

**UNE DÉMARCHE
COMPLÈTE
AU SERVICE
DES ÉTABLISSEMENTS
DE SANTÉ**



CERCLE DU PROPRE
Blanchisseur indépendant et loueur de linge

- ⊕ Une offre complète de services, adaptée à votre activité.
- ⊕ Une prestation de qualité qui répond à vos impératifs.
- ⊕ Un suivi régulier, un partenaire engagé à vos côtés.

*Vous n'avez pas fini
d'être satisfait !*

UNE DEMARCHE « PARTENAIRE »



Proximité
Adaptabilité
Rigueur



Traçabilité
Expertise
National



Assistance
Information
Résultats
Evaluation de la satisfaction

 **CERCLE DU PROPRE**
Blanchisseur indépendant et loueur de linge

- ⊕ Une offre complète de services, adaptée à votre activité.
- ⊕ Une prestation de qualité qui répond à vos impératifs.
- ⊕ Un suivi régulier, un partenaire engagé à vos côtés.

*Vous n'avez pas fini
d'être satisfait !*



4 ÉTAPES POUR UNE PRESTATION COMPLÈTE

1

- Audit diagnostic fonction linge
- Organisation générale de la fonction linge au sein de l'établissement

2

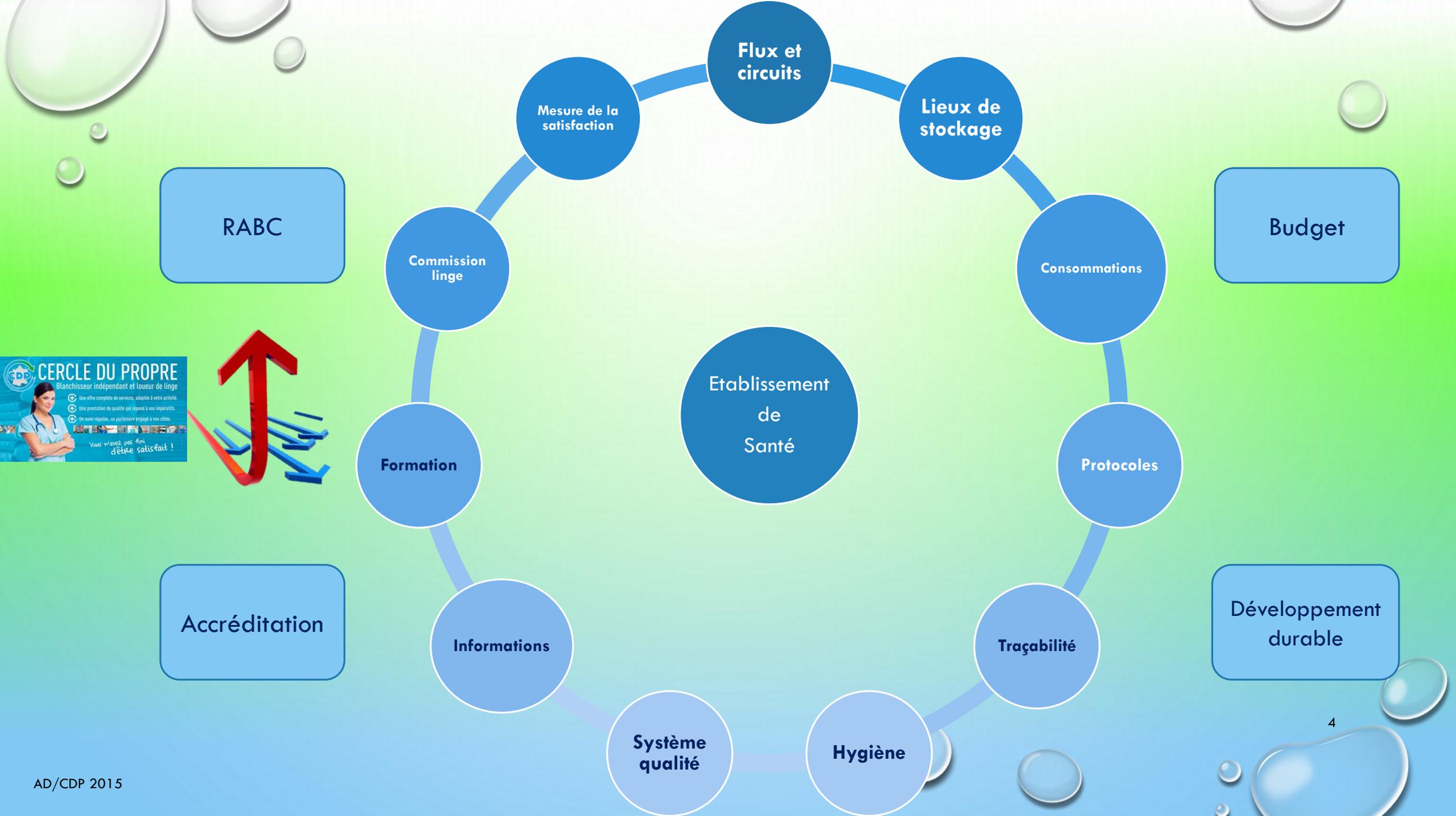
- Maîtrise et surveillance de l'hygiène
- Protocoles d'utilisation du linge et maîtrise des consommations

3

- Sécurité des approvisionnements en toute situation
- Mise sous assurance qualité de la fonction linge

4

- Prise en compte des critères du manuel d'accréditation et assistance lors des audits
- Mesure de la satisfaction (commission linge, enquête de satisfaction)



Un service qui s'inscrit dans la logique des recommandations figurant dans le manuel de Certification (janvier 2014)



CHAPITRE 1

MANAGEMENT DE L'ÉTABLISSEMENT

Partie 2

Management des ressources

Référence 6

La gestion des fonctions logistiques et des infrastructures

R Critère 6.c Qualité de la restauration

E1 | Prévoir

Il existe une organisation permettant, dès l'admission du patient, de recueillir ses préférences alimentaires.

Les attentes des professionnels en matière de restauration sont recueillies.

E2 | Mettre en œuvre

Les préférences des patients sont prises en compte.

Des solutions de restauration sont proposées aux accompagnants.

E3 | Évaluer et améliorer

La satisfaction des consommateurs concernant la prestation restauration est évaluée et des actions d'amélioration sont mises en œuvre.

↳ Champ d'application :

Ce critère n'est pas applicable à la prise en charge en HAD.

R Critère 6.d Gestion du linge

Ce critère concerne :

▮ l'organisation de la fonction linge entre les secteurs d'activité internes et/ou externes de l'établissement ;

▮ l'assurance de la conformité en interne et/ou avec les prestataires externes, selon les situations locales, du circuit de traitement du linge (tri, collecte, transport, lavage, stockage) avec la réglementation, les règles de sécurité, de qualité et d'hygiène.

La norme NF EN 14065 et la méthode RABC sont les méthodes de référence. Les contrôles bactériologiques sur le lieu de stockage peuvent être effectués à visée pédagogique. Les contrôles visuels sont effectués à toutes les étapes.

E1 | Prévoir

Le circuit du linge est défini.

Les besoins par secteur sont quantifiés et incluent les demandes en urgence.

E2 | Mettre en œuvre

La gestion du linge assure le respect des règles d'hygiène.

Les approvisionnements correspondent aux besoins des secteurs.

Des contrôles bactériologiques et visuels du linge sont réalisés.

E3 | Évaluer et améliorer

La satisfaction sur la qualité du linge fourni au patient est évaluée à périodicité définie et des actions d'amélioration sont mises en œuvre.

↳ Champ d'application :

Ce critère n'est pas applicable à la prise en charge en HAD.

MANUEL DE CERTIFICATION
Janvier 2014

ACC01-T052-E

Une prestation sous le signe de l'assurance de la qualité



Plan qualité linge au sein de l'établissement

- Analyse des risques spécifiques
- Critères d'acceptation des articles
- Procédure de réception linge propre
- Plan de distribution
- Plan de dotation
- Procédure de distribution
- Procédure de ramassage
- Procédure d'utilisation des articles (linge plat et vêtements)
- Protocoles de consommation d'articles textiles

Plan qualité linge site CDP

- Plan de contrôles bactériologiques (ensemble du process de production)
- Procédure de nettoyage et désinfection des véhicules
- Procédure de nettoyage et désinfection des caddies

Une prestation sous le signe du suivi et du respect des engagements



1

- Plan de visites annuel
- Bilan trimestriel
- Point annuel complet (organisation, qualité, appréciation, budget ...)

2

- Formation du personnel

3

- Enquête de satisfaction annuelle