



E.H.P.A.D.

« Saint-Louis »

11, avenue Louis Thiollier

42570 – SAINT-HEAND

☎ : 04.77.30.41.14

☎ : 04.77.30.42.22

E mail : mais.ref.st.heand@wanadoo.fr

Réf : VERONIQUE 198

PROCOLE EN CAS DE PANNE GENERALE D'ELECTRICITE

OBJECTIFS : Garantir : La sécurité des personnes hébergées
La prestation hôtelière (chauffage, alimentation,
soins d'hygiène)

CADRE REGLEMENTAIRE :

Recommandation de la DDASS du 04/11/2004

Prévention des risques – Guide d'information hospitalières n° 54 Décembre 2000 et
Février 2001.

PROCEDURE :

1° Prévenir l'ouvrier d'entretien

- Pascal LAURENT Tél : 06-25-41-25-03
- Bernard ESCOT Tél : 06-25-41-25-03

2° Prévenir le directeur

- Daniel Feix Tél : 06-12-27-09-11
 Tél : 04-77-30-95-75

PENDANT LES 3 PREMIERES HEURES

A l'appel du personnel :

L'ouvrier doit :

- se déplacer,
- distribuer les lampes de secours (prévoir piles accu de recharge),
- téléphoner à l'EDF : 0810 33 31 42,
- avec le directeur, décider de l'approvisionnement du matériel de chauffage de secours (5 canons à air chaud) Société AD HOC' LOC Tél : 04-77-57-02-06
- s'assurer que les blocs de secours sont fonctionnels,
- s'assurer que les ascenseurs sont correctement arrêtés à l'étage (porte ouverte) et vides.

Le personnel de soins doit :

- s'assurer que les extracteurs d'oxygène sont débranchés,
- s'assurer que le résident est sous O2 en bouteille ; si besoin se procurer des bouteilles O2 LOCAPHARM – ALLP

Les cuisiniers doivent :

- utiliser les fours à gaz,
- éviter d'ouvrir les chambres froides.

AU DELA DES 3 HEURES

Sur ordre du directeur

L'ouvrier :

- va chercher du matériel de chauffage retenu à AD HOC'LOC,
- il prévoit un approvisionnement en FUEL Société CHARVET à Saint-Etienne
Tél : 04-77-95-30-60
- il passe par les extérieurs (de plainpieds) pour l'installation des canons à air chaud.

Le personnel de soins :

- distribue des couvertures et couettes (stock supplémentaire prévu pour 100 couvertures à la lingerie en période de chauffe),
- ouvre les portes des chambres,
- rassure les résidents,
évite le surincident : les détecteurs incendie sont inopérants :

- interdire le feu dans la cheminée de la salle d'animation,
- être vigilant sur les odeurs de fumée,
- faire des rondes régulières toutes les 2 heures dans tout l'établissement, y compris les greniers et les garages.

Les cuisiniers :

- modifient les menus en fonction des possibilités de cuisson,
- adaptent l'alimentation à un transport facile (par les escaliers),
- tiennent de l'eau chaude à livrer dans les services pour faire des boissons chaudes,
- envisagent, en fonction des stocks dans les congélateurs, un transport par camion frigorifique des marchandises surgelées vers un établissement susceptible de pouvoir accueillir les denrées.

Démarche qualité Novembre 2004

Vu le Directeur : Vu le Cadre Supérieur de Santé : Vu le Médecin coordonnateur :