

Ogooué-Lolo/Secteur de la santé/Front social

Le personnel menace de fermer tous les centres de santé

D.M.
Koula-Moutou/Gabon

En sus du départ du directeur régional de santé sud-est, Gilbert Ngombi, il réclame, entre autres, le paiement d'arriérés de plus de trois trimestres de primes de garde.

EN grève depuis plus de six mois, le collectif du personnel de santé de l'Ogooué-Lolo exige le départ du directeur régional de santé (DRS) centre-est, Gilbert Ngombi. Ainsi que le paiement d'arriérés de plus de trois trimestres de primes de garde, auxquelles s'ajoute la demande d'annulation de l'arrêté rectificatif 00621/MSPP/CAB datant du mois de mars dernier, et portant désignation des responsables des programmes et de budget opérationnel et des ressources d'unités opérationnelles du ministère de la Santé. En effet, dans le cadre de son périple à travers tous les départements de la province, le collectif du personnel de santé, conduit par son porte-parole, Emmanuel Mounienguet, a rencontré, dernièrement, le préfet de Mulundu, Achille Mindzogo, à qui il a présenté l'ensemble de ses revendications. Emmanuel Mounienguet a, par ailleurs, fustigé le mutisme des autorités poli-



Photo : D.M.

Le préfet Achille Mindzogo (extrême gauche)...

tiques de la province dont le silence, de son point de vue, devient de plus en plus inquiétant. Le président du collectif du personnel de santé a, de ce fait, annoncé la fermeture de tous les centres de santé de la province, à compter du 15 juin prochain, si aucune solution n'est trouvée entre-temps. Pour sa défense, le directeur régional de santé de l'Ogooué-Lolo, Gilbert Ngombi, a affirmé, à maintes reprises, ne pas disposer de fonds pour le paiement des primes de garde querellées. Mais pour contourner cette difficulté, il avait alors suggéré aux agents que les fonds de la Caisse nationale d'assurance maladie et de garantie sociale (Cnamgs) soient redistribués à l'ensemble du personnel de santé. Une proposition qui a pro-

voqué de vives réactions dans les rangs des intéressés. Et, depuis lors, Gilbert Ngombi s'est enfermé dans un mutisme total, refusant de rencontrer qui que ce soit, même pas la presse pour de plus amples explications. Une attitude qui ne manque pas de susciter des interrogations. Et même d'éveiller divers soupçons au sein du personnel de santé, qui n'en finit d'ailleurs plus de demander son départ. Dans sa réponse, le préfet, tout en se disant très préoccupé par cette situation qui pénalise bon nombre de ses administrés, en particulier, et l'ensemble des populations de la province en général, a promis de s'en remettre au gouverneur de la province afin qu'une solution urgente soit trouvée à cette crise.



Photo : D.M.

... a appelé les personnels de santé à l'esprit patriotique.



Photo : D.M.

Quelques notables présents à la réunion.

Non sans faire appel à l'esprit patriotique des personnels soignants, d'autant plus que ce sont "leurs parents" qui paient le lourd tribut de la grève.

Également présent à cette rencontre, le président du conseil consultatif des sages de Mulundu, Barrès Immongault, a lui aussi pris l'engagement d'entrepen-

dre les démarches nécessaires auprès des autorités concernées par le dossier, afin de faire revenir la sérénité au sein des centres de santé du département.

Haut-Ogooué/Franceville/Hygiène alimentaire

Comment conserver les denrées alimentaires destinées à la vente ?

N.O.
Franceville/Gabon

Cette interrogation a fait l'objet d'un enseignement destiné aux opérateurs économiques qui exercent dans le domaine de l'alimentation à Franceville.

EN vue d'améliorer les conditions de vente des denrées alimentaires dans la province du Haut-Ogooué, le responsable de la base départementale de l'hygiène publique et d'assainissement pour la Mpassa, Patrick Dibass Moutoko, a récemment convoqué à une séance de formation, à la mairie du 1er arrondissement, les commerçants exerçant dans ce domaine de l'alimentation. Au nombre des habitudes et des dispositions que devront avoir les manipulateurs des produits alimentaires, l'expert en génie sanitaire et hygiène publique a relevé, premièrement, la bonne hygiène



Photo : N.O.

Le formateur, Patrick Dibass Moutoko.

corporelle. En effet, l'hygiène exige des cheveux courts et des foulards pour les femmes, une barbe courte, des ongles coupés et propres, des visites médicales chez un médecin tous les trois mois, des vaccins à jour (tuberculose, hépatite, tétanos, fièvre typhoïde...). Deuxièmement, il y a l'hygiène du local dans lequel sont conservés les aliments. A ce niveau, le local doit être aéré, ventilé et

suffisamment éclairé. Il doit être à l'abri de rongeurs, d'insectes et d'animaux domestiques. En outre, le local doit avoir son certificat de dératisation et de désinsectisation à jour, une poubelle avec couvercle et des toilettes propres. La conservation des aliments a également figuré en bonne place lors de ce mini-séminaire de formation. L'expert a mis l'accent sur le respect strict de la chaîne de froid. « Il faut

conditionner, dans les sachets, les aliments à congeler en petites portions de 1 kg, 2 kg, 3 kg...pour éviter la décongélation-recongélation, ainsi que toute manipulation par les clients. Le pain et les pâtisseries doivent être conservés dans des caisses fermées et vitrées, à l'abri des mouches, de la poussière et de toute manipulation par les clients », a enseigné Patrick Dibass Moutoko, aux commerçants.

Quant aux aliments eux-mêmes, il a été conseillé aux opérateurs économiques de ne pas accepter toute livraison par les fournisseurs d'aliments de qualité douteuse. De vérifier régulièrement les dates de péremption/ « Ecartez les produits périmés, cabossés, bombés, rouillés, fuités », a-t-il indiqué. Les critères d'un aliment frais ont également retenu l'attention dans la communication du spécialiste, sur-

tout en ce qui concerne le poisson, la viande et les œufs. En cas de non-respect des conditions d'hygiène à la conservation des aliments, des dispositions réglementaires sont prévues. Elles vont, notamment, d'une amende de 24 000 à 100 000 francs, à une saisie des produits suspectés, avariés ou dangereux, ou encore à la fermeture provisoire ou définitive de l'établissement.



Photo : N.O.

Les opérateurs économiques suivant les consignes du service d'hygiène.