



LA PREPARATION CUISINE D'ANTOINE BECLERE RISQUE DE FERMER

Les services d'hygiène ont visité nos locaux et faits le même constat que lors de nos précédentes visites de CHSCT, sur les non conformités et les manquements concernant les travaux d'entretien et de mises aux normes de la cuisine qui auraient dû être réalisés par la direction.

Ces services ont le pouvoir de faire cesser cette activité et aujourd'hui menacent de fermeture par arrêté préfectoral.

Les agents de la cuisine sont très inquiets quant au maintien de leur emploi, et nous, sur le devenir des plats de nos patients, de notre self et de notre crèche.

En effet, si cette menace arrive à exécution, la « grande industrie agroalimentaire » débarque dans nos assiettes avec son cortège d'adjuvants, d'huile de palme, de conservateurs et autres colorants et OGM!!!

Encore une fois les mesures d'économie et les choix de notre direction, mettent en péril la santé des patients et du personnel.



Hummmm.....