CIUSSS Mauricie & Centre-du-Québec CSN

Le Grief

Numéro 2 - Mai 2019

Le journal syndical du personnel paratechnique, des services auxiliaires et des métiers du CIUSSS MCQ

catégorie 2

Chers membres,

Nous vous présentons notre nouveau journal du SPPSAM du CIUSSS de la Mauricie et du Centre-du-Québec. C'est grâce à la participation des membres du comité mobilisation que nous pouvons maintenant vous présenter ce nouveau journal.

Dans cette édition, nous voulons principalement remercier tout le personnel paratechniques, des services auxiliaires et des métiers pour leur beau travail et pour leur implication au sein des gens dans le besoin. Vous devez être fier du travail que vous accomplissez.

CSN

Conseil Central du Coeur du QUÉBEC

FSSS CSN

Mot du Président

Journée des travailleuses et travailleurs

À titre de travailleur de la santé et employé de l'état, il est fondamental de bien comprendre d'où nous venons, et quel chemin nos prédécesseurs ont emprunté pour améliorer nos conditions de travail. Bien sûr, rien n'est acquis dans la vie. Il est donc important que nous soyons conscients des sacrifices que les travailleurs du passé ont faits pour en arriver aux conditions de travail dont nous profitons aujourd'hui.

1886- La journée du 1er mai commémore les combats du mouvement ouvrier pour obtenir des journées de travail d'un maximum de huit heures. Au 19e siècle, les journées de travail étaient plutôt de 10 à 15 heures. Cette revendication a été portée lors d'une grève générale rassemblant plus de 340 000 travailleurs à travers les États-Unis qui s'est déroulée le 1er mai 1886. Dans plusieurs villes, dont Chicago, la grève s'est prolongée et le 3 mai 1886, une manifestation a fait trois morts parmi des grévistes. Le lendemain, une marche de protestation face à cette violence a été organisée. C'est alors qu'une bombe a explosé pendant l'événement tuant un policier. Sept autres policiers ont été tués dans une bagarre suivant l'explosion. À la suite de cet événement jugé d'attentat, cinq manifestants ont été condamnés à mort malgré l'inexistence de preuves. Plusieurs années plus tard, la preuve a été faite concernant l'implication du chef de la police de Chicago qui avait tout organisé et même commandité l'attentat pour justifier la brutalité policière que celui-ci imposait.

Événements marquants du Québec.

1939- Suite aux pressions des syndicats, le gouvernement avait adopté une résolution qui visait à assurer un salaire minimum adapté au coût de la vie et qui ne devait pas être inférieur à 30 cents l'heure.

1963- Le 16 octobre, quelque 250 aides-soignantes de Sainte-Justine avaient déclenché une grève ouvrant une brèche pour

Mot du Président (Suite)

Le courage de ces femmes nous a entre autres permis d'obtenir une plateforme de discussion paritaire où le syndicat peut s'exprimer devant l'employeur et ainsi maintenir un dialogue pour régler diverses problématiques. Les affichages de poste découlent également de cette grève.

1966 Plus de 32 500 employés qui provenaient d'hôpitaux du Québec avaient déclenché une grève durant plus de 3 semaines. Celle-ci a mis au monde la première convention collective nationale que nous connaissons aujourd'hui.

1971-1972 Une grève générale avait été organisée par le front commun qui regroupait plusieurs centrales syndicales du Québec. Beaucoup d'acquis sont attribuables à cette grève dont l'objectif premier était d'avoir un salaire minimal de 100$ par semaine. Une action qui avait coûté la liberté de 3 leaders syndicaux ainsi qu'environ 50 travailleurs.

1979- Lors de la négociation du secteur public, d'importantes augmentations salariales ainsi que l'augmentation de semaines pour les congés de maternité avaient été obtenues.

Les événements que je vous ai partagés ci-dessus ne sont qu'une partie des combats qu'ont livrés des milliers de travailleuses et travailleurs au fil des décennies pour que nous puissions profiter des conditions de travail dont nous avons la chance de jouir aujourd'hui. Je profite donc de ces dernières lignes pour vous souhaiter une excellente journée des travailleuses et travailleurs, mais également pour remercier toutes les personnes qui se sont battues et pour celles qui continueront de se battre pour nos conditions de travail.

Pascal Bastartache
Président SPPSAM CIUSSS-MCQ

Un cuisinier au CIUSSS-MCQ

Mai 2019 SUR LE TERRAIN Numéro 2

Une journée de travail typique d'un cuisinier!

En 2019, l'emploi de cuisinier dans nos installations est plus qu'important. Il valorise le retour en santé et le rétablissement de nos usagés, et ce, sans oublier de bien nourrir le personnel et les visiteurs. De prime abord, tous, sans exception, ont une formation en cuisine professionnelle avec les responsabilités associées aux différentes tâches dont celles-ci sont primordiales !

À quoi ressemble une journée typique dans la vie d'un cuisinier?

Que ce soit en résidence ou à l'hôpital, une journée commence par la fabrication des déjeuners avec tout ce que l'on peut penser : gruau, œufs, rôties, etc. Le montage des plateaux peut se faire sur 2 sections soit du côté chaud ou froid pour tous les repas de la journée. C'est-à-dire, conçus et assemblés froids et réchauffées dans les chariots sur les étages. Le cuisinier doit suivre les listes de production, car le volume peut changer chaque jour. Pour la gestion du diner et du souper, le cuisinier doit gérer son horaire dépendamment de la durée des cuissons. Une charte de production dicte les quantités exactes à faire selon les besoins tant au niveau des bénéficiaires que de la cafétéria.

Une des plus grandes responsabilités du cuisinier est de bien suivre les recettes, afin que les mets soient identiques peu importe les personnes en poste. Le fait d'être rigoureux sur les méthodes de travail est gage de succès.

Il est primordial avant tout de s'assurer d'avoir tous les ingrédients que nos différents fournisseurs nous livrent et d'en faire la rotation dans les frigos, congélateurs et entrepôts secs. La qualité des aliments est très importante, afin de concevoir un produit fini qui correspond aux normes gouvernementales. La décongélation des viandes, le taillage des légumes, le calcul et la pesée de divers ingrédients sont aussi au cœur de la bonne gestion d'une journée de travail. Être organisé, c'est être efficace !

L'hygiène et la salubrité des lieux seront toujours une priorité pour les cuisiniers. Chaque employé a reçu la formation du MAPAQ et se doit de l'appliquer au quotidien. Un espace de travail ordonné et propre est le cœur même des responsabilités des travailleurs et des travailleuses en cuisine.

Le travail debout, la chaleur, le froid, le souci du détail, les charges lourdes sont la réalité de nos cordons bleus de la catégorie 2 !

Bon appétit !!

Comment va le buandier?

Quel est le travail d'un buandier?

L'univers du buandier est vraiment unique. C'est en effet un endroit qui n'est pas commun et où on y voit peu de gens. Dépendamment des saisons, des périodes infectieuses de la clientèle, le buandier peut vous dire sans problème comment ça se passe dans le réseau. En quelques mots, on peut dire, sans aucun doute, que ceux et celles qui occupent cet emploi sont des « bibittes rares » d'une grande importance!

Malgré plusieurs désagréments au métier de buandier, il faut passer au travers des journées de travail avec des températures très chaudes, des frigos froids à linges souillés, du bruit constant, des charges lourdes, des produits chimiques et l'odeur, le travail de buandier est très chargé. Ouf pas facile!!! Le buandier doit maintenir le focus et garder les yeux tout autour de la tête, car c'est lui le chef d'orchestre du département. La cadence du travail de buandier est primordiale pour maintenir un bon résultat au niveau de la productivité, afin de fournir suffisamment de lingerie propre pour ses collègues qui travaillent sur les départements.

Avant de commencer la journée de travail, une vérification des niveaux des produits chimiques et des EPI (équipements de protections individuels) sont de misent, afin d'effectuer une manipulation (comme un remplissage) de façon sécuritaire. La livraison du linge souillé arrive d'un peu partout sur le territoire. En plus de l'HCM (Hôpital du Centre-de-la-Mauricie de Shawinigan) et des CHSLD avoisinants, l'équipe reçoit également l'hébergement de Bastican, ainsi que les CLSC de cette région.

Lors de la réception, on revalide le poids de chaque chariot reçu, afin de faire une gestion réelle et précise de ce qui entre et sort de la buanderie. Le processus qui se passe au HCM versus celui de Trois-Rivières est assez différent. À Shawinigan, on parle de laveuses géantes individuelles, tandis qu'à Trois-Rivières, c'est un tunnel de lavage.

Pour les besoins de l'article, je vais vous parler de ce que je connais, les laveuses géantes au HCM. Le nettoyage s'amorce alors par quotas de linges souillés aux alentours des 300 kg chacun. Il y a 2 grosses laveuses industrielles qui équivalent à 4 brassées chacune, et ce, sans compter les 2 petites laveuses qui contiennent le linge des résidents, de l'entretien et autres qui fonctionnent aussi à plein régime pendant le quart de travail. Entre 1800 kg et 3000 kg sont manipulés par le buandier chaque jour. Ça prend de bons bras pour ouvrir autant de sacs lourds contenant du linge insalubre! Du coup, le lavage terminé ce n'est pas fini, car tout ce beau linge est trié avant de l'envoyer sur les départements. Lors des premières journées de formation comme buandier, les douleurs se font sentir aux avant-bras et aux mains. C'est la découverte de muscles nouveaux !

De la première minute au travail jusqu'au moment de quitter, le temps passe à la vitesse de l'éclair. Tout va vite, les machines doivent toujours être en fonction. Il n'y a pas de temps à perdre. C'est là une gestion des cycles de chaque laveuse qui devient complexe. En plus d'avoir le corps constamment en demande, le cerveau est en ébullition afin de maintenir le rythme.

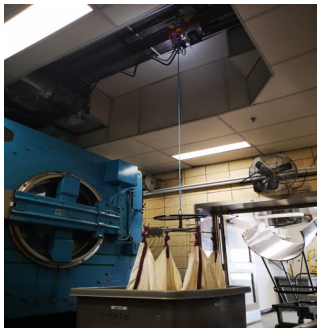
Pour ceux et celles qui veulent garder la forme et qui carburent aux défis, le travail de buandier est fait pour vous ! Un emploi très stimulant qui demande le meilleur au corps et à l'esprit. Chapeau pour cette « besogne » accomplie. Un emploi peu connu qui a une importance majeure dans le bon fonctionnement du réseau de la santé.

Le personnel de la maintenance ont des idées géniales

Nous croisons une quantité incroyable de personnes au cours de nos journées de travail que ce soit de la clientèle, des familles, mais surtout des employés de différents métiers. Dans le dossier qui nous intéresse actuellement, c'est l'univers des employés de métier et la valorisation des idées fantastiques que ceux-ci ont mises en place comme outils de travail ou en ce qui concerne la santé et sécurité au travail.

Je voudrais, avant tout, remercier monsieur André Gilbert à l'HCM (Hôpital du Centre-de-la-Mauricie de Shawinigan) pour son aide à la conception de cet article. Tout d'abord, nous allons vous parler d'une des belles créations des employés de maintenance : un panneau de contrôle fait sur mesure pour les besoins de l'étage en psychiatrie au 8e étage de l'HCM. Ce panneau a été conçu par Luc Lamothe et André Gilbert. Il a pour but de donner une sécurité optimale lors d'un feu, d'une fausse alarme ou d'une pratique incendie, afin de garder les portes aimantées fermées et d'assurer le plein contrôle de celles-ci par le personnel. La sécurité des employés et de la clientèle peut être à risque si l'on ne se soucie pas du bon déroulement lors d'une alarme.

Messieurs Luc Lamothe et Martin Lapointe ont mis au point un outil de travail qui donne au buandier la chance de travailler en sécurité et de façon optimale. Avec ce treuil de levage des poches de linges souillés, les employés ne sont plus obligés de vider les poches une à une devant l'ouverture de la laveuse. Ce treuil envoie, par séquence, une quantité approximative de 300 kg. Depuis cette belle invention, les bacs sont chargés dans le frigo de linges sales et montés à même les sangles du sac vers les laveuses. La logique séquentielle du système demande juste d'ouvrir le sac par la base et de pousser celui-ci dans la gouttière vers le nettoyage.



Marco Robitaille et André Gilbert sont ceux qui ont travaillé et pensé à la mise en place des portes de la chute à linge sur chaque étage au HCM. Avant leur intervention, tous les employés pouvaient envoyer en même temps les poches de linges sales vers la buanderie et cela pouvait occasionner des blocages dans la chute et des interventions de maintenance non sécuritaire pour nos travailleurs. Maintenant sur chacun des étages, un clavier permet de déverrouiller la porte fermée par magnétisme et de garder la porte ouverte pendant 2 minutes 10 secondes. Pendant ce temps-là, les autres portes des chutes à linge ne peuvent être ouvertes, afin d'assurer que la chute soit libre et sécuritaire. Comme il y a toujours de petits rebelles qui ne respectent pas les consignes, ils ont décidé de sécuriser ce système. Les employés de la maintenance ont installé une plaque de métal qui bloque l'accès à la clenche de la porte et avec cette intervention aucun objet ne peut être jointé entre la porte et le cadrage pour garder la porte ouverte. Le personnel doit comprendre que la sécurité doit passer avant le défi de tout faire le plus vite possible.

De son côté, Guy Émond a modifié le système de condenseur pour la chambre de déchets biomédicaux. De la façon où le système est placé sur le toit, le soleil arrive directement dessus, en plus, d'avoir la sortie des sécheuses tout prêt. Cela a pour effet de faire sauter le disjoncteur lorsqu'il surchauffe. Avec son idée de génie et très économique, monsieur Émond a installé une boîte isolante avec un couvercle, ainsi qu'un ventilateur de surplus pour ...

maintenance (suite)

...faire sortir la chaleur. Tous ces éléments étaient disponibles dans l'établissement et aucun achat n'a été requis. Dorénavant, le système fonctionne parfaitement et demeure en fonction même avec un soleil intense.

Deux autres projets sont en route en cuisine. Le premier consiste à contrôler la température des chaudrons à vapeur avec une lecture en temps réel. Une sonde lumineuse de température sera donc utilisée et elle pourra moduler la vapeur pour s'assurer de chauffer au bon degré. Anciennement, le contrôle devait se faire manuellement et de façon approximative. Le deuxième projet concerne le contrôle de la quantité d'eau dans les chaudrons à vapeur. Actuellement, l'action est faite par les employés en utilisant les valves et un débitmètre d'eau automatique. Cette action peut avoir comme incidence d'envoyer l'eau à la mauvaise place et ainsi compromettre la recette. Avec le contrôle automatique qui sera mis en place, le travail va être plus efficace et rapide.

Au cours de ces dernières semaines, j'ai pu constater l'importance de tous et chacun dans l'ensemble de nos installations. Afin d'avoir une harmonie et une facilité sur nos unités de travail.

Les employés de la maintenance jouent un rôle de premier plan dans nos établissements. Nous vous félicitons pour vos belles idées et votre beau travail, c'est grâce à vous si nos employés sur chaque département peuvent travailler dans des aires plus saines et plus sécuritaires.

Par : Christian Maurais

Dans la peau d'un « salubriste »

Salubriste (Préposé à l'entretien ménager): Personne affectée au nettoyage et au maintien de la propreté à l'établissement.

Si l'on se fie à la description des tâches, ci-dessus, tirée du site internet du CIUSSS MCQ, on peut dire que cette dernière a un sens très large.

Souvent méconnu de leur collègue provenant des autres services, ce titre d'emploi a un grand rôle à jouer au sein de notre organisation. Mme Nancy Duval, qui fait cet emploi dans le secteur Vallée de la Batiscan depuis 2011, a eu la gentillesse d'accepter de répondre à quelques questions pour nous partager sa passion et ainsi faire connaitre ses réalités sur le plancher.

Question1: **Si l'on vous demandait de réécrire la description de ce titre d'emploi, quelle serait-elle?**

Réponse : " ***Hygiène et Salubrité :*** S'assurer de la sécurité de la clientèle ainsi que celle des employés, en désinfectant les lieux les plus à risque pour ainsi éviter la propagation d'infections nosocomiales, les éclosions et les risques de chutes."

Si je peux rajouter, les conséquences monétaires reliées aux cas d'épidémies coûtent une fortune à l'état et créent une surcharge de travail supplémentaire pour tous. L'importance de notre travail n'est donc pas à négliger.

Question 2: Quelles qualités doit avoir un préposé à l'entretien ménager ou salubriste?

Réponse : À mon avis, cette personne doit être autonome, logique, appliquer de bons procédés de désinfection, avoir une formation adéquate, être ouverte au travail d'équipe avec tout le personnel de l'établissement, constante, respectueuse et démontrer sa bonne humeur.

Question3: **Comment allez-vous chercher votre valorisation pour pratiquer ce métier?**

Réponse : Je me bat contre l'invisible, ce qui peut rendre beaucoup de travailleurs malades. Je m'assurer que tout a été fait afin de protéger la clientèle et les collègues des risques et des microbes. Que la clientèle soit satisfaite de notre travail d'hygiène et salubrité est une bonne valorisation pour moi. La satisfaction visuelle et la protection invisible sont nécessaires au bon fonctionnement de l'établissement.

Question 4: **Comment décririez-vous vos conditions de travail?**

Réponse: En hygiène et salubrité et à la maintenance, les coupures des dernières années ont fait mal à ce service. Il faut maintenant se concentrer sur ce qui est le plus important, à savoir le haut risque de contamination plutôt que de la poussière sur un luminaire. Mais il faut quand même finir par enlever la poussière, donc, la tâche s'alourdit de plus en plus.

Question 5: **Si vous étiez gestionnaire, dans quel genre de formation inscririez-vous vos employés?**

Réponse: Je donnerais des formations en hygiène et salubrité et sur la sécurité. Je remettrais à jour les employés au SIMDUT (Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail) et peut-être aussi un cours d'approche relationnelle de soins adaptée a notre titre d'emploi pour diminuer les risques reliés au métier.

Question 6: **Vous sentez-vous reconnue à votre juste valeur?**

Réponse: Non, car cette profession ainsi que la formation en Hygiène et Salubrité ne sont pas reconnues par le ministère de la Santé. Je trouve ça vraiment triste! Si le gouvernement comprenait que pour bâtir une maison solide, il faut toujours commencer par investir dans un bon solage. S'il mettait l'hygiène et la salubrité à sa juste place, il ferait beaucoup d'économies s'il prenait en compte les coûts monétaires et humains engendrés par les éclosions et les épidémies. Je doute pour l'instant, mais je garde espoir.

Dans un réseau où la pénurie de personnel fait ses ravages, on oublie souvent la réalité des autres…

Solidarité!

Dominic Normandin

Préposé aux bénéficiaires secteur Vallée de la Batiscan