



## COVID-19 : ENSEMBLE PROTÉGEONS-NOUS !

La crise de la COVID-19 est un défi de taille pour l'ensemble du personnel du réseau de la santé et des services sociaux. Dans ce bulletin, nous nous intéressons aux enjeux qui touchent le personnel des buanderies.

Vous jouez un rôle clé pour freiner la propagation de la pandémie. Nous sommes à vos côtés au quotidien pour répondre à vos préoccupations. Nous profitons de ce bulletin pour partager des expériences pertinentes et diffuser de l'information d'intérêt pour vous. D'autres bulletins viendront, au fur à mesure de la publication de nouvelles informations !

### L'expérience de la Buanderie centrale de Montréal (BCM)

Suite aux interventions du syndicat CSN de la BCM, plusieurs choses ont été mises en place pour assurer la protection des travailleuses et travailleurs.

Sur le plancher du propre, ils ont mis en place ces mesures :

- Des bouteilles de désinfectant sont disponibles pour que les employés nettoient eux-mêmes leur machine, emplacement de travail et écran d'ordinateur
- Le personnel d'entretien nettoie plus fréquemment sur chaque quart les emplacements de travail (poignées de porte, écrans et les aires communes)
- Il y a des masques chirurgicaux de base pour ceux qui le désirent
- Tous les repas se font maintenant sur deux quarts de travail et les employés-es sont à une bonne distance à la cafétéria
- Les entrées au travail se feront à des moments différents pour éviter la promiscuité
- Du désinfectant est disponible à plusieurs endroits et des affiches sont à la vue pour se laver les mains



Pour le souillé, voici les mesures mises en place :

- Des tapis sont présents à chaque entrée des aires du souillé avec du produit désinfectant que tous doivent utiliser
- Tout le personnel porte le sarrau long et les gants
- Sous peu, des pantoufles pour mettre par-dessus les bottes seront disponibles
- Chaque bac qui arrive du côté propre et qui doit être vidé au souillé est nettoyé avant son retour du côté propre
- Le personnel a droit au masque à visière jetable
- Le buandier doit enlever tout son équipement quand il est rendu à toucher le propre qui sort des machines. Il a deux paires de gants : une pour le propre, une pour le souillé.

De plus, ils reçoivent maintenant des chariots inscrits suspicion de COVID-19. Pour ces cas, ils ont appliqué ces mesures :

- Envoyer des sacs transparents biodégradables au client
- Pour le moment, ils sont lavés par le buandier sans déballage

### Les règles applicables dans les buanderies selon l'INSPQ

L'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ) a émis des recommandations pour les buanderies. Ces [recommandations datant](#)

[du 24 mars](#) indiquent ce qui doit être fait dans les buanderies. Le 2 avril, l'INSPQ a émis des [recommandations intérimaires à l'intention des travailleurs dans le secteur du nettoyage à sec et des buanderies](#).

L'INSPQ indique qu'il faut : Placer le linge souillé par des liquides biologiques infectés (sécrétions buccales ou respiratoires, selles) (ex. : draps, serviettes, vêtements) dans un sac en tissu ou en plastique. Déplacer ces sacs vers la laveuse. Éviter de secouer le linge ou le contenant au moment de placer le linge dans la laveuse. Éviter tout contact de la peau ou de ses vêtements avec ce linge contaminé. Le linge peut toutefois être lavé avec celui des autres membres de la maisonnée, à l'eau chaude, en utilisant le savon à lessive habituel.

### Lignes directrices de la CDC (en anglais)

Nous vous invitons finalement à consulter les lignes directrices sur le contrôle des infections en milieu hospitalier du [Centers for Disease Control and Prevention](#). Le document est uniquement disponible en anglais.

Nous vous invitons à entrer en contact avec vos syndicats locaux pour faire état de problèmes ou de bons coups développés dans vos buanderies pour assurer la protection du personnel.