nouveaux partenariats en animation :

- ▶ La recyclerie L'effet papillon de BAUD : un petit groupe de résidents se rendra très prochainement à la recyclerie pour un 1<sup>er</sup> échange. Le but est de créer un partenariat afin de permettre aux résidents de se remobiliser dans un rôle citoyen.
- ▶ L'école de musique de BAUD, une réunion aura lieu en septembre 2024 afin de préciser les termes de ce partenariat. Le but est d'avoir des prestations musicales sur l'établissement.
- ▶ La Maison éducative de Bubry qui accueille des jeunes en situation de handicap. Une rencontre autour d'un goûter entre nos résidents et les jeunes de la maison sera organisée le 11/06/2024.
- ▶ Une rencontre sportive (Les Olympiades) aura lieu entre plusieurs établissements sur Pluméliau le 03/07/2024.
- ▶ Le projet de décoration extérieur avec notre bénévole, Mr LECUYER Bruno, sur le thème du Tour de France est lancé et sera installé pour l'été.
- ▶ Une rencontre avec les élèves de l'institution St Thomas d'Aquin de Berné sera organisée, sur leur domaine.
- ▶ Un loto avec la maison de l'enfance de Camors aura lieu le 29/08/2024 et d'autres rencontres seront organisées avec le centre de loisirs de Baud dans l'été.



## EVALUATION EXTERNE

L'évaluation nationale de la Haute Autorité de Santé (HAS) se déroulera dans notre établissement le 21, 22 et 23 mai 2024. Le coût de cette évaluation (7500€) reste à charge de l'établissement.

Des membres du CVS participeront à l'entretien le mercredi 22 mai 2024 de 15h à 16h.

Afin de préparer cette évaluation, une évaluation interne s'est déroulée en février 2024. A la suite de cette évaluation un plan d'action a été établi pour améliorer les points de vigilance.

Ce plan d'action s'étale sur plusieurs années car certains projets vont être plus longs à mettre en place.

La société GALATA a été mandatée pour réaliser notre évaluation de mai. Deux évaluateurs seront présents dans l'établissement les 21, 22 et 23 mai 2024.

Le document de présentation de l'entretien est passé en revue lors de cette réunion de CVS. Il présente les différents thèmes qui seront abordés lors de l'entretien du 22 mai 2024.

## INFORMATIONS- QUESTIONS DIVERSES/ ECHANGES LIBRES

- ▶ Un ravalement de l'établissement sera nécessaire, des devis sont en cours d'étude.
- ▶ Le tissu d'ombrière en mauvais état, situé devant le restaurant, sera enlevé prochainement.
- ▶ Une réflexion est en cours pour aménager des espaces d'ombrage sur nos espaces verts.
- ▶ Un courrier a été relevé dans la boîte aux lettres des membres du CVS ce jour. Nous allons l'étudier et apporter une réponse aux membres du CVS prochainement.
- ▶ Réflexions remontées par les résidents par le biais de leur représentant :
  - Les assiettes servies sont froides.
    - Un contrôle des températures des assiettes servies va être effectué car un chauffe assiette et un chauffe plat sont utilisés.
  - Le temps d'intervention des agents aux sonnettes est ressenti comme trop long.
    - Nous aurions besoin d'avoir plus d'informations sur la période de la journée sur laquelle est observé ce délai d'attente.
  - Les serviettes de tables restent sur les tables et peuvent être mélangées.
    - Une réflexion sera menée concernant le rangement : rond de serviette, étui...

**Prochaine réunion du CVS prévue le 10/10/2024 à 14h30**