

Des moyens efficaces pour réduire les contraintes



Christiane Gambin
cgambin@asstsas.qc.ca

Un beau travail d'identification des risques et d'amélioration de situations problématiques a été réalisé au Service alimentaire du CSSS de Maskinongé. Voici un aperçu.

Ce travail a donné lieu à la création d'équipements et d'accessoires qui facilitent le travail des cuisiniers et des aides alimentaires. L'implication de différents acteurs a permis de concrétiser et de régler bien des problèmes, sources de danger pour le personnel. Dans plusieurs zones de travail, les changements sont notables.

Émietter la viande hachée

Cette tâche, effectuée avec une rame, est extrêmement exigeante pour le travailleur. Pour limiter les contraintes physiques, un outil a été confectionné à partir des idées de différentes personnes du Service alimentaire. Conçue sur le principe du brassage de la peinture, une tige avec fouet insérée dans une perceuse a été fabriquée par une entreprise d'usinage locale. Le fouet brasse la viande et l'émiette peu à peu. Cette mécanisation réduit l'effort et favorise des postures sécuritaires pour les bras et les épaules du travailleur (photos 1, 2).



1 et 2. Contrainte au haut du dos pour émietter la viande avec une rame (à gauche). La perceuse et le fouet ont remplacé la rame manuelle (à droite). L'équipement s'appuie partiellement sur le rebord de la marmite, limitant les positions fixes et contraignantes.

Soulever le bol du malaxeur

Un levier a été conçu pour prendre le bol plein (14 kg) à 46 cm du sol (hauteur du bol installé sur le malaxeur) et l'ajuster à une hauteur adéquate pour chaque travailleur qui effectue le portionnement. La plage d'ajustement varie de 46 à 102 cm. La base du levier est fixe et mesure 90 cm de largeur et 76 cm de profondeur. Les roues arrière sont munies de freins (photos 3, 4).

Prendre les plats au four

Pour offrir un accès sécuritaire aux plats dans le four ou dans l'autoclave, de nouvelles plateformes ont été conçues. Situées à de 38 cm de hauteur (au lieu de 66 cm), les plateformes ramènent la hauteur maximale du four à 142 cm (au lieu de 170 cm avec le support d'origine), réduisant ainsi les contraintes pour accéder aux tablettes supérieures et les dangers de brûlures (photo 5).



3 et 4. Le connecteur pour abaisser le levier (à gauche). Le levier soulève le bol sans effort (à droite).



Déplacer de multiples accessoires

Des chariots ont été fabriqués sur mesure pour faciliter les manipulations d'accessoires variés et permettre de meilleures postures de travail. De nouveaux chariots sont utilisés pour apporter la vaisselle de la cafétéria jusqu'au lave-vaisselle et la placer dans les paniers. Composés d'acier inoxydable et de Lexan, ces chariots se nettoient facilement (photos 6, 7).

Gagner de l'espace

À la sortie du lave-vaisselle, il n'y a pas de place pour des chariots. Une tablette au-dessus de la courroie de débarrassage de la vaisselle propre servait pour déposer la vaisselle légère ensuite replacée sur un chariot à clayette. Cette tâche s'effectuait avec des flexions du tronc importantes pour l'aide alimentaire. Les tablettes ont été remplacées par des modèles coulissants, permettant de les rapprocher au besoin et de les remettre en position pour dégager l'espace et sortir les plateaux des paniers (photo 8). ■

Des chariots ont été fabriqués sur mesure pour faciliter les manipulations d'accessoires variés.

REMERCIEMENTS

Stéphane Paquet, formateur Manutention de charges de l'ASSTSAS, nous a transmis ses observations à la suite de la formation donnée au personnel du Service alimentaire – **Réal Roussy**, chef des Services alimentaire, buanderie, hygiène et salubrité – **Claude Jasmin, Patrice Defoy-Poirier et Benoit Clément**, cuisiniers.

POUR EN SAVOIR PLUS

Josée Lafrenière, infirmière au bureau de santé
Tél. : 819 228-2731, poste 3746
josee_lafreniere_maski@ssss.gouv.qc.ca

Omnifab (chariots, levier pour bol du malaxeur, outil pour émietter la viande)
351, av. Dalcourt, Louiseville (Québec) J5V 1A6
Tél. : 819 228-1476 - omnifab@omnifab.ca
Yvon Morel : ymorel@omnifab.ca
omnifab.ca



5. Le support du four est abaissé. Le travailleur prend les panes à une bonne hauteur (entre les genoux et les épaules).



6. Les plateaux déposés sur une tablette à 20 cm du sol (à droite) sont à 89 cm sur le nouveau chariot (à gauche). Celui-ci est aussi utilisé à la laverie, près de la courroie mécanisée.



8. Tablette coulissante à la sortie du lave-vaisselle.



7. Chariots de débarrassage de la vaisselle à la cafétéria conçus par l'équipe du Service alimentaire (à gauche). Après les repas, ils sont déplacés jusqu'au lave-vaisselle (à droite).