

05

bimestriel
octobre / novembre 2009

EMPORTEZ-MOI!

RENCONTRE
CÉCILE COUPEZ,
UNE INFIRMIÈRE
VOLANTE



Saint-Luc

DÉCOUVRIR ET COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE HÔPITAL

Magazine

WWW.SAINTLUC.BE

À TABLE

La préparation
des plateaux-repas



INSUFFISANCE RÉNALE

La dialyse,
à quoi ça sert?



GRIPPE: FAUT-IL EN AVOIR PEUR?



Je suis en chaise roulante suite à une hospitalisation, je me rends compte que ma maison n'est pas adaptée...

Je souhaite bénéficier de la meilleure couverture hospitalisation mais je suis déjà enceinte...

Mon père a besoin d'un lit surélevé mais je me demande si je vais en acheter un ou en louer un...

J'ai besoin de soins infirmiers à domicile

Hospitalisation : avant, pendant, après...

La MC Saint-Michel met tout en œuvre pour vous informer et vous simplifier la vie

Location et vente de matériel santé

Proximité-Santé
Tél : 02 644 51 31
info@proxi-sante.be



Aide et conseils pour l'aménagement du domicile

Solival Wallonie-Bruxelles
Tél : 070 22 12 20
info@solivalwb.be



**Aide ménagère et soins infirmiers à domicile
Garde d'enfants malades**

Aide & Soins à domicile
Tél : 02 647 03 66
Info.bxl @fasd.be



**Assurances hospitalisation
Transport médical
Convalescence**

MC Saint-Michel
Tél : 02 501 58 58
st.michel@mc.be



Pour de plus amples informations sur les différents services, n'hésitez pas à renvoyer ce talon au service Communication, Mutualité Saint-Michel – 111-115 bd. Anspach – 1000 Bruxelles

Nom et prénom : _____

Numéro de tél./gsm : _____

Ne confondez pas GRIPPE ET GRIPPE

Nous avons souhaité consacrer le dossier de ce cinquième numéro de Saint-Luc Magazine à la grippe. Pas uniquement à celle dont tous les médias parlent depuis le printemps, qui, baptisée mexicaine ou porcine, est devenue A/H1N1. Mais aussi à la grippe dite saisonnière, qui, chaque hiver, se propage en Europe et cause entre 1.000 et 1.500 morts dans notre pays. Ces statistiques dépassent de loin les ravages actuels de la grippe A/H1N1.

Notre personnel prend à cœur de se protéger afin de mieux vous protéger, vous qui êtes patient à Saint-Luc. Chaque année, en octobre, a lieu la campagne annuelle de vaccination du personnel. Enfin, si la pandémie redoutée de grippe A/H1N1 devait se déclarer, sachez que nous avons tout mis en œuvre à Saint-Luc pour faire en sorte que votre sécurité et la qualité des soins restent notre priorité numéro un.

Bonne lecture!

PR JACQUES MELIN

Coordonnateur général et Médecin-chef
des Cliniques universitaires Saint-Luc

Soutenez la Fondation Saint-Luc
la Fondation des Cliniques
universitaires Saint-Luc
www.fondationsaintluc.be
Compte n°: 191-0367771-10



+ NEWS (4)

Toutes les infos qui font l'actualité de l'hôpital.

+ ZOOM (6 à 7)

La dialyse filtre les substances toxiques présentes dans les reins.

+ TOP CHRONO (8 à 12)

Des fourneaux à la plonge: les différentes étapes indispensables à la préparation des repas distribués aux patients.

+ PORTRAIT (14 à 15)

Rencontre avec Cécile Coupey, infirmière dans l'équipe du personnel volant des Cliniques.

+ SOINS MODE D'EMPLOI (16 à 22)

La saison de la grippe est ouverte... Dossier spécial pour comprendre ce virus qui sévit massivement chaque année.

En page 08

Les cuisines tournent à plein régime pour offrir des repas appétissants et équilibrés aux patients.



© Laetizia Bazzoni

05



octobre / novembre 2009

se protéger pour vous protéger

Saint-Luc Magazine

est une publication du Service de communication des Cliniques universitaires Saint-Luc A.S.B.L.

+ Conception et réalisation VIVIO

V&V Communication Company S.A.
Rue Rodenbach 70
1190 Bruxelles

Tél. +32 2 640 49 13

Fax + 32 2 640 97 56

E-mail: pv@vivio.com

Internet: www.vivio.com

+ Éditeur responsable

Jacques Melin
Cliniques universitaires Saint-Luc A.S.B.L.
Avenue Hippocrate 10
1200 Bruxelles

Tél. +32 2 764 11 11

Fax + 32 2 764 37 03

+ Rédacteur en chef

Thomas De Nayer

+ Coordination de la rédaction Saint-Luc

Géraldine Fontaine et Caroline Bleus
E-mail: geraldine.fontaine@uclouvain.be
caroline.bleus@uclouvain.be

+ Coordination de la rédaction Vivio

Jonathan Barbier
E-mail: jb@vivio.com

+ Secrétariat de rédaction

Claudine De Kock

+ Rédaction

Jonathan Barbier, Aurélie Bastin, Candice Leblanc

+ Maquette

Marie Bourgois

+ Mise en pages

Marie Lemaire

+ Photos et illustrations

Laetizia Bazzoni, Hugues Depasse, Fotolia, iStockphoto, Reporters

+ Régie publicitaire VIVIO

Violon & Violon S.P.R.L.

Florence Constant

Tél. +32 2 533 94 20

Mobile +32 495 543 023

E-mail: fc@vivio.com

+ Impression

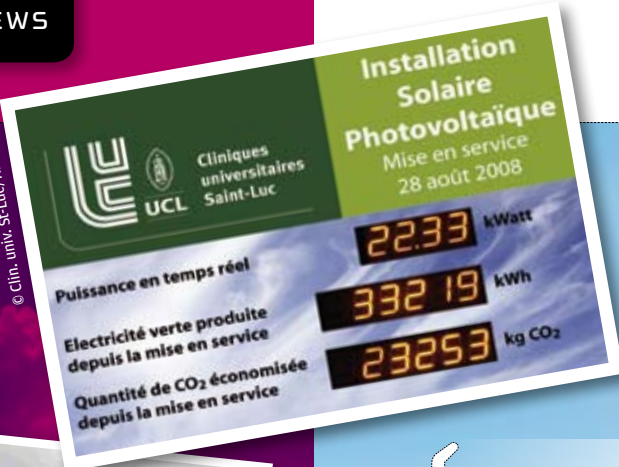
Nevada-Nimifi

+ Bimestriel

Tirage 20.000 exemplaires

Les articles, opinions, dessins et photos contenus dans le magazine le sont sous la seule responsabilité de leurs auteurs. Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction réservés pour tous pays. La publicité est indépendante du contenu rédactionnel. Les Cliniques universitaires Saint-Luc ne sont pas responsables du choix des annonceurs présents dans le magazine.

© Clin. univ. St-Luc/H. Depasse.



SUIVRE EN DIRECT La production d'électricité

+ MULTIMÉDIAS

Gratuit: un DVD pour découvrir Saint-Luc

Saint-Luc vous offre ses mille visages! Vous voulez découvrir l'organisation de ses services, ses spécialités, l'accueil des patients, les métiers cachés et les multiples talents qui s'y déploient? Nous vous offrons le DVD «Un hôpital aux mille visages», réalisé à l'occasion du 30^e anniversaire des Cliniques, fêté en 2006. Sur simple demande, il vous sera adressé gratuitement.

INFOS

Envoyez vos coordonnées complètes par e-mail à communication-externe-saintluc@uclouvain.be ou par courrier (Service de Communication, Avenue Hippocrate 10 à 1200 Bruxelles). Nous vous enverrons le DVD par courrier.



+ DÉVELOPPEMENT DURABLE

L'énergie solaire s'affiche

Nous vous en parlions déjà dans le premier numéro de Saint-Luc Magazine: 198 panneaux solaires photovoltaïques ont été installés sur la toiture de l'hôpital. Couvrant une superficie de 330 m², cette installation totalisera une puissance maximale de 44 kW. Elle produira environ 35.000 kilowattheures chaque année, soit l'équivalent de la consommation d'une dizaine de ménages. De quoi éviter le rejet d'une douzaine de tonnes de CO₂.

Désormais, vous pouvez suivre en direct la production d'électricité ainsi que la quantité de CO₂ économisée grâce à un panneau électronique installé dans le hall principal (au-dessus de la maquette).

+ AUDIOVISUEL

Du nouveau sur Télé Saint-Luc

Télé Saint-Luc est la chaîne de télévision interne de Saint-Luc. Si vous êtes hospitalisé, vous pouvez découvrir, sur le canal 1 de votre téléviseur, une programmation diversifiée. Réalisée par le Service de Communication et le Centre Audiovisuel des Cliniques, elle est destinée à vous expliquer l'hôpital. Télé Saint-Luc fait partie d'un réseau international francophone de télévisions hospitalières et participe de ce fait à un programme d'échange d'émissions. Grâce à l'INSERM (Institut de la Santé et de la Recherche Médicale), basé en France, nous pouvons dorénavant présenter des émissions à contenu scientifique destinées à vous aider à mieux comprendre les sciences médicales.



INFOS

Contact: Philippe Meurrens // Tél.: 02 764 47 21
e-mail: philippe.meurrens@uclouvain.be
web: www.saintluc.be/actualites



EEPP

ÉCOLE EUROPÉENNE
DE PÉDICURIE - PODOLOGIE

T +32 2 344 48 55

L'**EEPP** forme en trois ans des pédicures-podologues selon les méthodes françaises d'enseignement. Dès la deuxième année, nos étudiants accueillent et soignent des patients au sein de notre clinique. Ils sont encadrés et supervisés par des professeurs expérimentés.



EN SEMAINE

- > pédicure médicale
- > examens podologiques
- > fabrication de semelles orthopédiques
- > réflexologie plantaire

LE SAMEDI *'champagne & chocolat'*

Tous les samedis, la Clinique propose une formule *'champagne & chocolat'*. Nos professeurs vous proposent un éventail de soins durant une séance de 2 ou 3 heures.

- > pédicure médicale
- > réflexologie plantaire
- > aromathérapie
- > massage relaxant

...sans oublier une petite coupe de bulles!...

EEPP CLINIQUE

596, chaussée d'Alseberg, bte 3, 1180 Bruxelles | tél +32 2 344 48 55 | fax +32 2 344 35 24
clinique@epp.eu | www.epp.eu



Au Service de néphrologie des Cliniques Saint-Luc, environ 150 patients atteints d'insuffisance rénale chronique sévère (dite terminale) sont traités par hémodialyse. Un traitement contraignant, mais salutaire.

AURÉLIE BASTIN

© Clin. univ. St-Luc/H. Depasse.



L'HÉMODIALYSE: suspendue à un

BON À SAVOIR

Pour se rapprocher de ses patients et améliorer son accessibilité, Saint-Luc a ouvert un centre de dialyse à Waterloo, en collaboration avec les Cliniques de l'Europe: le Centre de dialyse de proximité. Tél.: 02 357 17 97.

Les reins ont pour principale fonction de filtrer les déchets toxiques (l'urée et la créatinine notamment) qui circulent dans le sang et d'éliminer l'eau que nous accumulons en excès. Lorsqu'ils ne fonctionnent plus ou pas suffisamment, il est vital de les remplacer. «En cas d'insuffisance rénale terminale, la greffe d'un nouveau rein est la meilleure solution», souligne le Pr Michel Jadoul, Chef du Service de néphrologie des Cliniques universitaires Saint-Luc. «En attendant que cette

greffe soit possible ou pour les personnes chez qui la greffe est trop risquée ou contre-indiquée, un traitement par dialyse doit être programmé.»

Un rein artificiel

Il existe deux types de dialyse: l'hémodialyse et la dialyse péritonéale (cf encadré). Dans le cas de l'hémodialyse, le sang prélevé dans le bras est aspiré par une pompe et envoyé dans le filtre, une membrane semi-perméable dans laquelle passe un liquide appelé



Chaque année en Belgique, la dialyse permet de sauver les vies de milliers de personnes souffrant d'insuffisance rénale.

dialysat, au contact duquel le sang se débarrasse de ses déchets. Après filtration, le sang est renvoyé dans la circulation veineuse.

En pratique

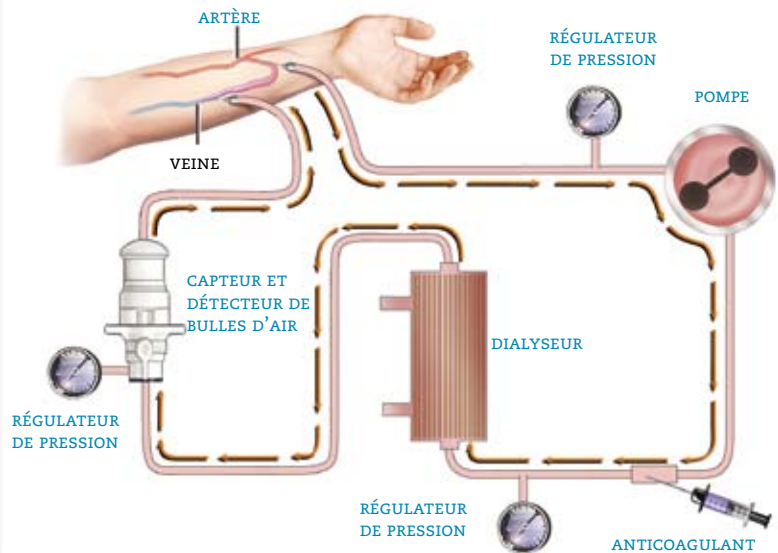
Les patients qui sont suffisamment autonomes peuvent opter pour l'hémodialyse à domicile ou dans un centre d'autodialyse (c'est le cas d'une cinquantaine de patients à Saint-Luc). Pour les autres patients, plus âgés,

fragiles ou moins désireux d'autonomie, les séances d'hémodialyse se déroulent à l'hôpital. Les séances durent en général quatre heures, à raison de trois fois par semaine. Durant ce laps de temps, le sang continuellement pompé est renvoyé dans le corps. Ces séances sont généralement éprouvantes pour le patient, même si certains en profitent parfois pour lire, regarder la TV, ou papoter avec d'autres patients. //

Le sang prélevé
est aspiré
par une pompe et envoyé
dans la machine

UN CIRCUIT BIEN DÉLIMITÉ

Lorsque les reins ne sont plus capables de remplir leur fonction, l'hémodialyse permet d'éliminer les déchets et l'eau contenus dans l'organisme. Prélevé grâce à une fistule insérée dans le bras, le sang est ensuite envoyé, au moyen d'une pompe, vers le dialyseur. C'est là qu'il est filtré, avant d'être redirigé dans le corps du patient. Durant la dialyse, qui dure quelques heures, le sang est continuellement pompé jusqu'à ce que suffisamment d'eau et de déchets aient été éliminés.



la vie filtre...

DIALYSE PÉRITONÉALE

Dans ce cas, c'est la membrane qui entoure le tube digestif qui est utilisée pour filtrer les déchets et le surplus d'eau. La dialyse péritonéale a donc lieu au sein même de l'abdomen. Elle est généralement réalisée à domicile.



Dès l'aube, le personnel des cuisines est sur le pont pour assurer la préparation de 7 à 800 plateaux-repas distribués aux patients chaque matin, midi et soir.

JONATHAN BARBIER



Dans le secret DES

BON À SAVOIR

Les menus de chaque repas sont établis pour un cycle de quatre semaines. Lorsque ce délai est écoulé, le cycle démarre à nouveau. Néanmoins, il ne court que sur une période de six mois, à l'issue de laquelle un nouveau cycle de menus est établi (menus hiver et menus été).



08h00

Constantin arrive au Service de pneumologie pour deux jours d'exams médicaux. «Qu'est-ce qui est prévu pour dîner?», lance d'emblée ce quinquagénaire, sur le ton de la plaisanterie. Ses premiers tests sont prévus en matinée, les autres exams s'échelonnant entre l'après-midi et toute la journée du lendemain. Au total, il prendra donc quatre repas sur place: deux dîners, un souper et un petit-déjeuner.



08h05

Une infirmière lui remet son carnet d'hospitalisation, dans lequel est inséré un formulaire de commande des repas: ce n'est pas tout à fait la carte de chez Maxim's, mais ce document offre au patient la possibilité de

préciser ses préférences parmi une liste de produits servis habituellement. Il peut par exemple demander à ne pas recevoir d'eau plate mais de l'eau pétillante, réclamer du pain blanc plutôt que du pain complet, exiger un menu végétarien... C'est aussi un outil qui permet au patient de signaler certaines intolérances alimentaires, un éventuel diabète, etc. Les indications sont ensuite portées sur la fiche-repas individuelle attribuée à chaque patient hospitalisé.


Dans sa forme de base, cette fiche est constituée du menu du jour prévu pour chaque repas.



©Laetitia Bazoni



ENTRE 3.500 ET 4.000 repas
sont produits quotidiennement



Les cellules de réfrigération permettent de refroidir, en douceur, les plats chauds.

Reportage photo: Laetizia Bazzoni

CUISINES



Plusieurs zones de production pour préparer les plats

08h10



Les casseroles s'entrechoquent et l'odeur de la viande grillée a envahi les cuisines de l'Unité Centrale de Production (UCP) qui sont en pleine effervescence. L'UCP prend en charge l'élaboration et la préparation des repas. Depuis 6h30, les chefs sont sur le pied de guerre. À Saint-Luc, les plats se préparent dans différentes zones de production: la cuisine chaude est réservée à l'élaboration des plats chauds (viande, poisson, potage, purée, riz, pâtes...). Deux autres cuisines sont respectivement dédiées aux plats froids (salades, fruits, viande froide, fromages...) et à la confection des desserts (crèmes et pâtisseries).

08h30



Au fur et à mesure que les aliments sont préparés, ils sont retirés des cuisines. Les plats froids sont disposés sur des chariots et stockés dans un grand frigo, où ils sont conservés à une température comprise entre 3 et 4°. Des étiquettes permettent de distinguer les aliments inscrits au menu du midi de ceux qui seront servis le soir. Les plats chauds sont également conduits vers ce frigo... Mais juste avant, ils sont placés dans une cellule de réfrigération rapide: une sorte de chambre froide très puissante, qui permet aux aliments de passer, en deux heures, d'une température de 65° à 10°. Objectif: préserver leurs qualités nutritionnelles. Ils pourront ainsi être conservés durant trois jours. À l'inverse, les desserts et les aliments provenant des cuisines froides doivent être consommés le jour même.

Des plateaux composés minutieusement

09h30

Le personnel de la cuisine vient progressivement récupérer les chariots entreposés dans les frigos. Direction la salle de portionnement, située juste à côté. Sur place, la température ne peut excéder les 14° pour éviter le développement de bactéries. C'est là que les plateaux-repas sont constitués. Cette tâche nécessite une attention particulière: chaque plateau doit être préparé en fonction de la fiche-repas individuelle des patients, qui spécifie les besoins exprimés par chacun.



Les plateaux individuels sont composés dans la salle de portionnement.

09h45

Le personnel a pris place le long de la chaîne de production. La fiche-repas individuelle est placée en évidence sur le plateau, qui remonte progressivement le tapis mécanique. En fonction du poste qu'ils occupent le long de la chaîne, les employés y placent les aliments: l'un distribue les entrées, l'autre la viande, les légumes... Arrivé en bout de chaîne, le plateau

est contrôlé par une diététicienne, qui s'assure de la conformité du plateau: qualité, quantité, aspect, propreté... Puis les plateaux sont rassemblés dans les chariots repas, eux-mêmes classés en fonction de l'unité de soins à laquelle ils sont destinés.

LIVRAISONS MATINALES

Chaque matin, un ballet de camionnettes de livraisons est à l'œuvre. D'abord déchargés sur des quais, au niveau -3, les produits sont stockés, au choix, dans des magasins réservés aux aliments frais, aux aliments surgelés, ou aux produits secs. Ils y restent une journée au maximum pour les produits frais, et une semaine pour les autres. Afin d'éviter les contaminations microbiennes extérieures, les produits sont ensuite retirés de leurs cartons dans une zone spéciale. Puis ils sont acheminés vers les cuisines, où ils sont conditionnés.

CHAQUE PLATEAU EST CONTRÔLÉ
par une DIÉTÉTICIENNE



Avant de rejoindre les cuisines, les aliments sont conservés dans une salle de stockage.



DES CUISINES À PLEIN RÉGIME

- + L'Unité Centrale de Production (UCP) comprend 1.400m² de bureaux, cuisines, frigos, magasins de stockage, salle de portionnement...
- + 79 employés (équivalents temps plein) sont affectés à l'UCP.
- + Chaque année, environ 84 tonnes de viande sont livrées aux cuisines.
- + Près de 8 tonnes de poisson sont servies chaque année.



Aux étages, les chariots sont branchés sur une borne qui porte les plats à la température requise pour être servie.

Des repas servis à bonne température

12h00

Les chariots sont ensuite acheminés vers les différents services. Mais ce n'est pas encore l'heure de passer à table! Il faut d'abord être certain que les aliments sont à bonne température. Les chariots sont donc branchés sur une borne, présente dans chaque unité de soins. Munie d'un système thermique, elle est capable,

dans un même laps de temps, de réchauffer et de refroidir les aliments. Comment? Chaque plateau est séparé au milieu par une paroi. D'un côté, les produits censés être mangés chauds sont portés à une température de 65°. De l'autre, ceux qui doivent être dégustés froids sont stabilisés à moins de 7°.

>>



VOS RISQUES,
NOTRE MÉTIER

www.vanbreda-riskandbenefits.be





13h00

Constantin est servi. Il se jette sur le plateau, dont il dévore le contenu en quelques minutes. Au menu: potage aux tomates, poulet sauce à l'estragon, petits pois, pommes nature et un fruit en dessert. De quoi lui donner des forces pour le reste de la journée.



14h00

Le plateau de Constantin arrive dans la laverie. Les employés trient les assiettes, les verres et les bols, avant de les placer dans un lave-vaisselle géant, constitué d'un tunnel de plus de trois mètres de long. Pré-lavage, lavage avec un produit désinfectant, rinçage, soufflerie... les étapes du nettoyage se succèdent, à une température atteignant les 90°. Dans un tunnel parallèle, les couverts et les plateaux subissent le même sort. Au final, ils ressortent comme neufs avant d'être rangés dans une zone propre de la laverie. Ils seront à nouveau utilisés quelques heures plus tard, lorsque débutera la portionnement des plateaux du soir. //

Direction la plonge...

13h45

Le personnel de l'unité récupère les plateaux et les rassemble dans le chariot, qui est ensuite ramené au niveau -3. Repu, Constantin a déjà commencé une sieste... en attendant ses prochains examens.



Les assiettes et autres couverts sont nettoyés dans un lave-vaisselle géant.

Les étapes du NETTOYAGE se succèdent à 90°

DES REPAS PAR MILLIERS

- + Au total, ce sont entre 3.500 et 4.000 repas qui sont produits quotidiennement par l'UCP.
- + 700 à 800 plateaux sont servis aux patients lors des repas du matin, du midi, puis du soir.
- + 800 repas environ sont élaborés pour le restaurant du personnel, qui ne fonctionne que le midi.
- + 500 repas environ sont destinés à l'«exportation»: préparés à Saint-Luc, ils sont acheminés à l'hôpital de réhabilitation Valida, vers l'Institut Jules Bordet, ainsi que dans une crèche extérieure (Les Coccinelles).

DES FICHES-REPAS MODULABLES

La fiche-repas individuelle est susceptible d'être déclinée:

- + en fonction des préférences: le menu du jour évolue d'abord en fonction des souhaits exprimés par les patients dans le formulaire de commande des repas. Attention: le délai de prise en compte du formulaire de commande des repas est fixé à 24 heures;
- + en fonction d'intolérances alimentaires: si le patient souffre d'allergies ou d'intolérances alimentaires majeures (par exemple au gluten, en cas de besoin d'un régime sans sel), le personnel de l'unité de soins alerte, dès l'arrivée du patient, une diététicienne de l'UCP. Elle encode l'information dans la fiche individuelle, avant qu'un programme informatique n'élabore, automatiquement, un menu corrigé et dépourvu des produits posant problème. Ce menu est ensuite communiqué directement aux cuisines, pour qu'un repas adapté soit préparé;
- + en cas de problème avec la nourriture solide: si le patient a besoin d'une nourriture liquide ou semi-liquide, en raison par exemple de problèmes de mastication (notamment certaines personnes âgées), cette mention spéciale est également portée sans délai sur la fiche-repas.



La Fondation Saint-Luc promeut et finance le développement de la recherche clinique de très haut niveau et l'investissement en équipements et technologies de pointe.

Amplifier et pérenniser le niveau d'excellence et d'humanisme aux Cliniques universitaires Saint-Luc grâce au mécénat, c'est le but que la Fondation Saint-Luc s'est assignée.

La Fondation Saint-Luc a également pour objectif de permettre à des médecins spécialistes et des professionnels de la santé de notre institution, de compléter leur formation à l'étranger.

De même, elle octroie des mandats à des cliniciens pour qu'ils puissent se consacrer à des projets de recherche pendant un, deux ou trois ans. Ceux-ci constituent un des socles de l'activité universitaire des Cliniques Saint-Luc qui ont pour mission de soigner, mais aussi d'innover et d'enseigner.

COMMENT POUVEZ-VOUS CONTRIBUER?

Faites un don.

Merci d'avance pour votre générosité!

191-0367771-10 (CBC)

Les versements d'un montant de 30€ et plus feront l'objet d'une attestation d'exonération fiscale.

Plus d'informations:

Tessa Schmidburg - Secrétaire Générale

Tél.: 00 32 2 764 15 23

Fondation-SaintLuc@uclouvain.be

<http://www.saintluc.be/fondation>



Vous souhaitez
placer une insertion
publicitaire dans
Saint-Luc Magazine?

CONTACTEZ

Florence Constant,
responsable commerciale
Tél.: 0495 543 023
E-mail: fc@vivio.com

QUI SOMMES NOUS?

Une Aide à la Maison est une société jeune et dynamique ayant pour but de vous faciliter la vie au quotidien.

Par l'intermédiaire des titres services, elle vous propose un éventail de services tels que:

- ✓ l'entretien de votre intérieur,
- ✓ le repassage du linge de maison,
- ✓ L'entretien des vitres,
- ✓ les petits travaux de couture,
- ✓ les courses,
- ✓ la préparation de bons petits plats.



www.1aidealamaison.be



COMMENT CELA FONCTIONNE-T-IL?

Par l'intermédiaire des titres services nous vous offrons la possibilité d'engager un personnel qualifié et digne de confiance.

Vous prenez contact avec nous dans le but d'une première approche.

Dès lors, nous vous proposerons un rendez-vous, libre de tout engagement, afin de vous présenter les différents services que nous pouvons vous proposer. Après ce premier rendez-vous nous vous enverrons une aide ménagère afin d'accomplir les tâches que vous aurez déterminées avec nos conseillers.

VOS AVANTAGES:

- Vous engagez une personne qualifiée.
- Vous bénéficiez d'un service contrôlé.

Et surtout:

**Vous êtes déchargé(e)
d'une manière simple et bon marché
de vos tâches ménagères.**



255, Bld Desmet de Naeyer
1090 Bruxelles

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS:

Nous sommes à votre disposition du lundi au vendredi de 8 à 17h00

CONTACT: Commercial Bruxelles: Xavier Vuyge 0477/567 627

Tel.: 02/411 50 49 • Fax: 02/410 21 48 • info@1aidealamaison.be

Véritables «pompiers» de Saint-Luc, les infirmières et aides-soignantes de l'équipe mobile volent au secours des services débordés. Rencontre avec Cécile Coupez, infirmière «volante» depuis dix ans.

CANDICE LEBLANC



Cécile Coupez, 45 ans, infirmière et mère de trois enfants, en fait partie. «Je travaille à Saint-Luc depuis vingt-quatre ans, raconte-t-elle. J'ai fait sept ans en

Urologie et

autant dans l'Unité de fertilisation in vitro (FIV). Puis, un jour, j'ai eu envie de changer. Pas que je m'ennuyais, mais j'avais soif de nouveaux défis: je voulais me plonger dans d'autres soins, ouvrir d'autres portes et renouer avec certains actes que je n'avais plus posés depuis mes études. En 1999, j'ai eu l'occasion d'intégrer une équipe de soins mobile: je n'ai pas hésité une seconde!»

Un coup de main bienvenu

Aujourd'hui, Cécile est dans la filière «viscérale»: elle partage son temps entre la gynécologie, la FIV, l'urologie, la chirurgie abdominale, les greffes et, hasard des regroupements par secteur,

L'INFIRMIÈRE VOLANTE: entre coup de main et remplacement

l'ophtalmologie. «Aussi variés soient-ils, j'ai de l'expérience dans tous ces services; j'y suis à l'aise et toujours bien accueillie.» À l'exception du tour médical, le travail qu'elle accomplit, actes infirmiers ou tâches administratives, est exactement le même que celui de ses collègues rattachés à l'unité de soins. Un coup de main plus que bienvenu en cas d'absences imprévues ou d'afflux de patients. «L'autre jour, par exemple, j'ai été appelée par un service qui ne trouvait pas d'infirmière pour la nuit suivante. J'ai accepté et j'ai senti à quel point ça les soulageait; cette reconnaissance est très valorisante.» Outre le côté dépannage de ses interventions, l'infirmière volante, de par sa connaissance de plusieurs services, améliore la communication et la collaboration entre ceux-ci, notamment à travers le prêt de matériel. «Récemment, la Chirurgie digestive avait besoin d'une «infirmière mécanique» (un appareil qui permet de soulever les patients, NDLR). Je savais qu'il y en avait une en Urologie et nous sommes allés la chercher.»



L'équipe mobile est divisée en sept secteurs: cardiaque, viscéral, oncologie-hématologie, la filière mère-enfant (pédiatrie et maternité), les urgences et les soins intensifs, la médecine interne et la «loco-neurostomato», un secteur qui regroupe une dizaine de services.



© Laetizia Bazzoni

IL EST STIMULANT
D'ÊTRE CONFRONTÉE
À PLUSIEURS TYPES
DE PATHOLOGIES

C'est le caractère polyvalent de son poste qui séduit surtout Cécile Coupez.



© Laetizia Bazzoni

Les rapports avec les patients

Le fait de «débarquer» dans un service ne déstabilise-t-il pas le patient ? «Non, pas du tout. Comme je suis une «nouvelle tête», je mets un point d'honneur à me présenter, à lui dire qui je suis, ce que je fais et pourquoi je suis là. Un passage à l'hôpital est toujours une épreuve pour lui. Notre rôle, en tant qu'infirmière, est de l'aider à traverser au mieux cette épreuve.» Évidemment, comme elle n'est pas là tous les jours, certains détails propres à l'unité échappent parfois à Cécile. Dans ce cas, notamment quand un patient lui pose une question à laquelle elle ne sait pas répondre, elle va se renseigner auprès de ses collègues ou de l'infirmière-chef.

Avantages

Faire partie de l'équipe de soins mobile présente plusieurs avantages. Le plus important se situe sans doute au niveau des horaires. «J'ai choisi de travailler

à ¾ temps et je ne suis pas obligée de faire toutes les tranches-horaire, comme c'est le cas lorsqu'on est en poste dans un seul service.» Mais c'est surtout l'aspect polyvalent de son métier qui plaît à l'infirmière. «D'un point de vue intellectuel, c'est stimulant d'être confrontée à plusieurs types de pathologies et d'actes à poser. Un jour, j'assiste aux transferts d'embryons en FIV; le lendemain, je suis en Urologie; le jour d'après, je m'occupe des greffés... C'est une grande variété d'émotions!» //

UNE VIEILLE HISTOIRE

Le personnel volant n'est pas une nouveauté à Saint-Luc. En 1993 déjà, des aides-soignantes de nuit allaient d'unité en unité, au gré des besoins. En 2000, elles sont rejointes par des infirmières. Mais c'est en 2007 que débute la centralisation et l'institutionnalisation du concept grâce à l'Outil de charge de travail (OTC). Ce logiciel, une application web interne, conçu par des infirmières en collaboration avec la webmaster de Saint-Luc, permet un état de lieux objectif et une mise à jour quotidienne des besoins dans les différentes unités. Depuis mars 2008, Geneviève Vanclaire, infirmière-chef de l'équipe volante, centralise les demandes et y répond en fonction des disponibilités de son équipe.

DOSSIER SPÉCIAL GRIPPE

La grippe est-elle une maladie fréquente et bien connue, contre laquelle on dispose de la meilleure arme imaginable (un vaccin), ou une affection qui tue chaque année des milliers de personnes et nous menace aujourd'hui plus que jamais? Les deux!

MARION GARTEISER

GRIPPE

tout ce qu

Les symptômes de la grippe sont bien connus. «Au bout de quelques jours d'incubation, explique le Pr Bernard Vandercam, médecin au Service des maladies infectieuses à Saint-Luc, le virus cause une montée brutale de la température, avec maux de tête et un peu de toux. On observe aussi des courbatures, surtout aux extrémités du corps et dans le dos. Au fil des jours, les signes locaux se multiplient: le nez coule, les yeux piquent, parfois l'irritation de la trachée entraîne une brûlure dans

la poitrine. En même temps, la fièvre diminue, même si elle peut connaître une remontée vers la fin, baptisée le «V» grippal.»

Maladie banale, risques mortels

Ces symptômes peuvent sembler ordinaires... et pourtant, parfois, la grippe tue. La plupart des décès sont causés par les complications de maladies chroniques qui étaient là avant la grippe. Pour les personnes souffrant de maladies cardiaques, le stress





Le plus important reste de garder une HYGIÈNE IMPECCABLE

Comment traiter la grippe?

Pour traiter la grippe, les médecins recommandent dans la grande majorité des cas le paracétamol, qui fait baisser la fièvre, et de tout faire pour éviter de transmettre la maladie. Les médicaments antiviraux (Tamiflu et Relenza) ne seront utilisés qu'en cas de fort risque de complications, ou dans les communautés où la contagion doit être évitée (maison de repos par exemple). Mais le plus important reste de garder une hygiène impeccable (se laver les mains dès que possible et après chaque éternuement/quinte de toux, jeter immédiatement les mouchoirs utilisés) qui seule permettra d'éviter la propagation de la maladie. //

UN VIRUS TRÈS EFFICACE

Pourquoi faut-il se faire vacciner tous les ans contre la grippe saisonnière? C'est que le virus influenza est très efficace!

+ Tous les ans à peu près, il modifie ses antigènes de surface (la «serrure» qui permet d'y entrer). Les anticorps sécrétés par notre corps au contact de la grippe précédente (des «clés» qui permettent d'y pénétrer) ne sont donc plus que partiellement efficaces.

+ Plus rarement, il arrive que deux virus de la grippe échangent une partie de leur génome; c'est ce qu'on appelle le réassortiment génétique. Ce processus donne naissance à une souche complètement nouvelle, contre laquelle personne ne sera immunisé. C'est comme cela que certaines gripes deviennent, comme la grippe A/H1N1, une pandémie, c'est-à-dire une épidémie mondiale qui touche un pourcentage important de la population.

SAISONNIÈRE: 'il faut savoir

causé par le virus pourra entraîner un accident vasculaire cérébral (AVC), un infarctus ou une embolie pulmonaire. Les maladies respiratoires, comme les bronchites chroniques ou les asthmes sévères, sont quant à elles susceptibles de s'aggraver à l'occasion de l'atteinte des poumons par la grippe. Par ailleurs, une fois touchées par la maladie, les voies respiratoires guérissent mais elles restent susceptibles d'être le siège de surinfections bactériennes comme la redoutable pneumonie, elle aussi potentiellement mortelle.

UNE MALADIE MORTELLE

- + Chaque année, la grippe tue. Au maximum, elle peut faire un demi-million de victimes dans le monde, et entre 1.000 et 1.500 en Belgique...
- + Les pandémies sont bien plus ravageuses encore:
 - + la grippe espagnole a frappé en 1918 et le nombre de ses victimes est évalué à 50 millions à peu près;
 - + en 1957, la grippe asiatique faisait entre un million et 1,5 million de morts;
 - + la dernière pandémie date de 1968. Elle a fait entre 750.000 et 1 million de victimes.

Les traitements existent, mais le vaccin reste notre meilleur allié dans le combat contre la grippe. Encore faut-il bien le connaître. En quelques idées à confirmer ou à éliminer, voici un petit tour de la question...

MARION GARTEISER

VACCIN CONTRE LA GRIPPE: la machine de guerre annuelle



© Fotolia

Le vaccin contre la grippe fonctionne comme tous les autres vaccins

VRAI

Un vaccin, c'est notre manière de préparer le système immunitaire à l'arrivée d'une maladie. Dans le cas de la grippe, le virus est introduit dans l'organisme sous forme inactivée, pour encourager le corps à fabriquer des anticorps «sur

mesure». Ceux-ci agiront lors de la rencontre avec un virus grippal vivant, pour le détruire avant que la maladie ne se déclenche.

Tout le monde peut être vacciné contre la grippe

VRAI ET FAUX

Le vaccin n'est pas administré aux enfants de moins de six mois. Et les personnes allergiques aux œufs n'y ont pas accès, parce que le virus est cultivé sur des œufs de poule et qu'il peut en rester des traces dans le produit fini. Ceci mis à part, il n'y a pas de restriction à l'utilisation du vaccin, sauf de rares exceptions que votre médecin saura détecter.

Si on n'est pas vacciné contre la grippe avant le début de l'hiver, c'est trop tard, donc plus la peine de le faire

FAUX

La saison de la grippe dure jusqu'en février, voire mars. Il est donc utile de se faire vacciner jusqu'en décembre, voire janvier ou février selon la virulence de l'épidémie. Attention cependant, le

vaccin contre la grippe n'est efficace que deux semaines après la piqûre.

Le vaccin entraîne une petite grippe

FAUX

Le virus inoculé lors d'une vaccination est inactif et ne peut entraîner aucune maladie. Cette idée fautive et néanmoins répandue est causée par la réaction fréquente du corps aux vaccinations: un peu de température, et éventuellement des douleurs musculaires. Ces symptômes rares et sans danger ne peuvent se comparer à une vraie grippe.

L'an dernier, je me suis fait vacciner et je suis pourtant tombé malade. Le vaccin contre la grippe n'est pas efficace sur moi!

FAUX

De très nombreux virus peuvent entraîner des symptômes qui ressemblent à ceux de la grippe (fièvre, toux, nez qui coule). Le vaccin ne protège que contre la grippe elle-même, qui est la plus sérieuse et la seule qui puisse entraîner la mort. //

VACCIN CONTRE LA GRIPPE ET VACCIN A/H1N1

À l'heure actuelle, le vaccin contre la nouvelle grippe pandémique A/H1N1 est en développement. Sa distribution devrait commencer dans les semaines, voire les mois qui viennent selon les résultats des premiers tests. Il ne protégera pas contre la grippe saisonnière, qui continue à circuler. Il est donc nécessaire pour les groupes à risque de se vacciner contre les deux maladies.



Nouveau !



FreeStyle FREEDOM *Lite*

Système de surveillance de la glycémie

- ✓ **Kit Trajet de soins**
- ✓ **Kit Auto gestion**

Sans Calibration !

Trajet de soins

- **StartKit FreeStyle Freedom Lite Trajet de soins**
(1 lecteur de glycémie + 150 (3x50) électrodes + 100 (2x50) lancettes)
- **Maintenance Kit FreeStyle Freedom Lite Trajet de soins**
(150 (3x50) électrodes + 100 (2x50) lancettes)

Auto gestion

- **StartKit FreeStyle Freedom Lite Auto gestion**
(1 lecteur de glycémie + 100 (2x50) électrodes + 100 (2x50) lancettes)
- **Maintenance Kit FreeStyle Freedom Lite Auto gestion**
(100 (2x50) électrodes + 100 (2x50) lancettes)



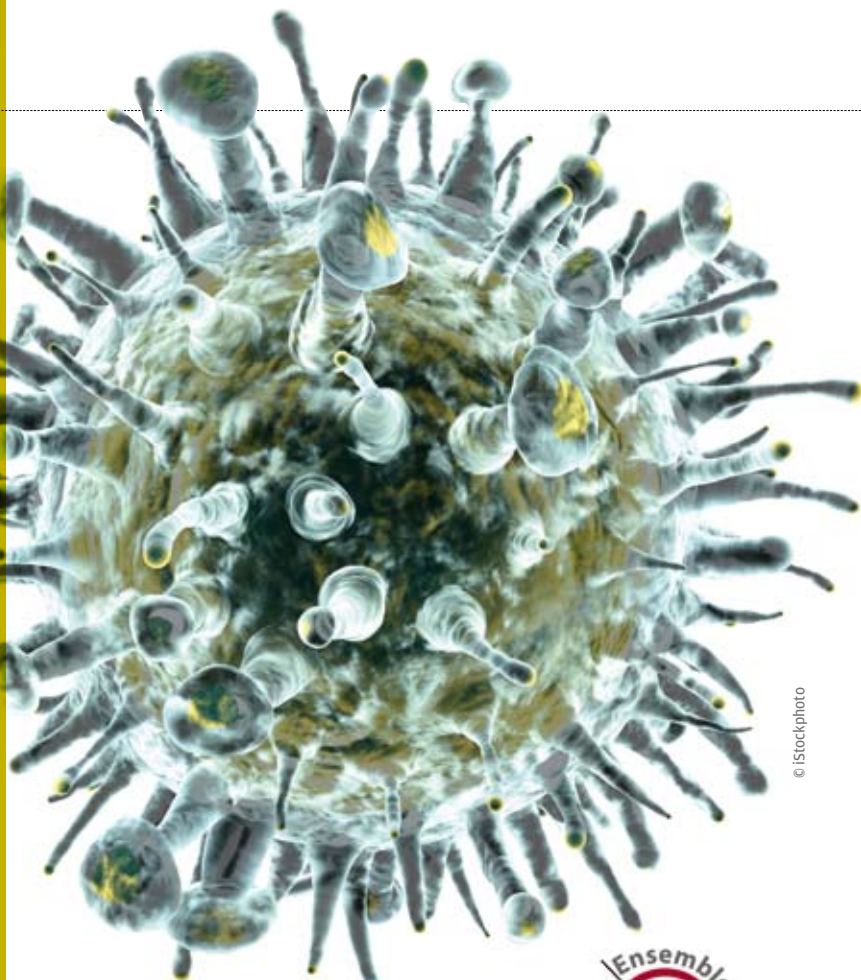
- **POUR TOUTES INFORMATIONS,
VEUILLEZ CONTACTER VOTRE MEDECIN,
VOTRE EDUCATEUR EN DIABETOLOGIE
OU UN DISTRIBUTEUR AGREE.**

B 0800 167 72

Abbott
A Promise for Life

Plus contagieux que ses cousins, le virus de la grippe A/H1N1 exige une prise en charge adaptée. Bref tour d'horizon des mesures mises en place à Saint-Luc pour traiter les cas suspects.

JONATHAN BARBIER



© iStockphoto

A/H1N1: SAINT-LUC SE PRÉPARE



pas question de céder à La panique

Apparue au Mexique en mars 2009, la grippe A/H1N1 s'est répandue comme une traînée de poudre sur l'ensemble de la planète. Face à la maladie, les Cliniques Saint-Luc ont établi des protocoles de prise en charge des personnes potentiellement ou réellement infectées. Mais pas question de céder à la panique.

mois de juillet, aucun cas avéré de grippe A/H1N1 n'avait encore été traité à l'hôpital. Les cas suspects étaient de fausses alertes... «Si une personne se rend aux Urgences en disant suspecter une grippe A/H1N1, nous l'orienterons en priorité vers son médecin généraliste. Mais si le patient souffre d'un état visiblement altéré, il sera examiné sur place», souligne le Pr Meert. >>

VACCINS PAR MILLIONS

Le gouvernement belge a passé commande pour 12,6 millions de doses de vaccins contre le virus A/H1N1. Les livraisons, qui ont débuté en septembre, devraient s'achever en décembre. Les vaccins seront distribués gratuitement, en priorité aux personnes à risque.

Beaucoup de fausses alertes

«Cet été, une dizaine de patients en moyenne se sont rendus chaque jour au Service des urgences en se plaignant d'une grippe», note le Professeur Philippe Meert, Chef de clinique au Service des urgences. Et pourtant, à la fin du



© Reporters

Les cas suspects sont examinés par le Service des urgences.

Lunch @ Leonard's

Votre plat du jour
boisson inclus
à € 10.00*

*Offre valable le midi en semaine uniquement.



HNA
International Hotels & Resorts
Management Co Ltd
海航国际酒店管理有限公司

HNA Sodehotel La Woluwe
Best Western Premier

Avenue E Mounierlaan 5 - B-1200 Bruxelles
Tel : 02 775 21 11 - Fax : 02 770 47 80
info@sodehotel.eu

www.sodehotel.eu

BESOIN D'UNE AIDE-MÉNAGÈRE ?

Nous avons la solution !



VOTRE SERVICE
D'AIDE MÉNAGÈRE
À DOMICILE

0800/95 105
APPEL GRATUIT

EKOSERVICES
WOLUWE ST. LAMBERT
24 place St Lambert
1200 Woluwe-St-Lambert
02/770.66.02
wsl@ekoservices.be

EKOSERVICES
UCCLE
869 chaussée d'Alsemberg
1180 Uccle
02/377.75.32
uccle@ekoservices.be



www.ekoservices.be



Imaginez... rendre possible l'impossible

Dédié à l'histopathologie

Sakura et Sakura Tissue-Tek® sont depuis 100 ans déjà, synonymes de fiabilité et d'innovation pour les laboratoires d'histopathologie modernes tournés vers le futur.



 **Tissue-Tek® Xpress® x Series**
Imprégnation des Tissus en Continu

 **Tissue-Tek® AutoTEC® & Paraform®**
Système d'Enrobage Automatisé & Système de Cassette Sectionnable

Grâce aux automates d'imprégnation des tissus en continu Tissue-Tek® Xpress® et au système d'enrobage automatisé Tissue-Tek® AutoTEC®, Sakura est la seule entité à vous offrir:

- Un flux de travail efficace, souple et continu
- Des résultats le jour même par une réduction conséquente des délais de traitement
- Jusqu'à 120 échantillons traités en 1 heure
- Une meilleure productivité
- Une qualité élevée et constante
- Une amélioration de la sécurité et une protection de la santé dans votre laboratoire



Sakura Finetek Belgium BVBA
Belgium
Tel +32 (0) 3 218 22 82
Fax +32 (0) 3 218 20 20
Belgium@sakura.eu
www.sakura.eu

© Fotolia



Un patient soigneusement isolé

En raison du caractère plus contagieux de la maladie, la priorité porte sur la prévention de la transmission. Le patient est orienté vers une zone spéciale des Urgences: un espace de

Une prise en charge adaptée

Le traitement variera selon le profil de la personne. «La grippe A/H1N1 n'est pas plus dangereuse qu'une forme classique de grippe, même si elle a fait quelques victimes, comme ses cousins

priorité: La mise en ISOLEMENT DU MALADE



© iStockphoto

deux chambres, normalement prévu pour faire office de sas de décontamination en cas d'accident industriel. Pour y accéder, le personnel médical doit se munir d'une blouse, de gants, de lunettes et d'un masque à usage unique. Une précaution indispensable avant d'examiner le patient. Sur place, si nécessaire, un frottis peut être effectué dans le fond de la gorge, pour déterminer si le virus A/H1N1 y a pris ses quartiers.

Si le test est négatif, le patient est, selon les cas, invité à rentrer chez lui si la nature de son mal semble bénin, ou hospitalisé dans l'unité de soin compétente pour traiter ses symptômes. Si le résultat du frottis est positif ou douteux, le patient est admis dans une chambre d'hospitalisation isolée.

Influenza (l'autre nom pour qualifier la grippe, NDLR)», souligne le Pr Philippe Meert.

Pour les personnes habituellement en bonne santé, un traitement symptomatique est recommandé: du repos et éventuellement un traitement contre la fièvre et un sirop pour la toux, le tout sous l'étroite surveillance du personnel médical. Pour ceux présentant des maladies respiratoires, souffrant de diabète, de maladies cardiaques ou de certaines autres maladies chroniques fragilisant l'organisme, un produit antiviral, type Tamiflu, sera prescrit. Mais le célèbre médicament ne fait pas de miracles: «Au mieux, il réduira un peu la période nécessaire pour la guérison, et permettra parfois d'éviter certaines rares complications», précise le professeur.

Quoi qu'il en soit, l'immense majorité des patients s'en sort sans séquelles. Et il ne faut pas oublier que le médecin de famille est dans tous les cas le premier professionnel de santé à consulter en cas de symptômes de grippe. //



© iStockphoto

MIEUX VAUT PRÉVENIR...

Une fois par semaine, une «cellule Influenza» se réunit à Saint-Luc. Comprenant une dizaine de membres du personnel médical, infirmier et administratif, elle élabore les stratégies à mettre en place en cas de scénario catastrophe, comme une épidémie majeure. Une manière d'anticiper pour ne pas être pris de court. «Nous avions déjà créé des groupes de travail lors des alertes au SRAS (le Syndrome Respiratoire Aigu Sévère, qui avait frappé en 2003, surtout en Chine et à Hong-Kong) et à la grippe aviaire (présente depuis 2004, et qui se manifeste essentiellement en Asie du Sud-Est). Finalement, aucune épidémie n'avait eu lieu en Belgique», souligne Philippe Meert, qui coordonne les activités de la cellule.

STANNAH, l'ascenseur d'escalier, par lequel vous retrouverez votre indépendance



SOLUS

Un monte-escalier moderne et élégant. Spécialement conçu pour les amateurs de confort moderne. Cinq finitions disponibles: 3 en cuir et 2 en tissu, recouvert d'une couche protectrice en Téflon.

Sécurité, confort, service et écoute de vos besoins sont nos priorités.



SOFIA

Un monte-escalier au concept classique, au dossier en tissu assurant confort et douceur. Grâce à la simplicité de ses matériaux, il émane de Sofia beaucoup de subtilité. Habillage de tissu, recouvert d'une couche protectrice en Téflon. Disponible en 6 couleurs, s'adaptant à chaque décoration intérieure.



Si vous aussi, vous souhaitez en savoir plus sur
les ascenseurs d'escaliers Stannah contactez nous au
0800 95 950

L'extraordinaire pouvoir du sauna infrarouge



La radiation infrarouge est bénéfique pour le corps entier.

Les rayons infrarouges font partie du spectre électromagnétique émis par le soleil, ils sont donc le résultat d'un phénomène naturel. Lorsque les rayons infrarouges ont pénétré les tissus de l'organisme, les molécules sont stimulées et le corps se réchauffe. L'infrarouge a un effet salutaire sur certaines douleurs (fibromyalgie, etc...) Une séance infrarouge peut être comparée avec un massage corporel complet.

Quels sont les avantages lors de l'acquisition d'un sauna infrarouge feelgood ?



- une technologie de radiation unique : multi spectre technologie (M.S.T)
- une garantie de 10.000 heures sur les éléments chauffants
- une faible consommation, une prise de courant 220 V suffit
- un préchauffage rapide et une température agréable (40° à 60°)
- utilisation et montage facile, prend peu de place (1m² suffit)
- utilisation quand vous le désirez, aucun déplacement vers un centre de sauna
- habillage intérieur et extérieur en cèdre rouge du Canada
- un compromis idéal pour les personnes n'ayant pas la possibilité de faire du sport

Quels sont les effets d'un sauna infrarouge feelgood ?

- ° purification en profondeur de la peau et élimination des toxines
- ° aide à brûler des calories et procure un effet anti-stress
- ° effet de soulagement musculaire et articulaire
- ° stimule la circulation du sang et fortifie la résistance corporelle
- ° échauffement musculaire en préparation d'une activité sportive
- ° meilleure récupération après le sport
- ° rend la peau plus souple et plus douce

Demandez votre brochure gratuite

Garantie satisfaction

Vous serez convaincu en visitant notre showroom spacieux. Venez tester gratuitement une de nos cabines. Vous ne serez pas déçu !!

Plus de 1001 possibilités, aussi le sur mesure et toutes les pièces pour construire vous-même votre sauna. Livraison gratuite .

Toujours à votre disposition 0475 595 520



SAUNA MANIA.BE

Oosterwijkseweg 8 - 2250 **OLEN**

WWW.SAUNAMANIA.BE
info@saunamania.be