

Au service alimentaire, la prévention a bien meilleur goût !



Lisette Duval
lduval@asstsas.qc.ca



Guy Bertrand
gbertrand@asstsas.qc.ca

AU-DELÀ DU COMPTOIR OÙ VOUS CHOISISSEZ VOTRE REPAS, CONNAISSEZ-VOUS TOUT LE TRAVAIL QUI S'EFFECTUE DERRIÈRE ? NOUS VOUS PROPOSONS UNE VISITE DES QUATRE GRANDS SECTEURS QUI COMPOSENT UN SERVICE ALIMENTAIRE. NOUS EN PROFITONS POUR INDICER LES RISQUES LES PLUS FRÉQUENTS ET QUELQUES SOLUTIONS POSSIBLES.

Le travail dans les divers secteurs

L'entreposage, la production, la distribution et la laverie occupent des espaces distincts et disposent d'équipements spécifiques. Les travailleurs sont debout toute la journée. Ils sont soumis aux périodes de pointe associées aux horaires de repas. Les tâches se succèdent en cascade. Le travail de chacun influe sur la tâche de la personne suivante. À partir de quelques exemples, jetons un coup d'œil sur les risques pour la santé et la sécurité du personnel.

1. L'entreposage des denrées brutes, réfrigérées et congelées exige des manutentions fréquentes.



2. Avec une grosse marmite, il faut analyser la tâche pour améliorer l'ensemble de la situation de travail.



L'entreposage

L'entreposage des denrées périssables et non périssables nécessite des activités de manutention. Nous y retrouvons des facteurs de risque qu'il faut analyser et atténuer. En portant notre attention sur les charges manipulées, nous devons évaluer s'il est plus sécuritaire de réduire les formats, par exemple des sacs de riz de 10 kg au lieu de 20 kg. Les charges moins lourdes sont moins exigeantes. Cependant, le poids de la charge n'est pas le seul aspect à considérer. Les méthodes de travail doivent être évaluées, de même que les autres caractéristiques de la charge : rigidité, consistance, dimensions, stabilité, qualité des prises, fréquence des manipulations, hauteur de saisie et de dépôt souvent liée à l'aménagement des lieux, etc. (photo 1).

L'entreposage, la production, la distribution et la laverie occupent des espaces distincts et disposent d'équipements spécifiques.

En ce qui concerne la livraison des repas, nous observons l'émergence de cuisines centralisées qui se caractérisent par un volume important de production.

La production des repas

Dans ce secteur, la préparation des repas s'effectue avec des équipements souvent mécanisés. Prenons l'exemple de la production d'une sauce à spaghetti dans une grosse marmite (photo 2). Une marmite munie d'un bras mélangeur élimine l'obligation de brasser manuellement la sauce avec une rame. Par contre, il faut considérer l'installation, le retrait et le nettoyage du bras mélangeur. C'est une tâche exigeante qui présente un risque de TMS : le bras mélangeur est lourd et la fixation est située à une hauteur élevée. Il importe de bien encadrer cette activité pour qu'elle se fasse dans les meilleures conditions.

D'autres risques propres à la production sont présents. Pensons aux coupures liées à l'utilisation de couteaux et de boîtes de conserve, de même qu'aux brûlures à cause des appareils de cuisson.

La distribution des repas : la courroie et la livraison

Ici, les plateaux sont montés pour ensuite être livrés vers les unités de soins. Le type de distribution le plus courant est celui du montage des plateaux sur une courroie mécanisée. Les postes de travail se trouvent tout autour. Les mouvements répétés de prise et de dépôt vers les plateaux peuvent être contraignants. Les travailleurs restent debout et piétinent. Les mouvements répétitifs et l'inconfort dû à la position debout entraînent des risques de TMS.

Pour améliorer la situation, la position assise peut être profitable, mais à certaines conditions. Même sur de courtes périodes, quand la courroie est en arrêt ou que des articles n'ont pas à être déposés dans le plateau, s'asseoir permet un moment de récupération bénéfique (photo 3). La position debout offre aussi des avantages, car la travailleuse se place devant ce qu'elle doit saisir. Celle-ci évite les torsions

3. À la courroie de distribution, le poste de la travailleuse assise doit être aménagé de façon à réduire les distances de saisie et de dépôt. Il offre un dégagement suffisant pour les jambes.



4. La position debout permet à la travailleuse de se placer face à sa tâche. La posture peut être sécuritaire pour le dos et les bras.



5. Les repas sont préparés pour la livraison vers les unités de soins et les autres établissements.



N'oublions pas les autres risques, telles les chutes et les glissades attribuables aux résidus de nourriture et d'eau sur le plancher, ou encore, ceux liés à la sécurité des machines

et respecte une posture sécuritaire pour le dos et les bras (**photo 4**).

En ce qui concerne la livraison des repas, nous observons l'émergence de cuisines centralisées qui se caractérisent par un volume important de production. Ces grandes quantités de repas sont livrées vers d'autres centres hospitaliers ou centres d'hébergement. Cette transformation augmente le besoin d'espaces pour l'entreposage sec et réfrigéré. Elle exige aussi plus de manutention pour le personnel. Ces tâches sont à considérer pour chacune des opérations de préparation des recettes, de production et de portionnement dans des sacs et des casseroles, et, finalement, dans des chariots de livraison. Les risques de TMS associés à la manutention et au transport des chariots sont présents (**photo 5**).

La laverie

Voici le dernier secteur où le risque de TMS lié aux mouvements répétitifs est difficile à réduire. Dans la zone de débarrassage et de triage de la vaisselle souillée, certaines conditions permettent l'amélioration des postures et la réduction des efforts. Par exemple, la laverie d'un établissement est équipée de demi-paniers de vaisselle, ce qui permet l'adoption de postures sécuritaires (**photo 6**). Malheureusement, ces demi-paniers ne sont pas disponibles pour toutes les pièces de vaisselle. C'est pourquoi l'usage de paniers standard, plus grands,

est aussi répandu, mais ces derniers entraînent des postures contraignantes pour les bras et le dos (**photo 7**).

N'oublions pas les autres risques, telles les chutes et les glissades attribuables aux résidus de nourriture et d'eau sur le plancher, ou encore, ceux liés à la sécurité des machines (ex. : lave-vaisselle et convoyeurs). Des procédures d'utilisation sécuritaire doivent être mise en place, connues et respectées par les travailleurs.

La prévention est importante

En examinant tous les éléments de la situation de travail, les gestionnaires et les travailleurs seront en mesure de repérer les risques dans leur environnement, d'en cerner les causes et de proposer des correctifs. Faites appel aux services de l'ASSTSAS. Nous pouvons vous accompagner dans vos projets de prévention ou d'aménagement du service alimentaire. ■

REMERCIEMENTS

CIUSSS de la Capitale-Nationale, CIUSSS de l'Est-de-l'Île-de-Montréal, CISSS de la Montérégie-Est.

RÉFÉRENCE

Pour en savoir plus sur nos services, consultez notre site Internet (asstsas.qc.ca/dossier-thematiques/services-alimentaires).



6. À la laverie, la travailleuse remplit le demi-panier en le plaçant près d'elle.



7. Pour mettre la vaisselle sale dans les grands paniers, la travailleuse doit adopter des postures contraignantes.