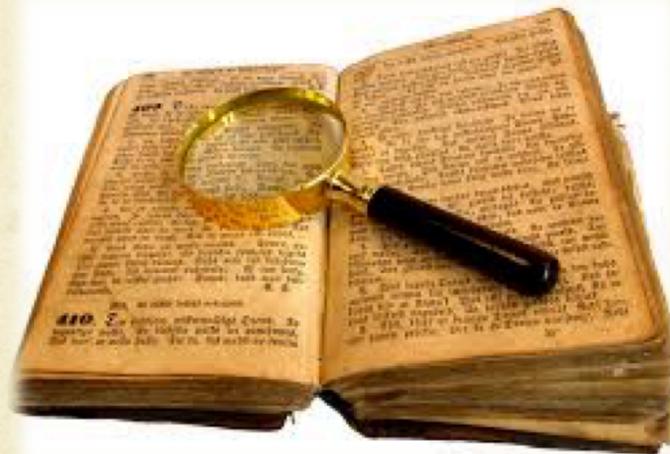


Les différents risques



Les risques liés à la restauration

- Les risques alimentaires

Ils sont connus et doivent être limités par la méthode dite HACCP.

- Les autres risques

Les contrats de maintenance dans le service cuisine.

Les nouvelles normes des services de lingerie

- La norme RABC

Le risque médico social

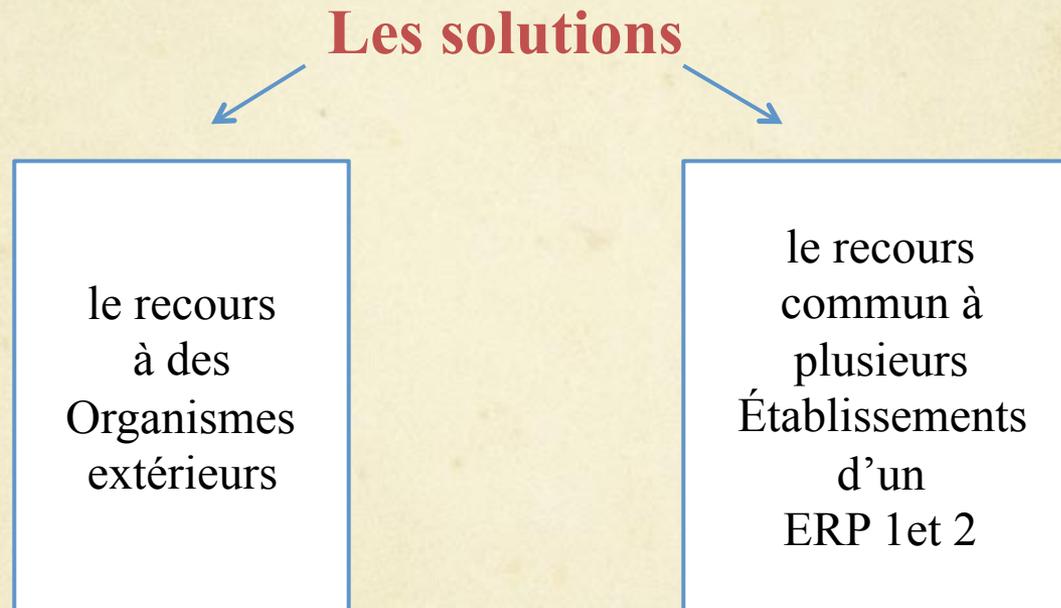
- Les décrets de 1999, les connaître, les comprendre
- La dimension sanitaire de l'action des personnels qualifiés
- Existence du projet de soins et insertion de ces exigences en son sein

Le risque médico social

- La lutte contre la douleur
- Le dossier de soins et médical
- La lutte contre les escarres
- Les actions régulières contre la dénutrition, la déshydratation

Le risque incendie

- Il faut recourir à un expert.



Une parenthèse : la détermination des risques médiatisés le plus fréquemment

À l'hôpital, ils sont au nombre de 3 :

A. Les risques liés à **la structure** : l'incendie...

B. Les risques liés au **personnel** : la contamination

C. Les risques liés à **l'éthique** : la maltraitance, les manquements graves aux pratiques éthiques....

René Amalberti, docteur Marie-Laure Pibarot « La sécurité du patient revisité avec un regard systémique », Gestions hospitalières, janvier 2003, p.19

Le risque d'épidémie

- Il est avant tout à mettre en place par les établissements hospitaliers.
- Les EHPAD peuvent être réquisitionnés dans le cas d'extrême urgence.