

3. Gestion des fonctions logistiques (GFL)

Introduction

Les fonctions logistiques permettent la continuité des prestations fournies au patient. L'organisation des fonctions d'approvisionnement, la mise à disposition d'équipements et structures adaptés, la fonctions transport, la logistique hôtelière, la maintenance et la sécurité des installations et la sécurité de l'environnement constituent les fonctions logistiques principales.

Références

GFL - Référence 1

L'établissement dispose d'approvisionnements et d'équipements adaptés aux besoins de son activité.

GFL - Référence 2

L'établissement est organisé pour assurer la sécurité et la maintenance des bâtiments, des équipements et des installations.

GFL - Référence 3

La fonction restauration respecte les règles d'hygiène, l'équilibre nutritionnel et recherche la satisfaction des consommateurs.

GFL - Référence 4

La fonction blanchisserie est organisée pour traiter le linge de façon adaptée.

GFL - Référence 5

Le nettoyage des locaux et des équipements est conforme à la politique de sécurité et d'hygiène.

GFL - Référence 6

La fonction transport est organisée et coordonnée.

GFL - Référence 7

L'établissement assure l'élimination des déchets.

GFL - Référence 8

L'établissement dispose d'une organisation et de personnels chargés d'assurer la sécurité des biens et des personnes.

GFL - Référence 9

L'établissement est organisé pour assurer la sécurité des personnes contre l'incendie.

GFL - Référence 10

Une évaluation des prestations logistiques est réalisée auprès des secteurs d'activité utilisateurs.

Références et critères

GFL - Référence 1

L'établissement dispose d'approvisionnements et d'équipements adaptés aux besoins de son activité.

GFL.1.a. Les besoins sont évalués sur le plan quantitatif et sur le plan qualitatif.

GFL.1.b. Les personnels utilisateurs sont associés aux procédures d'achat.

GFL.1.c. Les secteurs d'activité utilisateurs sont approvisionnés à périodicité définie.

GFL.1.d. Une procédure d'approvisionnement en urgence est en place.

L'établissement peut avoir développé d'autres réponses pour atteindre l'objectif ; il lui appartient d'en faire état.

GFL.1.b. Les procédures d'achat concernent les approvisionnements en consommables aussi bien que les équipements.

GFL - Référence 2

L'établissement est organisé pour assurer la sécurité et la maintenance des bâtiments, des équipements et des installations.

GFL.2.a. L'établissement met en œuvre les recommandations issues des contrôles externes des bâtiments, installations et équipements.

GFL.2.b. Une politique de maintenance est définie.

GFL.2.c. Une maintenance préventive est assurée.

GFL.2.d. Une maintenance curative est assurée.

GFL.2.e. Des protocoles d'alerte et d'intervention sont écrits et connus des personnels concernés.

L'établissement peut avoir développé d'autres réponses pour atteindre l'objectif ; il lui appartient d'en faire état.

GFL - Référence 3

La fonction restauration respecte les règles d'hygiène, l'équilibre nutritionnel et recherche la satisfaction des consommateurs.

GFL.3.a. Un système d'assurance de la qualité en cuisine centrale est en place.

GFL.3.b. La distribution des repas respecte les règles d'hygiène jusqu'au consommateur du repas.

GFL.3.c. Le personnel participant à la fonction restauration est formé aux règles d'hygiène de la distribution.

GFL.3.d. Les secteurs de production des repas veillent, en relation avec les secteurs d'activité cliniques, à ce que la prestation restauration réponde aux besoins et attentes des patients (variété des menus, horaires et température des repas, etc.).

GFL.3.e. La fonction restauration prend en compte les attentes des personnels et autres consommateurs.

L'établissement peut avoir développé d'autres réponses pour atteindre l'objectif ; il lui appartient d'en faire état.

GFL.3.b. Les consommateurs de prestations de restauration peuvent être :

Les patients ;

Les accompagnants ;

Les professionnels ;

Les enfants des personnels, etc.

GFL - Référence 4

La fonction blanchisserie est organisée pour traiter le linge de façon adaptée.

GFL.4.a. Le traitement du linge fait l'objet de protocoles et d'évaluations.

GFL.4.b. La séparation du linge propre et du linge sale est assurée tant pendant le transport que dans les secteurs d'activité.

GFL.4.c. Les professionnels des secteurs d'activité sont formés aux règles d'hygiène concernant le linge.

GFL.4.d. Un contrôle du traitement du linge est réalisé à périodicité définie.

L'établissement peut avoir développé d'autres réponses pour atteindre l'objectif ; il lui appartient d'en faire état.

GFL - Référence 5

Le nettoyage des locaux et des équipements est conforme à la politique de sécurité et d'hygiène.

GFL.5.a. Le nettoyage des locaux et des équipements fait l'objet de protocoles et d'évaluations.

GFL.5.b. Le personnel chargé du nettoyage des locaux et des équipements est formé.

GFL.5.c. Un contrôle du nettoyage des locaux et des équipements est effectué à périodicité définie.

L'établissement peut avoir développé d'autres réponses pour atteindre l'objectif ; il lui appartient d'en faire état.

GFL - Référence 6

La fonction transport est organisée et coordonnée.

GFL.6.a. Les missions et le mode d'organisation de la fonction transport sont définies.

GFL.6.b. La fonction transport fait l'objet de protocoles comportant des éléments relatifs à la sécurité, à la qualité et à l'hygiène.

GFL.6.c. Le personnel chargé du transport est formé.

GFL.6.d. La fonction transport fait l'objet d'évaluations à périodicité définie concernant notamment les délais et la satisfaction des utilisateurs.

L'établissement peut avoir développé d'autres réponses pour atteindre l'objectif ; il lui appartient d'en faire état.

GFL - Référence 6

La fonction transport concerne le transport des biens et celui des personnes.

GFL - Référence 7

L'établissement assure l'élimination des déchets.

GFL.7.a. Chaque catégorie de déchet est traitée de façon adaptée.

GFL.7.b. Le personnel chargé de l'élimination des déchets est formé.

GFL.7.c. L'élimination des déchets est évaluée à périodicité définie.

L'établissement peut avoir développé d'autres réponses pour atteindre l'objectif ; il lui appartient d'en faire état.

GFL - Référence 8

L'établissement dispose d'une organisation et de personnels chargés d'assurer la sécurité des biens et des personnes.

GFL.8.a. L'établissement organise la conservation des biens des patients.

GFL.8.b. L'établissement met en œuvre des mesures préventives pour assurer la sécurité des personnes.

GFL.8.c. Des protocoles d'alerte sont rédigés et connus de tous.

L'établissement peut avoir développé d'autres réponses pour atteindre l'objectif ; il lui appartient d'en faire état.

GFL - Référence 8

La sécurité des biens et des personnes concerne tant les patients que les professionnels.

GFL - Référence 9

L'établissement est organisé pour assurer la sécurité des personnes contre l'incendie.

GFL.9.a. L'établissement s'assure du passage de la commission de sécurité et en suit les recommandations.

GFL.9.b. L'établissement a mis en place une organisation pour prévenir le risque incendie.

GFL.9.c. Les professionnels bénéficient d'une formation incendie actualisée.

GFL.9.d. Les protocoles d'alerte et les mesures à prendre en cas d'incendie sont écrits et connus de tous les professionnels.

L'établissement peut avoir développé d'autres réponses pour atteindre l'objectif ; il lui appartient d'en faire état.

GFL.9.b. Exemple de mesure de prévention contre le risque incendie, on citera les mesures visant à faire respecter l'interdiction de fumer.

GFL - Référence 10

Une évaluation des prestations logistiques est réalisée auprès des secteurs d'activité utilisateurs.

Les données figurant dans HosmaT sont présentées uniquement pour faciliter l'accès des professionnels à l'information essentielle.
Aux fins d'interprétation et d'application, seule fait foi la publication sur papier de l'ANAES.