

# Réduire les soulèvements de paniers de vaisselle à la laverie



Lisette Duval  
lduval@asstsas.qc.ca

**RÉDUIRE LES SOULÈVEMENTS DE CHARGES ET LIMITER LE PLUS POSSIBLE LES CONTRAINTES POSTURALES AU DOS ET AUX MEMBRES SUPÉRIEURS DU PERSONNEL REPRÉSENTENT UN ENJEU IMPORTANT LORS DE L'AMÉNAGEMENT DES LAVERIES EN MILIEU HOSPITALIER.**

À l'Hôpital et centre d'hébergement D'Youville, du Centre de santé et de services sociaux - Institut universitaire de gériatrie de Sherbrooke (CSSS-IUGS), un groupe de travail paritaire a relevé ce défi en participant activement au projet, de la planification de l'aménagement jusqu'à l'implantation de la laverie.

Les photos qui illustrent cet article présentent la nouvelle laverie. D'abord, voici un résumé de la démarche entreprise.

## Quelques caractéristiques de l'Hôpital et centre d'hébergement D'Youville

Le centre effectue une production en liaison chaude de 710 repas par jour pour la clientèle interne. De plus, il assure la production des pâtisseries centralisées (500/jour), des suppléments nutritifs (1 300/jour) et des mets sans gluten (1 fois/semaine selon les besoins) pour les 4 centres d'hébergement du CSSS-IUGS. Des chariots *EZ-CART* (Ergogrip) sont utilisés pour la distribution des plateaux. La vaisselle (Ergogrip) comprend une base chauffante et un dôme pour l'assiette principale.

La laverie existe depuis 1989 et se distingue par son système rotatif. Le lave-vaisselle est isolé dans une pièce et le convoyeur est en action sans arrêt, de la zone souillée à la zone propre. Mais, voilà, dans les dernières années, le lave-vaisselle requiert régulièrement des réparations et les pièces deviennent difficiles à obtenir.

## Rénover en s'alliant les personnes clés

La chef du Service d'alimentation et de nutrition clinique, Julie Bélanger, ainsi que la chef du Secteur production, distribution et fonctionnement, Claudette Morin, avec le soutien de la firme Genivar, se sont documentées sur les divers systèmes de lavage de la vaisselle et de traitement des déchets. Un premier groupe de travail a alors été formé afin d'évaluer le fonctionnement de deux systèmes : un à convoyeur rotatif, comme la laverie existante, et un linéaire. Le groupe a visité d'autres installations avec un responsable de l'entretien sanitaire pour examiner les revêtements de plancher.

## GROUPE DE TRAVAIL INITIAL

**Julie Bélanger**, chef du Service d'alimentation et de nutrition clinique, **Claudette Morin**, chef du Secteur production, distribution et fonctionnement, les représentants de la firme Genivar, **Yvon Blanchard**, chef du Service des immeubles, **Denis Morin**, chef du Secteur aux immeubles et chargé de projet, **Sylvie Dion**, technicienne en bâtiment. Collaborateurs : **Jean-Claude Gauthier** et **Richard Roy**, chefs du Secteur entretien sanitaire, **France Bergeron**, conseillère en SST.

## GROUPE DE TRAVAIL, SERVICE D'ALIMENTATION

**Line Marois**, **Mireille Thibault** préposées, **Jeanne Couture**, technicienne en diététique assistante-chef et **Claudette Morin**.

*Les employés savaient à qui se référer pour signaler des difficultés et de meilleures stratégies.*

## *Les moyens mis en place pour le nettoyage rendent les opérations plus faciles.*

À cette phase, les employés ont été consultés sur leur préférence entre les deux types de système. Puisque certains d'entre eux accomplissent du travail dans les laveries des autres centres du CSSS-IUGS, ils ont été en mesure de fournir des indices importants pour justifier leur préférence pour le système rotatif, où la manipulation de paniers de vaisselle est réduite. De plus, le personnel a aussi indiqué qu'il fallait viser l'élimination des gestes avec des paniers au-dessus des épaules.

Après de nombreuses validations et en tenant compte de l'espace disponible, le choix s'est porté sur le système rotatif. Par la suite, un groupe de travail du Service d'alimentation a été mis en place afin de rechercher toutes les informations pour améliorer la laverie. Les besoins exprimés ont été acheminés à la firme Genivar. Dès la réception des plans, le groupe de travail les a validés avec la collaboration de la conseillère en SST, France Bergeron.



1. Entrée du lave-vaisselle, convoyeur rotatif et chapelet de paniers.



2. Poste de débarassage : chaque personne dispose d'une table sur roulettes et des paniers vides de vaisselle et d'ustensiles sont rangés dessous. La surface du chariot permet de placer deux paniers pour recevoir des pièces de vaisselle particulière, un panier pour les ustensiles et un contenant pour le trempage de certains articles.

### **Une transition vers l'implantation**

En parallèle, le groupe de travail a collaboré à la conception de la laverie temporaire tout en informant le personnel de l'état d'avancement des travaux. Trois personnes-ressources (Line Marois et Mireille Thibault, préposées au Service d'alimentation, et Jeanne Couture, technicienne en diététique assistante-chef) ont accompagné la chef de secteur lors de l'implantation de la laverie temporaire. Ces personnes sont demeurées disponibles pour soutenir leurs collègues de travail lors de la transition.

Cette façon de faire a contribué au succès de la transition et a été maintenue lors de l'implantation de la nouvelle laverie. Ainsi, les employés savaient à qui se référer pour signaler des difficultés et de meilleures stratégies.

Au terme de chaque période de lavage de vaisselle, les personnes-ressources et la chef de secteur prenaient le temps de faire un retour sur le fonctionnement et de corriger rapidement les irritants. Au début de chaque période, les employés étaient informés des nouvelles consignes et des essais à faire. Durant la laverie temporaire, l'ajout de 1 h 45 par jour en surnuméraire a permis de mieux soutenir les changements. La chef de secteur et l'assistante-chef sont demeurées présentes à toutes les périodes durant la première semaine.



Un système de drainage au sol dans toute la zone des postes de débarassage est recouvert de sections amovibles et antidérapantes. Cet espace est utilisé lors du nettoyage de la vis sans fin, du convoyeur de paniers et des tables sur roulettes.

## Et voici les résultats !

La nouvelle laverie est aménagée dans deux locaux, un pour le lave-vaisselle et un autre pour la vaisselle souillée et propre. Le convoyeur rotatif est constitué d'un chapelet de paniers dont la séquence a été planifiée par le groupe de travail pour faciliter la disposition des pièces de vaisselle (**photo 1**).

Le travail à la laverie comprend deux postes au débarrasage de la vaisselle souillée et un poste pour récupérer la vaisselle propre. Les personnes aux postes de débarrasage sont dites « autonomes », car chacune, à partir de son chariot de plateaux, enlève toute la vaisselle du plateau (**photo 2**). Elles déposent la vaisselle dans les paniers qui se déplacent sur le convoyeur. De cette façon, chaque personne respecte le rythme planifié et ajusté lors de la mise en place du système. De plus, comme la plupart des paniers sont sur le convoyeur, il n'y a pas de gestes au-dessus des épaules avec des paniers vides ou pleins.

## Des éléments de satisfaction à coup sûr !

Selon Claudette Morin, le personnel est satisfait de cette nouvelle installation, et ce, pour plusieurs raisons.

- Il bénéficie d'une laverie peu bruyante, moins chaude et moins humide, car le lave-vaisselle est dans une pièce distincte.
- La laverie profite d'une plus grande luminosité.
- Les recherches ont permis de faire un choix de revêtement de plancher antidérapant (*Stonhard*).

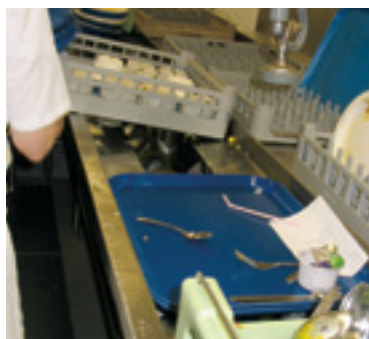
- Les manipulations de paniers sont réduites au minimum et celles au-dessus des épaules sont éliminées. Dans le cas où la vaisselle revient sale après un lavage, le personnel laisse passer le panier sans intervenir directement.
- Comme la plupart des paniers sont sur le convoyeur, l'encombrement par des paniers, tant au débarrasage qu'au secteur propre, est réduit.
- Les postes de travail autonomes et la planification d'une cadence constante du lavage évitent les précipitations souvent déterminées par le plus habile des travailleurs.
- Les moyens mis en place pour le nettoyage rendent les opérations plus faciles.

Par ailleurs, M<sup>me</sup> Morin souligne que dans un autre projet du même type, une amélioration à apporter consisterait à réduire la largeur du dalot de la vis sans fin où le plateau est déposé. Cette réduction permettrait au travailleur de moins s'étirer pour déposer la vaisselle au fond dans les paniers.

Finalement, la conception de cet aménagement a été possible grâce à la collaboration de tout un ensemble de personnes directement concernées par le projet. Leur participation et leur soutien tout au long des phases de planification et d'implantation ont contribué à améliorer l'exécution des activités du travail. Leur démarche est digne de mention ! ■



*Ces tables sont conçues pour faciliter les manipulations : tuyau de drainage pour évacuer l'eau, mécanisme d'ouverture du drainage, roulettes pivotantes avec freins.*



*Le débarrasage s'effectue au-dessus d'une vis sans fin qui permet de déposer le plateau et de placer la vaisselle dans le panier qui passe devant soi. Les déchets sont jetés vers le dalot.*



*Une personne récupère la vaisselle propre. Certaines pièces sont prises individuellement et rangées dans des chariots spécifiques (ex. : dômes recouvrant les assiettes). Des paniers pleins sont déplacés manuellement vers les chariots distributeurs appropriés.]*



*Dans le local du lave-vaisselle, une cuve, un boyau avec jet d'eau et une poubelle permettent de procéder au nettoyage de l'appareil. Des modifications aux ouvertures latérales des portes donnent un meilleur accès aux diverses zones à nettoyer à l'intérieur de l'appareil.*