

La prévention, possible grâce à la collaboration des partenaires



Dominique Jérôme
Agente de prévention
Service présence au
travail, santé et sécurité
du travail (SST),
Direction des ressources
humaines
CSSS Lucille-Teasdale

Le CSSS Lucille-Teasdale s'est donné la priorité organisationnelle d'initier une démarche de prévention auprès du personnel des six services alimentaires desservant ses sept centres d'hébergement. Pour l'année 2008-2009, ce secteur comptait 6 % de l'ensemble des événements accidentels du CSSS, dont de nombreux troubles musculosquelettiques (TMS). Maintenir le cap en prévention représente un défi quotidien, d'où l'importance de faire équipe !

D'abord, réfléchir !

L'implantation d'une telle démarche relevait du Service de présence au travail, SST. Le mandat initial de l'agente de prévention consistait à accompagner les chefs des six services dans une réflexion pour identifier les réalisations, les besoins et les attentes afin de maximiser la prévention.

La cadence de production exigée dans ces services rend difficile la tenue des rencontres et les moments d'échange sur la prévention.

La cadence de production exigée dans ces services rend difficile la tenue des rencontres et des moments d'échange sur la prévention. C'est pourquoi nous avons préconisé une démarche

évolutive, expérimentale et flexible afin d'en arriver à une prise en charge continue de la SST. La base était

une formation en groupe (**encadré**) offerte à l'ensemble du personnel par l'agente de prévention et préconisait le jumelage des participants entre les différentes installations.

Par la suite, des activités thématiques, par exemple l'utilisation des chariots, continueront d'être proposées. Ces courtes animations (environ 30 minutes) visent à soutenir le personnel dans l'analyse des situations de travail et l'application des mesures préventives.

La réalisation de la démarche

De nombreux partenaires participent au succès du projet. Les gestionnaires ont d'abord proposé de former un comité de pilotage (chefs de service, représentant des employés par installation, agente de prévention) qui a validé la formation et collaboré à la mise en place des thématiques. L'agente de prévention a également accordé un *coaching* individuel au répondant de chaque installation afin de développer ses habiletés d'animateur.

Chacune des thématiques traitées donne lieu à des développements positifs qu'il importe de faire circuler entre les services alimentaires. Pas question de lancer une compétition, mais plutôt de favoriser la créativité. Une idée en attire une autre, tout simplement ! Ces informations sont consignées dans un cartable afin que les équipes y réfèrent au besoin.



CH Marie-Rollet (de gauche à droite) : Michel Camiré, cuisinier, Agathe Pagé, directrice des Services à la clientèle, Martin Bouchard, cuisinier, Nicole Beauparlant, préposée, Marie Conilh de Beyssac, préposée, Nicole Riel, technicienne en diététique, Mario L'Heureux, chef du Service alimentaire et entretien sanitaire, Hélène Baillargeon, préposée, Marlène Bernier, chef d'unité de soins infirmiers, Diane Poitras (absente), préposée et répondante au comité de pilotage.

Chacune des thématiques traitées donne des développements positifs qu'il importe de faire circuler entre les services alimentaires.

le comité paritaire de SST demeure un partenaire actif sur qui nous pouvons compter pour des problèmes non résolus.

Déjà des réussites !

La première activité thématique a traité du soulèvement des charges. Voici des exemples de solutions identifiées par le personnel pour réduire le risque de TMS.

> Centre d'hébergement Marie-Rollet : grâce à la collaboration des unités de soins, la livraison des caisses de suppléments nutritifs s'effectue directement sur les unités. Cela a permis de dégager une étagère, de revoir le rangement des produits et d'assurer un meilleur accès pour la manipulation sécuritaire des grosses boîtes de conserve.

> Centre d'hébergement Rousselot : en partenariat avec les Services techniques, le chariot de rangement des chaudrons a été modifié en abaissant la dernière tablette. Le personnel a ainsi réduit les gestes d'éirement au niveau des épaules lors de la manipulation.

De son côté, le Service des communications a créé des affiches publicitaires et publié un article dans *Le trait d'union*, journal du CSSS. De plus,

Évolution souhaitée en 2010

Trouver un rythme de croisière pour renforcer une culture de prévention demeure un grand défi. Nous visons des impacts collectifs majeurs aux services alimentaires. D'autres mandats s'ajoutent (milieu de vie, pandémie, hygiène, etc.) et les efforts seront soutenus :

- > solliciter la collaboration des membres de l'équipe du Service alimentaire même s'ils ne sont pas toujours visés directement par la situation et partager les idées ;
- > expérimenter toutes les pistes de solution même celles qui exigent du temps et qui désorganisent la routine ;
- > intégrer les options gagnantes, changer les règles de fonctionnement et assurer la bonne compréhension de tous afin de ne pas revenir en arrière.

Pour prévenir les TMS aux services alimentaires, il est important d'assurer la constance dans l'adoption des comportements sécuritaires et l'encouragement des équipes. En misant sur la connaissance des tâches, l'identification des facteurs de risque et en priorisant la communication entre les collègues et les gestionnaires, nous sommes confiants qu'il sera désormais plus facile pour chacun de choisir d'être en sécurité. ●



CH Rousselot (gauche à droite) : Sylvain Gagnon, cuisinier et répondant au comité de pilotage, Richard Cléroux, chef de secteur - Services techniques, Martin Joyal, cuisinier, Claude Giroux, préposé à l'entretien ménager, Mélanie Bélanger, assistante-chef technicienne en diététique, Lucie Nugent, préposée, Marie Collin (absente), chef du Service alimentaire et entretien sanitaire.

FORMATION SERVICE ALIMENTAIRE SÉCURITAIRE (DURÉE : TROIS HEURES)

- >> **Le matériel pédagogique** a été puisé à même la formation de l'ASSTSAS (approche globale, facteurs de risque, mesures préventives, processus de résolution d'un problème). Un montage photographique présente les employés qui exécutent leurs tâches avec les équipements du service.
- >> **Objectifs : susciter la collaboration** et l'intérêt des employés pour la démarche ; identifier les bons gestes ou ceux contraignants ; développer une capacité d'analyse des situations ; favoriser le partage des expériences entre les travailleurs des différents services ; dynamiser et concrétiser la théorie.