



Plan régional de pandémie - COVID-19

Section 7B – Service d'alimentation et Service d'environnement

B. SERVICE D'ALIMENTATION ET SERVICE D'ENVIRONNEMENT

Introduction

Le plan de pandémie des services de soutien du Réseau de santé Vitalité comprend les services suivants: les services d'alimentation, buanderies (section 7e), service d'environnement et la gestion des installations (section 7g).

Les services essentiels

Pour chaque secteur, les services essentiels sont déterminés et le service aux patients est toujours prioritaire. Tous les services non essentiels seront supprimés afin de fournir les services essentiels. La priorité des services de soutien sera mise sur les milieux patients/publics plutôt que les milieux administratifs

Les principes de prévention et de contrôle des infections pour les patients, le publique et pour les employés ont servis de guides aux énoncés du plan.

Les hypothèses des planifications et les défis

Le défi, en cas de pandémie, sera la gestion efficace des ressources, autant humaines que physiques. L'hypothèse de planification, pour ce plan, prévoit un manque de personnel de 10 à 50 pour cent. Il est attendu que des demandes accrues se présenteront dans certains services et que de nouveaux services vont s'ajouter aux services déjà en fonction.

Pendant la période de pandémie, les employés devront accepter des changements de leurs routines habituelles et travailler dans plus de zones contaminées. Lorsque possible, il sera nécessaire de minimiser l'exposition du personnel aux endroits contaminés. La formation est donc essentielle pour préparer le personnel. Les conventions collectives seront respectées avec une attente de bonne collaboration et de partage de services y compris le redéploiement.

Il faudra donc prévoir des mesures pour faire face à une diminution progressive des ressources humaines et aussi à l'usage possible de bénévoles ou d'employés qui font partie de la réserve d'employés.

En plus, durant cette période, la surveillance de la qualité du travail, en particulier de la désinfection des dispositifs, de l'équipement, de l'environnement et des secteurs de travail sera des plus importantes.

Chaque secteur des services de soutien a entrepris une planification pour déterminer les approvisionnements essentiels au fonctionnement et entreposer une réserve en cas de pénurie.

La communication

Il est important que chaque département détermine un plan de communication pour son personnel afin de partager les informations et les directives du Centre de coordination d'urgence, les mises à jour sur la pandémie et les demandes des services.

La période de redressement

Tous les services devront reprendre le service normal dans les plus brefs délais suite à une pandémie. La planification pour la diminution progressive se fera en sens inverse. Chaque département devra évaluer les impacts et utiliser les leçons apprises pour améliorer les plans de contingences futures.

Les personnes ressources

Les personnes ressources suivantes ont contribué à l'élaboration du plan et continueront de servir à cet effet en cas de pandémie.

Au niveau régional, les directeurs des services de soutien agiront comme personnes ressources lorsque des décisions surviennent qui ne sont pas couvertes dans ce plan.

Aussi, dans chaque zone, les gestionnaires, les gestionnaires adjoints et les superviseurs sont disponibles non seulement pour assurer le roulement du département, mais aussi pour déterminer les priorités.

Le personnel de prévention et contrôle des infections servira comme personnes ressources lorsque des décisions de protection, de désinfection ou de prévention pourraient être en question.

Les coordonnateurs de mesure d'urgence serviront aussi comme personnes ressources.

La formation du personnel

Tout le personnel des services de soutien doit, en plus de la formation offerte à tous les employés du réseau, être formé sur les points suivants :

- Les plans de pandémie du secteur dans lequel ils travaillent;
- L'utilisation de l'équipement de protection individuel (blouses, gants, torchons jetables, masques, essuie-mains, désinfectants, produits de nettoyage, etc.);
- Les précautions de prévention et contrôle des infections pour les employés de première ligne.

Service d'alimentation

Les fonctions de base

Les services alimentaires doivent répondre aux besoins nutritionnels et liquidiens de bases des patients, du personnel et des autres individus séjournant dans les établissements du Réseau de santé Vitalité, conformément au plan d'urgence et aux ressources disponibles. En plus, ils doivent assurer que les besoins alimentaires des individus atteints d'une condition ou d'une maladie sont rencontrés.

Le Service d'alimentation est un service essentiel et, dans une situation de pandémie, il faudra des ressources continues pour assurer la prestation de services d'alimentation sécuritaire en temps opportun.

En raison des différences relatives aux activités de chaque établissement, les plans de contingence doivent être particuliers à chacun des établissements de chaque zone.

En général, pendant une réduction de personnel, afin d'axer les ressources sur les soins aux patients, les cafétérias sont fermées pendant une situation d'urgence. Cependant, en situation de pandémie, il faudra fournir un certain niveau de service pour soutenir le personnel et les bénévoles qui travailleront dans des circonstances difficiles.

En l'absence du personnel de bureau tel que les commis de menu et des surveillants des services alimentaires, le personnel du Service de nutrition clinique devra jouer un rôle plus important dans la surveillance et la personnalisation des renseignements alimentaires des patients, en particulier des patients gravement malades et des patients atteints de problèmes médicaux graves.

Le personnel des unités de soins devra maintenir une bonne communication des régimes prescrits.

Les services essentiels

Les fonctions critiques du Service d'alimentation sont :

- Contrôle de l'inventaire - Achats, Réception, entreposage, distribution;
- Supervision - assigné personnel, supervision courroie, supervision générale/rendement;
- Gestion des menus - distribuer, ramasser, corriger, compiler les menus; Sélection des items aux menus par l'entremise du système informatisé;
- Service aux patients- préparation des items pour la courroie, assemblage, distribution et collecte des cabarets, ramasser les charriots, gavage, Salle à diner des patients/cafétéria;
- Service au personnel – Cafétéria;
- Collation - Cuisinettes, collation thérapeutique, supplément;
- Hygiène/Désinfection – Lavage de vaisselle, chaudrons, nettoyage des comptoirs et les équipements, laver les planchers, ramasser les vidanges.

Les mesures d'urgence comprennent le redéploiement du personnel, le regroupement des tâches, les personnes de la réserve des employés ainsi que les points déclencheurs pour utiliser les produits de la réserve.

Le service de repas aux patients et les suppléments nutritionnels seront toujours prioritaires. Il est anticipé que le service de cafétéria sera réduit.

Les services non essentiels

Certains services tels que les kiosques à café, les services traiteurs, le service de repas à domicile seront interrompus.

Les ressources humaines

En raison du nombre réduit d'employés, les tâches habituelles des employés devront être modifiées. Des modifications aux horaires habituels de travail pourraient être nécessaires pour assurer un nombre suffisant de personnels pour accomplir les fonctions critiques. Les conventions collectives seront respectées avec une attente de bonne collaboration et partage de services y compris le redéploiement.

La communication

Avant chaque relais, soit le gestionnaire, le gestionnaire adjoint ou le superviseur rencontre les employés pour communiquer l'information pertinente liée à la pandémie, la disponibilité des ressources matérielles et humaines et ainsi que pour répondre aux questions.

Les approvisionnements

Chaque zone devra maintenir les inventaires à un niveau de disponibilité adéquat d'articles de réserve sans compromettre l'usage sûr et efficace d'articles à durée limite d'entreposage.

Des menus d'urgence (Annexe A) sont disponibles et seront mis en usage de façon progressive. Les plans connexes d'approvisionnement, de production, de distribution et d'utilisation seront mis en œuvre à mesure que le personnel et les fournitures deviendront limités.

Les gestionnaires, les gestionnaires adjoints et les superviseurs devront maintenir les plans d'approvisionnement et assurer le partenariat avec les fournisseurs (c'est-à-dire qu'il faudrait préparer des lettres d'entente entre le Réseau de santé Vitalité et les exploitants de commerces de détail à l'échelle locale).

Une réserve d'articles essentiels non périssables et jetables sera entreposée sur les lieux pour soutenir les opérations. Les changements au niveau de disponibilité des ressources humaines détermineront les moments propices d'utilisation de cette réserve.

Chaque département a préparé une liste d'aliments prêts à servir et d'articles de substitutions à utiliser dépendant de la réduction du personnel ou de la disponibilité des approvisionnements. Une communication régulière et continue avec les fournisseurs sera nécessaire afin d'évaluer la disponibilité des produits alimentaires et des fournitures essentielles.

De plus, des précautions additionnelles sont de mises afin d'effectuer un questionnaire de dépistage Covid avec tous fournisseurs qui entrent dans nos établissements. Ceux-ci seront demandés de suivre les consignes d'hygiène du Réseau en temps de pandémie. Aucuns fournisseurs seront permis d'entrer dans la zone de préparation des aliments.

Précautions pour le COVID-19

Cafétéria

Le Réseau continuera à offrir le service de cafétéria à son personnel et aux visiteurs avec des précautions additionnelles afin de réduire les risques de propagation. Ces mesures sont :

- Éliminer le libre-service;
- Emballer individuellement les aliments tel que les muffins, les biscuits etc;
- Servir certains aliments qui étaient libre-service comme la soupe;
- Retirer les bâtonnets à café, les pichets de lait ou de crème et remplacer par des mini-berlingots individuels;
- Retirer les ustensiles libre-service et remplacer par des ustensiles jetables pré-emballés;
- Retirer l'option des tasses ou contenants personnels pour la prise de liquides et nourritures;
- Augmenter les fréquences de nettoyage et de désinfection;
- Réduit le nombre de chaises et de tables pour permettre une distension physique;
- Mise en place d'un système automatisé de paiement par carte de débit ou de crédit en encourageant l'utilisation l'option carte à puce et décourager l'utilisation de la monnaie;
- Installation de vitres de protection aux caisses;
- Placer des marques sur le sol pour encourager la distance physique;
- Affiche pour encourager l'hygiène des mains et machine distributrice d'antiseptique pour les mains à l'entrée de la cafétéria.

Services aux patients

La procédure de livraison de cabarets pour les patients en attentes d'un diagnostic COVID-19 sera la même que celles de patients en isolations. Il n'y a donc pas autres précautions additionnelles que celles déjà mises en place.

Un plateau sera distribué à 1 seul accompagnateur pour les patients hospitalisés en pédiatrie, en palliatif et pour les femmes hospitalisées en raison d'accouchement. Le personnel des soins infirmiers est responsable d'envoyer une demande de plateau au service alimentaire avec les informations appropriés (Annexe B).

Toutefois, pour les patients hospitalisés sur les unités COVID-19, le service alimentaire a adapté les pratiques suivantes :

- Aucun employé du service alimentaire sera alloué sur l'unité, la distribution des plateaux et la gestion des stocks à la cuisinette sera fait pas le personnel des soins infirmiers;
- L'échange des plateaux, des collations et des items pour la cuisinette sera fait dans la zone froide (employé du service alimentaire) à la zone tiède (personnel infirmier) et vice-versa pour le retour des plateaux (voir Annexe C);

- Seule la vaisselle jetable sera utilisée sur les unités COVID-19 afin de faciliter l'échange des plateaux et de réduire les risques de contaminations;
- Un chariot sera dédié à l'unité dans la zone chaude pour recevoir et la distribution des plateaux.
- Ce chariot sera nettoyé après chaque repas par le personnel du service de l'environnement;
- La vaisselle jetable sera jetée à l'unité au déchets généraux. Les poubelles seront munies d'un sac de poubelle double et le ramassage se fera trois fois par jour;
- Menu non sélectif car les commis au menu ne sont pas alloués sur l'unité COVID-19. Toutes intolérances ou allergies seront signalées au service alimentaire par les soins infirmiers.

Plan de pandémie – Ressources humaines
Service alimentaire du Réseau de santé Vitalité

Action requise en cause de réduction en ressources humaines pour maintenir les services essentiels

Fonctions essentielles	Tâches	Zone	heure/ jour	heure/ semaine	10%	20%	30%	40%	50%
Contrôle de l'inventaire Tâches: Achats, Réception, entreposage, distribution		1B GD	1095 = 7.5	37.5	Réception des commandes. Consulter le cahier des achats. Faire les inventaires nécessaires. Ajusté si on utilise le menu non-sélectif. Compléter les réquisitions. Enregistrer chaque commande. Faxer les commandes. Retour de marchandise	Tâches essentielles seulement; moins de réquisition avec menu non sélectif; Entreposage des items décrits dans la réception			
		1B SMK	2004 = 0						
		1B DVA	2004 =1 2041=2 DT2=.5	24.5	Inventaires aux 2 semaines, Commandes essentielles selon le menu Entreposage.	Tâches essentielles seulement moins de réquisitions car menu non sélectif ou d'urgence. Cuisiniers ou plongeur feront la réception et l'entreposage. Entrainer au besoin un 2035 à faire les tâches essentielles.			
		4 HRE	2041 = 4.5 1021 = 3	37.5	Pas de changement	Achats : Faits par l'adjointe et superviseur de la cafétéria	Réception/ entreposage : Faits par les préposés à la plonge et au ménage	Voir 30 %; Combiner réception et entreposage	

Plan de pandémie – Ressources humaines
Service alimentaire du Réseau de santé Vitalité

Action requise en cause de réduction en ressources humaines pour maintenir les services essentiels

Fonctions essentielles	Tâches	Zone	heure/ jour	heure/ semaine	10%	20%	30%	40%	50%
		4 HGS	2041 = 1.5	7.5	Pas de changement			Modification des tâches	
		4 HSQ	2041 = 1.5	7.5	Pas de changement			Modification des tâches	
		5	1095 = 7.5 2041 = 5.25	63.75	Pas de changements	Pas de changements	Continuer les achats, réceptions, distribution et l'entreposage. Éliminer les spot ckeck du matin (inventaire). Augmenter l'inventaire non périssable.	Combiner les tâches avec le 2041. Diminution du nombre de commande par semaine pour chaque fournisseur.	voir 40 %
		6 Bathurst	1094 = 6.7	33.50	Pas de changements	Vending remplis par secrétaire		Commandes sont fait le mercredi et vendredi (mais peuvent etre fait d'avance pour accomoder. Réception pour livraison seulement.	Commandes sont fait le mercredi et vendredi (mais peuvent etre fait d'avance pour accomoder) Commandes sont ensuite entré par secretaire. Réception pour livraison seulement
		6 Tracadie	2029 = 1h 2004 = 0.2h 2035 = 0.6 h	5 h 1 h 3 h	Augmenter inventaire			Menu d'urgence augmenter inventaire non périssable.	
		6 Caraquet	2004 = 0.7 h	3.5 h	Augmenter inventaire			Menu d'urgence augmenter inventaire non périssable.	
		6 Lamèque	2004 = 0.4 h 2035 = 0.1 h 2003 = 0.1 h	3 h	Augmenter inventaire			Menu d'urgence augmenter inventaire non périssable.	

Plan de pandémie – Ressources humaines
Service alimentaire du Réseau de santé Vitalité

Action requise en cause de réduction en ressources humaines pour maintenir les services essentiels

Fonctions essentielles	Tâches	Zone	heure/ jour	heure/ semaine	10%	20%	30%	40%	50%
Production Tâches: préparation des recettes, cuisson, refroidissement, Popote roulante			2003 = 7.5		Aucun changement	Éliminer salades pour la cafétéria.	Éliminer salades et sandwich et Wrap spéciaux et les remplacer par les sandwiches du jour.	Éliminer Crudité, Salad Bar et Sandwich de la cafétéria.	Éliminer Crudité, Salad bar et Sandwich de la cafétéria.
		1B GD	2004 = 30	262.5	Aucun changement	Aucun Deli et le substituer avec le 2 ^e choix de repas pour les patients.	Aucun Deli et seulement avoir 1 choix de repas chaud à la cafétéria. Menu non sélectif pour les patients.	Aucun Deli et seulement avoir 1 choix de repas chaud à la cafétéria. Menu non sélectif pour les patients.	Menu d'urgence pour les patients et la cafeteria. Utilisation d'tems prêts à servir ex : Dinde déjà désossé
		1B SMK	2004 + 2003 = 7.5	52.5	Aucun Changement	2035 Prépare les plateaux d'urgence pour le souper.	Menu avec aliments prêts à servir.	Menu d'urgence. Aucun service de cafeteria.	
		1B DVA	2004 = 12.5	87.5	Réduction des hres de cuisinier 1 cuisiner 10 hres	Réduction des heures de cuisiniers 1 cuisinier 10hres	Menu non sélectif 1 choix 1 cuisinier pour 8 hres 8-4		Déjeuner (≠œufs, sachets de gruau) Menu d'urgence 1 choix Items prêts à servir 1 cuisinier 8-4
		4 HRE	2004 = 15 2003 = 5.0, 5jrs	105 25	Pas de changement		Horaire a 2 cuisiniers: 6h-14h et 7h-15h	Modifications au menu Achats de lég. pré-préparés Spéciaux préparés par 2035 Aucun dessert maison	Menu de contingence Pas de menu au grill Aliments prêts-a-servir

Plan de pandémie – Ressources humaines
Service alimentaire du Réseau de santé Vitalité

Action requise en cause de réduction en ressources humaines pour maintenir les services essentiels

Fonctions essentielles	Tâches	Zone	heure/ jour	heure/ semaine	10%	20%	30%	40%	50%
		4 HGS	2004 = 7.5	52.5	Pas de changement		Aide du superviseur	Modifications au menu Achats d'aliments prêts à servir	Menu de contingence
		4 HSQ	2004 = 7.5	52.5	Pas de changement			Modifications au menu Achats d'aliments prêts à servir	Menu de contingence
		5	2004 = 10.7 2003 = 12.9 2035 = 5.4	202.5	Pas de changements.	Éliminer le relais de sandw.prep. Éliminer les sandwiches et les salades au souper. Combiner les tâches des pré-cooks.		Menu non sélectif. Menu d'urgence de 7 jours en place 1 cuisinier et pre-cook pour la production et le refroidissement.	Voir le 40 %
		6 Bathurst	2004 = 16	192.5	Pas de deuxième choix à la cafétéria	Pas de deuxième choix à la cafeteria	Pas de deuxième choix à la cafétéria Cancel le relais extra du mercredi	Pas de deuxième choix à la cafétéria Cancel le relais extra du mercredi Début du Menu d'urgence avec 1 repas chaud	Pas de deuxième choix à la cafétéria Cancel le relais extra du mercredi Menu d'urgence avec 1 repas chaud
			2035 = 11.5		Pas de changement	Pas de changement	Arrêt des sandwich déli et sandwich patient pour tout	Cold plates arrêter et sandwich au lieu	Sandwich pour tout et deuxième choix
		6 Tracadie	2004 = 12 h	84 h	Pas de changement	Suivre le menu d'urgence jusqu'à la fin de la crise afin d'utiliser au minimum les vivres.			

Plan de pandémie – Ressources humaines
Service alimentaire du Réseau de santé Vitalité

Action requise en cause de réduction en ressources humaines pour maintenir les services essentiels

Fonctions essentielles	Tâches	Zone	heure/ jour	heure/ semaine	10%	20%	30%	40%	50%
		6 Caraquet	2004 = 6.5 h 2003 = 1.5 h	45.5 h 10.5 h	Pas de changement	Suivre le menu d'urgence jusqu'à la fin de la crise afin d'utiliser au minimum les vivres.			
		6 Lamèque	2004 = 6.6 h 2003 = 1.25 h	46 h 8.75 h	Pas de changement	Suivre le menu d'urgence jusqu'à la fin de la crise afin d'utiliser au minimum les vivres.			
		1B	2029 = 15	105	Éliminer 1.5h de la fin du relais du 6h00-14h00. Ne fera pas l'audit de plateaux.	Éliminer 3h de la fin du relais du 6h00-14h00. Ne fera pas l'audit de plateaux.	Éliminer 4.5h de la fin du relais du 6h00-14h00. Ne fera pas l'audit de plateaux.	Assigner une technicienne alimentaire ou DTP pour faire la vérification de la courroie du souper. Faire l'assignation/remplacement des employés de la journée. Faire la vérification de la courroie.	
		1B HSK	0	0					
Supervision Tâches: assigner personnel, supervision courroie, supervision générale/rendement		1B DVA	0	0					
		4 Edmundston	Adjointe = 7.5 2072 = 2.25	37.50 15.75		Selon la pénurie de main-d'œuvre, les horaires seront pris en charge par la gestionnaire. Recours au superviseur de la cafétéria ou diététistes pour superviser la courroie. Pas de supervision de courroie au déjeuner pour se concentrer sur la supervision du dîner et souper			
		4 Grand Sault	Superviseur = 5.5	27.5	Pas de changements				Les achats seront faits par le cuisinier. La supervision sera fait à partir d'Edmundston
		4 St-Quentin	0	0					
		5	20.35	142.5	Pas de changements	Éliminer le relais 2029 (5.25hrs) qui s'occupe des horaires, etc.	Éliminer le relais 830-430 et placer 2 relais de 12hrs (inclus la correction de menu restigouche et régionale).	Voir le 30 % + diminution de la capacité à faire les messages des diététistes.	Diminution du relais de 12hrs à un 8hrs. Aucun temps pour les messages des diététistes. Demande l'aide des diététistes
		6 Bathurst	24.5	153.5	No changes Superviseur 530-1430, 9-5, 7:30-19:30	No changes Superviseur 530-1430, 9-5, 7:30-1900 (priorité seulement)	Cancel 9-5 Superviseur 545-1445, 7:30-1330, 1530-1900	Cancel 9-5 and 1530-1900. Superviseur 545-1745, 7:30-1330,	

Plan de pandémie – Ressources humaines
Service alimentaire du Réseau de santé Vitalité

Action requise en cause de réduction en ressources humaines pour maintenir les services essentiels

Fonctions essentielles	Tâches	Zone	heure/ jour	heure/ semaine	10%	20%	30%	40%	50%
		6 Tracadie	2029 = 3.6	25	regrouper les taches dépendamment le nombre de personnels				
		6 Caraquet	2004 = 0.4 h 2003 = 0.25 2041 = 0.5	3 h 1.75 h 3.5 h					
		6 Lamèque	2004 = 0.4 h 2003 = 0.25 h 2041 = 0.5 h	3 h 1.75 h 3.5 h					
Gestion des menus Tâches: distribuer, ramasser, corriger, compiler les menus		1B GD	1004 = 15 2072 = 15	210	Technicienne et Commis repartissent les taches entre eux (Remplir QA, faire menu, changements de diète, compiler les menu). La technicienne est responsable de la correction des menus.			Aucune visite de patient pour le remplissage de menu. Mais, QA effectuée avec chaque patient. Commis effectuée QA et changements de diète. Technicienne fait la correction des menus seulement.	
		1B HSMK	2035 = 1	7					
		1B DVA	0	0					
		4 HRE	1004 = 7.5 2072 /2029 = 9	52.5 63.0	Pas de changement	Redistribuer les tâches de préparation du déjeuner du 1004	Questionnaire d'admission (préférences alim.) seulement Éliminer le choix de menu quotidien Menu non sélectif et profil de choix Recours au superviseur de la cafétéria, adjointe, diététistes		
		4 HGS	0	0					
		4 HSQ	0	0					
		5	1004 = 7.5 2029 = 8.6	112.5	Pas de changement. Changement fait avec la catégorie supervision.		Menu non sélectif pour les patients.	Menu d'urgence en place. Correction et compilation des menus (combinaison 2029 et 1004)	
		6 Bathurst	1004 = 6.2 2029 = 1	50.5	No changes Clerk 9-3:45			cancel	cancel
		6 Tracadie	2029 = 6.5 h	45.5 h	Pas de changement	Combiner les taches du superviseur a eux de 1004	Menu non sélectif, recours aux diététistes pour superviser la courroie et corriger les menus	Idem que 30%	Idem que 30%

Plan de pandémie – Ressources humaines
Service alimentaire du Réseau de santé Vitalité

Action requise en cause de réduction en ressources humaines pour maintenir les services essentiels

Fonctions essentielles	Tâches	Zone	heure/ jour	heure/ semaine	10%	20%	30%	40%	50%
		6 Caraquet	2003 = 3.5 h	24.5 h	Pas de changement. Pas de menu selectif de toute façon	Pas de changement. Pas de menu selectif de toute façon	recours aux diététistes pour superviser la courroie et corriger les menus	Idem que 30%	Idem que 30%
		6 Lamèque	2003 = 2.5 h	17.5 h	Pas de changement. Pas de menu selectif de toute façon	Pas de changement. Pas de menu selectif de toute façon	recours aux diététistes pour superviser la courroie et corriger les menus	Idem que 30%	Idem que 30%
Service aux patients	Tâches: préparation des items pour la courroie, assemblage, distribution et collecte des cabarets, ramasser les charriots, gavage, Salle à diner des patients/caféteria	1B GD	2035 = 110.75	775.25	Pendant les heures de courroie, placer Sani (2041) au bout de la courroie (spéciaux) avec superviseur.	Plus d'espace entre cabaret lors des courroies. Couper poste de spéciaux lors des courroies. Combiner les postes de céréale et Œuf lors du déjeuner. Combiner poste de viande et légumes pour la courroie du diner et souper. 1 personne au bout du lave-vaisselle et tous les employés lavent les charriots lorsque la courroie du lave-vaisselle est terminée.	Vaisselle disponible. Couper poste de spéciaux lors des courroies. Couper poste de The/café lors des courroies. Poste de plateaux responsable de placer les condiments sur cabarets lors des courroies. Combiner les postes de céréale et Œuf lors du déjeuner. Combiner poste de viande et légumes pour la courroie du diner et souper. 1 personne au bout du lave-vaisselle et tous les employés lavent les charriots	Fermeture de cafeteria lors de la courroie du déjeuner afin d'utiliser employés sur la courroie. Seulement servir soupe+sandwich a la cafeteria lors du souper afin d'utiliser 1 employé pour la courroie.	Fermeture de la cafeteria et employé complètement dédié pour aider à la courroie. Utilisation de menu d'urgence. Combiner poste Œufs et Roti lors de la courroie du déjeuner. Combiner poste de céréale et lait lors de la courroie du déjeuner. 1 personne qui fait la distribution des cabarets. Lorsque la courroie est terminée, tous les autres employés aident à la distribution tout au long de la journée. Tous les employés vont en pause en même temps. Ensuite, tous les employés ramassent les cabarets des départements en même temps.

Plan de pandémie – Ressources humaines
Service alimentaire du Réseau de santé Vitalité

Action requise en cause de réduction en ressources humaines pour maintenir les services essentiels

Fonctions essentielles	Tâches	Zone	heure/ jour	heure/ semaine	10%	20%	30%	40%	50%
							lorsque la courroie du lave-vaisselle est terminée.		Lors de la courroie du dîner et souper combiner poste de viande et légume. Couper poste de The, lait et spéciaux.
	1B HSMK		2035 = 9.5	66.5	Aucun changement	Utiliser tous produits pre-portionne (ex : lait en Berlingo) Seulement offrir céréale froid lors du déjeuner.	Vaisselle disponible. 2035 a la cafeteria aide à la préparation des cabarets entre clients. Cuisinière prépare sandwich.	Fermeture de cafeteria. Utilisation de menu de pandémie.	
	1B DVA		2035 = 10 hres (4 relais de 2035) 2 de 7-3 2 de 3-7 Total 23 hres	70	Aucun n'impacte Tous aident au service selon le besoin	S'entraider avec le service et le ramassage et le nettoyage de la vaisselle	Vaisselle disponible Menu non sélectif 1.75 (2035) pour les 2 unités	Vaisselle disponible Menu non sélectif 1.5 (2035) pour les 2 unités	Vaisselle disponible Menu d'urgence/Choix prêt à servir 1 (2035) pour les 2 unités)
	4 HRE		2035 = 32.5	227.5	Pas de changement		Diminuer les services à la cafeteria; grill et bar a salade	Éliminer le remplissage des cuisinettes. Mettre les items sur le chariot Éliminer la distribution des collations. Mettre sur le chariot Vaisselle jetable	Aliments prêts à servir; jus et fruits individuelle Menu de contingence Distribution des plateaux avec le préposé 2041
	4 HGS		2035 = 12.4	87	Pas de changement			Vaisselle jetable	Aliments prêts à servir; jus et fruits individuelle Menu de contingence
	4		2041 = 5.6	39	Pas de changement			Vaisselle jetable	Aliments prêts à servir; jus et fruits individuelle

Plan de pandémie – Ressources humaines
Service alimentaire du Réseau de santé Vitalité

Action requise en cause de réduction en ressources humaines pour maintenir les services essentiels

Fonctions essentielles	Tâches	Zone	heure/ jour	heure/ semaine	10%	20%	30%	40%	50%
		HSQ							Menu de contingence
		5	2035 = 93.75 2041 = 33.75	892.5	Combiner le relais 645-245 (toast) et le relais 6-2 B (gruau)	Éliminer le relais 645-245 A. Combiner les tâches essentielles aux autres relais.	Combiner les tâches à la courroie. Cesser de rouler les ustensiles.	Fermeture de la cafétéria pour combiner les tâches pour le service aux patients. Diminution des spéciaux. Éliminer les cuisinettes et commande fait par l'unité. Demande aux personnels soignants de passer les cabarets.	Voir le 40% + cuisinette de la Restigouche fait par les unités.
					Restigouche - fermé	245A; combiner taches essential aux relais; cesser de rouler les ustensiles, éliminer ensachage de pain; Régional cuisinette-strict min. articles pré-portionnés	rethermalization et 645-245B - éliminer soupe au diner -prendre assiette jetable + ustensile	Cuisinette - commande fait par unité - min - envoyé	Restigouche
		6 Bathurst	2035 = 36.9 2041 = 3.6	283	Cars 7-3 aide avec la courroie		Cars 7-3 aide avec la courroie Pots aides avec la courroie	Cars 7-3 aide avec la courroie Pots aides avec la courroie Superviseurs aide avec courroie	Cars 7-3 aide avec la courroie Pots aides avec la courroie Superviseur aide avec la courroie 1 personne pour les cabarets

Plan de pandémie – Ressources humaines
Service alimentaire du Réseau de santé Vitalité

Action requise en cause de réduction en ressources humaines pour maintenir les services essentiels

Fonctions essentielles	Tâches	Zone	heure/ jour	heure/ semaine	10%	20%	30%	40%	50%
		6 Tracadie	2035 = 11.25h 2004 = 3 h 2041 = 4.5 h	131.25 h	Il y a 4 personnes à la courroie habituellement, Min pour le bon fonctionnement Si manque 10% on réorganise les tâches des employés	Si une personne manque soit 20%, combiner la personne qui distribue les cabarets et elle des desserts. Donc combine station 10 et 30. Si deux personnes absente soit 30%, combiner la cuisinière aux cabarets et aux repas principale (donc station 10 et 20)et un autre personne aux desserts et à la supervision (station 30, 40 et 50**).			**40 et 50 est déjà fait par la même personne.
		6 Caraquet	2004 = 2.5 h 2003 = 4h 2041 = 3.5 h	70h	Si manque 10% on réorganise les tâches des employés Au déjeuner : il y a seulement une personne pour la courroie Il y a 3 personnes à la courroie au diner et 2 personnes à la courroie au souper	S'il y a un manque de 20% et plus, cuisinière pour faire le déjeuner et réorganiser la courroie avec les personnes disponibles. La diététiste pourrait venir aider si cela est un besoin.			
		6 Lamèque	2041 = 3.0 h 2003= 4h 2004 = 2.5 h	66.5 h	Si manque 10% on réorganise les tâches des employés Au déjeuner : il y a seulement une personne pour la courroie Il y a 3 personnes à la courroie au diner et 2 personnes à la	S'il y a un manque de 20% et plus, cuisinière pour faire le déjeuner et réorganiser la courroie avec les personnes disponibles. La diététiste pourrait venir aider si cela est un besoin.			

Plan de pandémie – Ressources humaines
Service alimentaire du Réseau de santé Vitalité

Action requise en cause de réduction en ressources humaines pour maintenir les services essentiels

Fonctions essentielles	Tâches	Zone	heure/ jour	heure/ semaine	10%	20%	30%	40%	50%
					courroie au souper				
Service non-patient		1B GD	2035 = 26 2003 = 4	130 20	Pas de service de déjeuner chaud.	Pas de service de déjeuner chaud. Pas 2 ^e caissière l'après-midi.	Ouverture de de cafeteria à 8h30. Fermeture à 18h00. Seulement 1 caisse. Rapport de caisse seulement fait 1 fois par jour. Pas de service de déjeuner chaud. Pas de Deli. 2 repas Chaud lors des repas du diner et souper (choix des patients)	Ouverture de cafeteria à 10h30. Pas de service de déjeuner. Termine le service de souper à 18h00. Seulement 1 caisse. Rapport de caisse seulement fait 1 fois par jour. Pas de Deli. 1 choix de repas (choix de patient)	
	1B HSMK		2035 = 4	28	Aucun changement	Aucun changement	Aucun Changement.	Ouverture de la cafeteria a 11h30 et fermeture a 13h30.	Ouverture de la cafeteria à 11h30 et fermeture à 13h30.
	1B DVA		0	0					
	4 HRE		2035 = 16.9	118.00	Pas de changement	Pas de changement	Diminuer les services à la cafeteria; grill et bar a salade	Modifier les heures de services	Menu de contingence Aliments prêts-a-servir
	4 HGS		2035 = 2.6	18	Pas de changement	Pas de changement	Diminuer les services à la cafétéria	Utiliser de la vaisselle jetable	Menu de contingence Aliments prêts-a-servir
	4 HSQ		2041 = 3	21	Pas de changement		Diminuer les services à la cafétéria	Utiliser de la vaisselle jetable	Menu de contingence Aliments prêts à servir
	5		2035 = 10.7	75	Aucun changement	Fermer le service de sandwich et wrap.	Offrir seulement un choix de repas chaud.	Fermer le service de la cafétéria. Utiliser le reste d'heures pour le service aux patients.	Voir le 40%

Plan de pandémie – Ressources humaines
Service alimentaire du Réseau de santé Vitalité

Action requise en cause de réduction en ressources humaines pour maintenir les services essentiels

Fonctions essentielles	Tâches	Zone	heure/ jour	heure/ semaine	10%	20%	30%	40%	50%
		6 Bathurst	2035 = 14.3	99.75	Plus de service traiteur		Plus de service traiteur	Plus de service traiteur Plus de grill aliments portioner d'avance	Plus de service traiteur Plus de grill aliments portioner d'avance
		6 Tracadie	2035 = 3 h service cafétéria seulement	21	Repas chauds seulement: fait sur la courroie. Sera éliminé si manque de personnel. Nous ne faisons pas de Déli à la cafétéria	Cafétéria : cesser de servir le souper	Cesser cafétéria ou faire menu d'urgence		
		6 Caraquet	2041 = 1.5 service cafétéria seulement	10.5	Repas chauds seulement: fait sur la courroie. Sera éliminé si manque de personnel. Nous ne faisons pas de Déli à la cafétéria	Pas de changement	Cesser cafétéria ou faire menu d'urgence		
		6 Lamèque	2003 = 1.5 service seulement à la cafétéria	10.5	Repas chauds seulement: fait sur la courroie. Sera éliminé si manque de personnel. Nous ne faisons pas de Déli à la cafétéria	Pas de changement	Cesser cafétéria ou faire menu d'urgence		
Collation		1B GD	2035 = 5.5	38.5	Aucun changement			Redistribuer les taches entre les 2035 de la courroie et distribuer les collations à 19h00.	
		1B HSMK	0	0					
Tâches: Cuisinette		1B DVA	2035=1.5	10.5	Aucun n'impacte			Stocker 2-3x/semaine	Même que 40%

Plan de pandémie – Ressources humaines
Service alimentaire du Réseau de santé Vitalité

Action requise en cause de réduction en ressources humaines pour maintenir les services essentiels

Fonctions essentielles	Tâches	Zone	heure/ jour	heure/ semaine	10%	20%	30%	40%	50%
Tâches: Cuisinettes, collation thérapeutique, supplément	4 HRE		2035 = 11.5	80.5	Pas de changement			Placer les provisions de cuisinette et les collations thérapeutiques sur les charriots des patients	Voir 40 %
	4 HGS		0	0					
	4 HSQ		0	0					
	5		2035 = 11.25	78.75	Continuer les collations; distribution sur les chariots.		Collation de diabétique seulement placé sur les chariots.		Éliminer le relais des collations. Combiner avec les autres postes.
	6 Bathurst		2035 = 3.5	28.5	Pas de changement	Pas de changement	Collation livre avec cabarets	Collation livre avec cabarets	Collation livre avec cabarets
			1094 = 0.6		Pas de changement	Grosse unite remplis, autres sur demandes	Grosse unite remplis, autres sur demandes	Remplis sur demande	Remplis sur demande
	6 Tracadie		2035 = 1.75 h 1004 = 0.5 h	12.25 h 3.5 h	continue collation Diabétique ; distribution sur les charriots de repas	idem	idem	Idem	
6 Caraquet		2003 = 1h	7h	continue collation Diabétique ; distribution sur les charriots de repas	idem	idem	idem		
6 Lamèque		2003 = 0.75h	5.25h	continue collation Diabétique ; distribution sur les charriots de repas	idem	idem	idem		
Hygiène Tâches: lavage de vaisselle, chaudrons,	1B GD		2041 = 34.5	241.5	Aucun changement	Éliminer les tâches du « Cleaner ».	Éliminer les taches du « Cleaner ». Éliminer 2.5h de la plonge batterie et aiderait à la plonge vaisselle pour aider	Éliminer les taches du « Cleaner ». Vaisselle disposable pour courroie du déjeuner. Employer de	Éliminer les taches du « Cleaner » Vaisselle disposable pendant toute la journée. Redistribue les taches essentielles entre les sanis pendant la journée.

Plan de pandémie – Ressources humaines
Service alimentaire du Réseau de santé Vitalité

Action requise en cause de réduction en ressources humaines pour maintenir les services essentiels

Fonctions essentielles	Tâches	Zone	heure/ jour	heure/ semaine	10%	20%	30%	40%	50%
nettoyage des comptoirs et les équipements, laver le plancher, ramasser les vidanges							à combler les tâches.	plonge batterie effectue ses tâches jusqu'à l'heure de nettoyage de plateaux et ensuite va aider dans la plonge vaisselle pour aider au fonctionnement du lave-vaisselle. Lors du diner, le relais « 11h30-1930 » va charger le lave-vaisselle et 1 employé va vider le lave-vaisselle. Continue les tâches habituelles pour la courroie du souper.	
	1B HSMK		2035 = 6.75	47.25	Aucun changement	Aucun changement	Vaisselle disponible. Cuisinière lave sa propre vaisselle si nécessaire. Relais de 6h30-14h00 prépare les repas du diner seule.		
	1B DVA		2041 = 7.5 2035= 5-6	52.5 35-40	Aucun n'impacte	Certaines tâches seront réduites au niveau du nettoyage quotidien et hebdomadaire pour le 2041 et 2035 Il y aura moins de plats à nettoyer avec le menu non sélectif ou d'urgence			
	4 HRE		2041 = 26	182	Pas de changement		Diminuer la fréquence du nettoyage des planchers	Utiliser la vaisselle jetable et casserole en aluminium Utiliser le plan de redéploiement des	Utiliser le plan de redéploiement des effectifs des RH pour la plonge, le nettoyage des planchers et les vidanges.

Plan de pandémie – Ressources humaines
Service alimentaire du Réseau de santé Vitalité

Action requise en cause de réduction en ressources humaines pour maintenir les services essentiels

Fonctions essentielles	Tâches	Zone	heure/ jour	heure/ semaine	10%	20%	30%	40%	50%
								effectifs des RH pour certaines tâches d'entretien	
	4 HGS		0	0					
	4 HSQ		0	0					
	5		2041 = 11.25 2035 = 2.14	93.75	Aucun changement	Élimination de la tâche 2035 nettoyage.	Utilisation de vaisselles jetables.		Éliminer le relais des pots. Utilisation des pannes jetables. Combiner les tâches avec les autres relais.
	6 Bathurst		2041 = 10.42 2035 = 9	136	Pas de changements		Utiliser vaisselle jetable, et lavage prioritaire seulement		
	6 Tracadie		2041 = 7.5	52.5	Tracadie ne lave pas les planchers		Dans l'éventualité d'un trop grand nombre d'absences de personnel, le service utilisera les ustensiles, tasses et assiettes jetables.		
	6 Caraquet		2041 = 6h	42h			Dans l'éventualité d'un trop grand nombre d'absences de personnel, le service utilisera les ustensiles, tasses et assiettes jetables.		
	6 Lamèque		2041 = 6h	42h	Dans l'éventualité d'un trop grand nombre d'absences de personnel, le service utilisera les ustensiles, tasses et assiettes jetables.				

Service de l'environnement

Les fonctions de base

Les Services de l'environnement sont responsables du nettoyage et de la désinfection des surfaces et de l'équipement ainsi que de la gestion des déchets dans les hôpitaux, les centres de santé communautaires, les anciens combattants et dans les hôtelleries.

Le virus de la COVID-19 est un nouveau virus. Il se propage par les gouttelettes respiratoires d'une personne infectée à d'autres personnes avec lesquelles elle a des contacts étroits, comme les personnes qui vivent ensemble ou qui fournissent des soins. Le virus peut survivre sur différentes surfaces, mais il peut être détruit par la plupart des produits nettoyants et désinfectants lorsque ceux-ci sont utilisés adéquatement.

Les pratiques de nettoyage et de désinfection du Réseau sont basées sur les [Pratiques exemplaires de nettoyage de l'environnement en vue de la prévention et du contrôle des infections dans tous les milieux de soins de santé, 3^e édition rédigé par le Comité consultatif provincial des maladies infectieuses-Prévention et contrôle des infections \(CCPMI-PCI\).](#)

Pendant la pandémie, la priorité des services d'environnement sera mise sur les milieux patients/publics versus les milieux administratifs et la désinfection versus l'apparence.

Les services essentiels

Pour tous les services d'environnement, les endroits de soins aux patients seront les endroits de services essentiels de nettoyage et désinfection.

Les endroits où il y a des patients vulnérables ou une probabilité de contamination élevé comme par exemple, les salles d'opérations, les unités de dialyse et les départements d'urgence sont identifiés essentiels et prioritaires. Dans ces endroits, il y a possibilité de devoir redéployer des ressources additionnelles pour effectuer le nettoyage et la désinfection adéquatement.

La collection des déchets réguliers et biomédicaux sera traitée comme service essentiel.

Les services critiques

Ce sont les urgences, les unités, les cliniques de dépistages Covid-19 et tous autres services où l'on procure des soins essentiels. À ces endroits, la fréquence de nettoyage sera augmentée considérablement. Le tableau ci-dessous indique les endroits et la fréquence du nettoyage et de la désinfection en période de pandémie.

Endroit	Fréquence
Chambre du patient Covid-19	Nettoyage et désinfection complète de la chambre 1 x par jour et la désinfection des surfaces fréquemment touchées* 2 x par jour (Annexe D)
Chambre du patient Covid-19 au congé ou transfert	Nettoyage et désinfection complète (Annexe E). Pour assurer la sécurité de nos employés, un temps de renouvellement de la pression négative (Annexe F) sera respecté avant de procéder au nettoyage de la chambre.
Clinique de dépistage Covid-19	<ul style="list-style-type: none"> -Potentiel d'assigner une ressource humaine du service d'environnement à temps complet s'il y a des patients aux 15 min. -Nettoyage et désinfection complète des surfaces fréquemment touchées 2 x par jour. -Désinfection entre chaque patient par le personnel du service d'environnement ou le personnel infirmier à l'aide de lingettes. -
Unité Covid-19	<ul style="list-style-type: none"> -2 ressources humaines à temps plein assignées à l'unité si plus de 15 pts. -Nettoyage et désinfection continue et complète des surfaces fréquemment touchées. -Déchets généraux et biomédicaux ramassés 3 x par jour.
Urgence	<ul style="list-style-type: none"> -Employés à temps plein assignée à l'unité. -Nettoyage et désinfection complète des surfaces fréquemment touchées 2 x par jour. -Désinfection entre chaque patient par le personnel du service d'environnement ou le personnel infirmier dans les salles d'observation. Voir Annexe G des surfaces fréquemment touchées pour les salles d'observations.
Salles de bain publiques (urgences et autres services critiques)	Nettoyage et désinfection min. au 4 h.
Salles d'attente des services critiques	Nettoyage et désinfection complète des

	surfaces fréquemment touchées 2 x par jour.
Soins intensifs	Nettoyage et désinfection complète des surfaces fréquemment touchées 2 x par jour.
Cliniques de services critiques (ex : néphrologie et oncologie)	Nettoyage et désinfection complète des surfaces fréquemment touchées 2 x par jour.
Ascenseur	Nettoyage et désinfection min. au 4 h.
Station des soins infirmiers sur les unités	-Nettoyage et désinfection complète des surfaces fréquemment touchées 2 x par jour. -Soins infirmiers encouragés à faire plus souvent au besoin.

Les services semi-critiques

Certaines cliniques ambulatoires, l'imagerie médicale, le laboratoire et les services de stérilisation seront considérées comme des endroits semi-critiques. Le nettoyage et la désinfection seront fait selon la disponibilité en ressources humaines.

Les services non essentiels

Les bureaux et les corridors non utilisés par les patients seront considérés non essentiels. Aucun transfert de bureaux ou de lits ne sera fait. Les services tels que le nettoyage post construction ou le grand ménage annuel ne seront pas fait.

Tout cirage, décapage, polissage des planchers seront discontinués. Seul le nettoyage et la désinfection des planchers sera fait.

Les autres services tels que le recyclage et le déchiquetage ou la collection de ceux-ci seront traités comme non essentiels. Afin de fournir le service, malgré la diminution prédite du personnel, tous les occasionnels seront demandés, au besoin, de s'ajouter aux horaires de travail réguliers. Si la ressource d'occasionnelle s'épuise, le Réseau fera appel à l'entente fait avec les syndicats de la fonction publique afin d'assurer le nettoyage et la désinfection des services critiques.

Une vérification continue de la priorité des travaux se fera afin d'assurer que les services essentiels sont faits en premier.

Les approvisionnements

Tous les départements du service de l'environnement ont habituellement un endroit d'entreposage avec un minimum de produits d'une durée d'environ cinq à sept jours.

En plus de ceci, dans l'inventaire des magasins, les produits essentiels pour le nettoyage et la désinfection sont stockés pour une durée de trois à quatre semaines.

Les produits essentiels pour le service de l'environnement sont les produits nettoyants, les produits désinfectants pour les mains, le savon pour les mains, les désinfectants de

surface, le papier à main, le papier de toilette ainsi que les sacs de plastique appropriés pour les types de déchets.

- En milieu hospitalier, seuls les désinfectants ayant un numéro d'identification de médicament (DIN) doivent être utilisés.
- Nous préconisons la liste de désinfectants pour surfaces dures de Santé Canada [COVID-19 : Liste des désinfectants pour surfaces dures dont l'utilisation est autorisée contre les coronavirus - Canada.ca](https://www.canada.ca/fr/sant%C3%A9-canada/services/m%C3%A9dicaments-et-produits-sant%C3%A9/produits-nettoyants-et-d%C3%A9sinfectants/COVID-19-liste-des-d%C3%A9sinfectants-pour-surfaces-dures-dont-l'utilisation-est-autoris%C3%A9e-contre-les-coronavirus.html)
- La date d'expiration des produits doit être vérifiée et les directives du fabricant doivent toujours être suivies incluant le port de l'équipement protecteur.

Tableau : Précision sur les différents types de produits nettoyants

Produits nettoyants	Désinfectants	Lingettes désinfectantes
<ul style="list-style-type: none"> • Dissolvent la graisse et éliminent les matières organiques des surfaces. • Doivent être utilisés séparément avant l'utilisation d'un désinfectant. • On peut acheter certains produits contenant à la fois un agent nettoyant et un désinfectant. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contiennent des agents chimiques permettant de tuer la plupart des germes. • Doivent être appliqués une fois que les surfaces ont été nettoyées. • Doivent avoir un numéro d'identification du médicament (DIN). 	<ul style="list-style-type: none"> • Combinent des agents nettoyants et des désinfectants dans une même solution. • Peuvent s'assécher en raison de leurs propriétés de séchage rapide. Doivent être jetées si elles se sont asséchées. • Non recommandées pour les surfaces très souillées.

Plan de pandémie – Ressources humaines

Heures par semaine par établissement par classification pour fonctionnement normal

Établissement et classification	Heures par semaines
HGD+Auberge 2034 + 2040 2030+ gestion	3338.62 150
HSK 2034 + 2040	210
AMO 2034+2040	157.5
HRE 2034 + 2040 Gestion	1398.75 112.5
HGS 2034+2040	262.5
HSQ 2034+2040	142.5
HRC 2034+2040 1021+2026+Gestion	2148.5 202.5
HRC + UCT 2034+2040 1021+2026	2085 150
HTR 2034+2040 2026	506.25 37.5
HCR+HLA 2040 2026	365 37.5

Plan de pandémie – Ressources humaines-Modification des tâches en fonction des ressources humaines disponibles.

Tâches Services d'environnement

Tâches	Réduction en ressources humaines pour maintenir les services essentiels				
	10%	20%	30%	40%	50%
Heures de fonctionnement	Heures de fonctionnement normal				
Bureaux	Remplacement par occasionnels Fonctionnement normal	Activités cessées et employés redéployés			
Corridors	Remplacement par occasionnels Fonctionnement normal	Diminuer la fréquence à demi Les corridors où circulent les patients et le public sont prioritaires	Activités cessées et employés redéployés		
Cirage , décapage, polissage	Activités cessées et employés redéployés				
Transferts de bureaux, transferts de lits, grands ménages, ménages post constructions	Remplacement par occasionnels Fonctionnement normal	Activités cessées et employés redéployés			
Cliniques externes	Remplacement par occasionnels Fonctionnement normal	Fréquence diminuée à demi Endroits essentiels faits au besoin	Endroits essentiels faits au besoin		
Les salles d'op	Remplacement par occasionnels Fonctionnement normal	Tâche essentielle			
Les unités de dialyse	Remplacement par occasionnels Fonctionnement normal	Tâche essentielle			
Urgence	Remplacement par occasionnels Fonctionnement normal	Tâche essentielle Ajouter employé d'extra au besoin Remplacement par employés occasionnels si disponible Employé dédié si possible			
PEC	Employé dédié dès l'ouverture				
Départements de soins	Remplacement par occasionnels Fonctionnement normal	Élimination des spéciales tels que le lavage de fenêtres Seule la désinfection des chambres	Seule la désinfection des chambres des patients est faite		

Tâches	Réduction en ressources humaines pour maintenir les services essentiels				
	10%	20%	30%	40%	50%
			des patients est faite		
Soins thérapeutiques	Remplacement par occasionnels Fonctionnement normal		Fréquence diminuée à demi Endroits essentiels faits au besoin	Endroits essentiels faits au besoin	
L'imagerie médicale, le laboratoire et les services de stérilisation	Remplacement par occasionnels Fonctionnement normal		Fréquence diminuée à demi Endroits essentiels faits au besoin	Endroits essentiels faits au besoin	
Collecte des déchets réguliers et biomédicaux	Remplacement par occasionnels Fonctionnement normal		Entraînement des employés du groupe d'employés en réserve	Employés du groupe d'employés en réserve	
Commentaires en général	Aucun	Note de service envoyé à tous les départements	Priorisation constante du travail à faire pour déployer les employés		

*Inventaire ▀ Avant la pandémie il faut assurer que le stock est au maximum. Augmenter le stockage des articles essentiels pour le période déterminée (2 semaines à 1 mois)

Déjeuner							
	Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
	Jus Céréales Œuf poché Rôties	Jus Céréales Œuf poché Rôties	Jus Céréales Œuf poché Rôties	Jus Céréales Œuf poché Rôties	Jus Céréales Œuf poché Rôties	Jus Céréales Œuf poché Rôties	Jus Céréales Œuf poché Rôties
Dîner							
Mets Principal	Rôti de porc/ Sauce dijon	Poulet sauce fines herbes	Rôti de boeuf	Dinde/sauce	Boulette/ sauce aigre- douce	Filet de poisson	Poulet BBQ
Légumes	P. de terres pilées	P. de terres pilées	P. de terres pilées	P. de terres pilées	P. de terres pilées	P. de terres pilées	P. de terres pilées
Soupe	Haricots verts	Carottes juliennes	Navets en dés	Pois et carottes	Brocoli	Macédoine	Carottes en dés
Dessert	À l'orge	Au poulet et riz	Aux légumes	Macaroni	Italienne	Poulet et nouilles	Crème de tomates
	Salade de fruits	Pêches en dés	Crème glacée	Mandarines	Yogourt aux fraises	Coupe aux poires	Pouding au caramel
Souper							
Mets principal	Pâté chinois	Macaroni à la viande gratiné	Saumon à l'aneth Patates/sa uce	Casserole patate et jambon	Fricot au poulet	Hamburger Patates/sauc e	Sandwich grillé au fromage
Légumes	-----	Haricots jaunes	Légumes jardinières	Betteraves	-----	Pois et carottes	Salade du jardin
Soupe	À l'orge	Au poulet et riz	Aux légumes	Macaroni	-----	Poulet et nouilles	Crème de tomates
Dessert	Mousse au chocolat	Biscuits digestifs	Poires en dés		Salade de fruits	Crème glacée	Mousse à la vanille

Zone 1B

Menu pandémie non-sélectif
Centre de santé des Anciens Combattants

Zone 1B
Planification de menu non-sélectif

DÉJEUNER							
	<i>Dimanche</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>	<i>Samedi</i>
	Jus d'orange Rice Krispies Œuf Bouilli Rôtie Conf. fraise	Jus de Pomme Cheerios Cheddar Rôtie Conf. fraise	Jus d'orange Cornflakes Beurre d'arachide Rôtie Conf. Fraise	Jus de Pomme Rice Krispies Cheddar Rôtie Conf. Fraise	Jus d'orange Cornflakes Œuf Bouilli Rôtie Conf. Fraise	Jus de Pomme Rice Krispies Cheddar Rôtie Conf. Fraise	Jus d'orange Cheerios Beurre d'arachide Rôtie Conf. Fraise
DÎNER							
Mets principal	Macaroni aux tomates gratinés	Poulet sauce fines herbe P. de terre pilées/sauce	Bœuf à la mode P. de terre/Sauce	Dinde/sauce P. de terre pilées/Sauce	Spaghetti au four	Filet de poisson au citron P. de terre pilées/Sauce	Poulet BBQ P. de terre pilées/Sauce
Légumes	Brocoli	Carottes	-----	Navet	Pois	Haricots verts	Blé d'Inde
Soupe	À l'orge	Poulet et riz	Aux légumes	Macaroni et tomates	Poulet et riz	À l'orge	Poulet et Nouilles
Dessert	Salade de fruits	Pêche	Yogourt	Poires	Pouding vanille	Salade de Fruits	Sauce aux pommes
SOUPER							
Mets principal	Roti de porc p. de terre pilées/Sauce	Macaroni à la viande	Saumon à l'Aneth	Omelette aux légumes et P. de terres	Pizza poulet BBQ	Poulet sauce Champignons P. terre pilées	Roti de Bœuf/P. de terre pilée/Sauce
Légumes	Courge	Haricots Jaunes	Haricots verts	Pois et Carottes	Concombre	Courge	Carottes
Soupe	À l'orge	Poulet et riz	Aux légumes	Macaroni et tomates	Poulet et riz	A l'orge	Poulet et Nuille
Dessert	Yogourt	Pouding Caramel	Salade de fruits	Sauce aux pommes	Pêche tranchée	Crème glacée	Poires

****Café est servi à chaque déjeuner****

****Thé et pot de lait est servi à chaque Diner et Souper****

Zone 4

Menu de base sommaire ZMENU DE CONTINGENCE

	01-JOUR-1	02-JOUR-2	03-JOUR-3	04-JOUR-4	05-JOUR-5	06-JOUR-6	07-JOUR-7
Soupes (D)	Soupe poulet & nouilles	Soupe riz & tomates	Crème de légumes	Soupe Minestrone	Soupe poulet & riz	Soupe aux pois	Soupe aux légumes
Mets principaux (D)	Rôti de porc	Stew au poulet	HAMBURG	Sauce au saumon	Spaghetti italien	Pâté chinois	Poulet aigre-doux
	Sauce brune	Omelette	Sauce brune	Sand poulet	Grilled cheese	Sand oeufs	Sand thon
	Grilled cheese		Sand thon				
Pommes de terre (D)	Patate pilée		Patate pilée	Patate pilée			Patate pilée
Légumes (D)	Macédoine Cocktail		Fèves vertes	Carottes en dés	Macédoine du jour	Betteraves	Fèves vertes
Salades (D)		Salade de chou					
Desserts (D)	Poires	Yogourt	Compote de pommes	Salade de fruits	Crème glacée vanille	Poires	Biscuits au son

Menu de base sommaire ZMENU DE CONTINGENCE

	01-JOUR-1	02-JOUR-2	03-JOUR-3	04-JOUR-4	05-JOUR-5	06-JOUR-6	07-JOUR-7
Soupes (S)	Soupe poulet & nouilles	Soupe riz & tomates	Crème de légumes	Soupe Minestrone	Soupe poulet & riz	Soupe aux nouilles	Soupe aux légumes
Mets principaux (S)	Dinde rôtie	Poisson pané au four	Omelette aux légumes	Ragoût de boeuf	Steak suisse	Porc aux légumes	Macaroni à la viande
	Sauce brune	Sauce blanche	Sand jambon	Sand oeufs	Sand thon	Toasts dorées	Sand poulet
	Sand oeufs	Sand jambon					
Pommes de terre (S)	Patate pilée	Patate pilée	Patate pilée		Patate pilée	Patate pilée	Patate pilée
Légumes (S)	Pois	Carottes en julienne	Macédoine	Fèves jaunes	Pois & carottes		Carottes en dés
Salades (S)							
Desserts (S)	Mousse aux fraises	Pêches	Biscuit maison	Mousse caramel écossais	Pêches	Yogourt	Mousse à la vanille

Zone 5

7 - JOUR DE PANDEMIE D'URGENCE ZONE 5

Plan de pandémie sans menu sélection

DÉJEUNER/BREAKFAST						
1	2	3	4	5	6	7
Orange Juice	Apple Juice	Orange Juice	Apple Juice	Orange Juice	Apple Juice	Orange Juice
Corn Flakes Oatmeal Cheese portion	Rice Krispies Oatmeal Beans	Corn Flakes Oatmeal Boiled egg	Rice Krispies Oatmeal Beans	Corn Flakes Oatmeal Boiled egg	Rice Krispies Oatmeal Cheese portion	Corn Flake Oatmeal Boiled egg
coffee <input type="checkbox"/> , sugar <input type="checkbox"/> Milk <input type="checkbox"/>						
LUNCH/DINER						
Soup	Soup	Soup	Soup	Soup	Soup	Soup
Fish cake Carrots diced Viande (Substitution)	Turkey Bouillon	Shepherd's Pie	Roast Pork Mashed Potato Mixed vegetable	Plain Chicken/Gravy Mashed Potato Green Bean	Pork steakette Mashed Potato Mashed Turnip - Butterscotch pudding	Meat Balls Plain and BBQ/Gravy Mashed Potato Yellow beans - Apple Sauce
Vanilla Pudding	Apple sauce	Digestive cookie	Fruit cocktail	Bran Crunch		
Crackers <input type="checkbox"/> Margarine <input type="checkbox"/> Salt & Pepper <input type="checkbox"/> Tea with creamer, sugar						
SOUPER/SUPPER						
V-8 or Juice	V-8 or Juice	V-8 or Juice	V-8 or Juice	V-8 or Juice	V-8 or Juice	V-8 or Juice
Beefy macaroni Green beans - Peach canned	Sandw.poulet Beef pattie (substitution) - Yogourt	Poached salmon Mashed potatoes Green Beans Viande (substitution) - Pear canned	Beef Stew - Rice pudding	Italian spaghetti - Fruit cocktail	Baked Fish/White Sauce Mashed Potato Peas Viande (substitution) Oatmeal	Roast turkey Mashed potatoes Green Beans Fruit cocktail

***Also Required :** modification for texture modified minced, diced

CL liquid, Full Liquid and some strict Diet (i.e.: min. Residue or Tri-Puree 1-2 g Na+)

If enough employees we could cut up frozen cake, and make soup based on the menu. Soup could be replaced with juice if not enough people.

Zone 6 Bathurst

Déjeuner	Lait
	Céréale froid
	Toast
	Beurre d'arachide ou œuf bouilli
	Confiture
	Fruit
	Café
	Yogourt
Diner	Lait
	Sandwich
	Salade
	Fromage
	Fruit
	Yogourt
	Thé
Souper	Lait
	Cold plate ou fruit plate avec un buns
	Ou un repas chaud si on a un cuisinier
	Pouding
	fruit
	Thé

Zone 6 PA

Service Alimentaire (menu d'urgence) En cas d'une panne majeure, Pandémie ou tempête

Le service alimentaire offrira aux patients pour déjeuner :

1. Lait ou jus
2. Fromage en tranche ou (21g diabétique) ou (beurre d'arachide)
3. Céréales avec lait ou céréales chaudes (crème de blé ou gruau)
4. Substitut alimentaire (supplément)
5. Fruit frais ou en conserve, (pot de bébé)
6. Pain blanc ou blé entier et (confiture s/s ou régulier)
7. Yogourt
8. Thé ou café

Le service alimentaire offrira aux patients pour le dîner.

1. Lait ou jus
2. Fromage en tranche ou (21g diabétique) ou (beurre d'arachide)
3. Substitut alimentaire (supplément)
4. Sandwichs, viande froide, salade ou (pot de bébé viande)
5. Fruit frais ou en conserve ou (pot de bébé) diabétique
6. Légumes en conserve, pomme de terre en poudre ou (pot de bébé)
7. Pouding & pouding diabétique
8. Biscuits secs
9. Pain blanc ou blé entier
10. Thé ou café

Le service alimentaire offrira aux patients pour le souper.

1. Lait ou jus
2. Fromage en tranche ou (21g diabétique) ou (beurre d'arachide)
3. Substitut alimentaire (supplément)
4. Sandwichs, viande froide, salade ou (pot de bébé viande)
5. Fruit frais ou en conserve ou (pot de bébé) diabétique
6. Légumes en conserve, pomme de terre en poudre ou (pot de bébé)
7. Pouding & pouding diabétique
8. Biscuits secs
9. Pain blanc ou blé entier
10. Thé ou café

1. Le service alimentaire utilisera aussi des ustensiles, tasses et assiettes jetables pour cette période.
2. Il est à noter que si une panne arrive au moment où les aliments ne sont pas prêts pour le repas, ces aliments seront ramassés et le menu conçu en cas de panne sera utilisé.
3. Pour amener les cabarets sur l'étage, l'aide du personnel de la médecine sera nécessaire.
4. Pour les purées le service alimentaire utilisera des pots pour bébé.

COVID-19 DEMANDE DE PLATEAU POUR ACCOMPAGNATEUR

Les demandes de plateau seront acceptées pour 1 accompagnateur pour les patients suivants :

- Pédiatrie
- Femmes enceintes
- Soins palliatifs

Le questionnaire doit être rempli par l'unité qui fait la demande de plateau. L'accompagnateur recevra le repas régulier du jour. Aucune demande spéciale ne sera traitée à l'exception des allergies alimentaires. Aucune demande de plateau ne sera traitée avant la réception du formulaire bien rempli.

Date de début : _____ Repas (**encercler**) : déjeuner dîner souper

Nom du patient ou numéro de dossier : _____

Numéro de la chambre : _____

Nom de l'accompagnateur : _____

L'infirmière ou le préposé de l'unité de soins a la responsabilité de poser la question suivante à l'accompagnateur :

1. Avez-vous des allergies alimentaires?

Oui Si oui, veuillez préciser laquelle ou lesquelles : _____

Non

NOTE: L'infirmière ou le préposé de l'unité de soins est responsable de faire la double vérification du plateau livré pour l'accompagnateur.

Nom de l'infirmière qui fait la demande
(en caractères d'imprimerie)

Signature

Étapes à suivre pour la livraison des repas à l'unité COVID
Unité considérée (OUVERTE)

- Les employés du service alimentaire feront la livraison des repas selon la procédure habituelle pour les patients en isolement.

Étapes à suivre pour la livraison des repas et nourriture à l'unité COVID
Unité considérée (FERMÉE)

- Selon le nombre de repas à distribuer, le personnel du service alimentaire conduira un ou deux chariots dans la zone froide. Lorsque le personnel du service alimentaire sera prêt, il sonnera la cloche pour aviser le personnel de l'étage. **(Il est important que l'employé du service alimentaire, le(s) chariot(s) contenant la nourriture à distribuer demeure en tout temps dans la zone froide)**
- Le personnel du service alimentaire positionnera un chariot en position horizontale devant la ligne de la zone tiède.
- Le personnel du service alimentaire poussera les cabarets contenant la nourriture environ 4 pouces en dehors du chariot en direction de l'unité COVID afin de permettre au personnel de l'unité COVID de prendre les cabarets sans contaminer le chariot propre.
- Le personnel de l'unité COVID va prendre et placer les cabarets sans toucher le chariot de la cuisine et les placés sur leur chariot qui se trouve dans la zone contaminée. Notez que lorsqu'il y aura plus de **12 cabarets** à distribuer. **TOUT LE PERSONNEL DE L'UNITÉ COVID PARTICIPERA À LA DISTRIBUTION DES CABARETS.** Car le personnel du service alimentaire devra attendre pour vous donner le reste des cabarets.

Étapes à suivre pour ramasser les cabarets à l'unité COVID
Unité considérée (FERMÉE)

- Le personnel de l'unité COVID ramassera les cabarets et jettera toutes la vaisselle disponible et empilera les cabarets sur le chariot ouvert présent à l'unité COVID.
- À l'arrivée de l'employé du service alimentaire pour ramasser les cabarets, celui-ci ouvrira les portes du chariot fermé et positionnera le chariot horizontalement à la ligne identifiant la zone tiède et sonnera la cloche pour aviser le personnel de l'unité COVID de son arrivée.
- **(Il est important que l'employé du service alimentaire et le chariot fermé demeure en tout temps dans la zone froide)**
- Les cabarets souillés seront placés dans le chariot fermé par le personnel de l'unité COVID.
- **Le personnel de l'unité COVID ne doit pas toucher le chariot fermé. Si on le touche par accident, le personnel de l'unité COVID devra nettoyer les surfaces touchées avec un désinfectant.**
- Ensuite l'employé du service alimentaire pourra fermer les portes du chariot et descendre le chariot à la cuisine et suivra les procédures de désinfections habituelles établies par le secteur d'alimentation.

Feuille de rappel- Nettoyage d'une chambre de patient faisant l'objet de précautions contre le Covid-19

- Vérifier s'il y a des écriteaux indiquant que des précautions supplémentaires doivent être prises et prendre les précautions demandées.
- Se promener dans la chambre afin de déterminer ce qui doit être remplacé.
- S'assurer qu'il y a une quantité suffisante de chiffons propres.
- Préparer une solution fraîche de désinfectant selon les directives du fabricant.
- Se laver les mains avec un désinfectant pour les mains à base d'alcool.
- Nettoyer les portes, les poignées de porte, les plaques de propreté et les zones du cadre qui ont été touchées.
- Examiner les murs afin d'y relever des souillures visibles et les nettoyer au besoin.
- Nettoyer les interrupteurs d'éclairage et les thermostats.
- Nettoyer les objets installés au mur, tels que le distributeur de désinfectant pour les mains à base d'alcool et le support de boîte de gants.
- Examiner la partie inférieure des cloisons en verre, les panneaux de porte en verre, les miroirs et les fenêtres afin d'y relever des marques de doigts et de la saleté et, au besoin, les enlever avec du nettoyant pour vitres.
- Examiner les rideaux séparateurs afin d'y relever des souillures visibles et les remplacer au besoin.
- Nettoyer tous les meubles et toutes les surfaces horizontales se trouvant dans la chambre, y compris :
 - Les chaises
 - L'appui de fenêtre
 - La télévision et les câbles
 - Le téléphone
 - Les claviers d'ordinateur
 - La table de nuit et les autres tables ou bureaux
- Essuyer le matériel fixé aux murs, comme le dessus du bocal d'aspiration, l'interphone et le manomètre pour la pression artérielle ainsi que le support pour intraveineuse.
- Nettoyer les ridelles, les commandes du lit et la sonnette d'appel, y compris le cordon.
- Nettoyer la salle de bain/douche.
- Nettoyer les planchers.
- Placer les chiffons sales dans des contenants réservés à la buanderie.
- Vérifier le contenant des objets pointus et tranchants et le changer s'il est plein aux $\frac{3}{4}$ (ne pas épousseter le dessus d'un contenant pour objets pointus et tranchants).
- Enlever le linge sale si le sac est plein.
- Placer les déchets évidents dans des récipients.
- Jeter les déchets.
- Retirer les gants et se laver les mains.
- Effectuer le réapprovisionnement en fournitures en besoin (p. ex. papier hygiénique, serviette en papier, savon, désinfectant pour les mains à base d'alcool, gants).
- Remplacer les rideaux séparateurs.
- Se laver les mains avec un désinfectant pour les mains à base d'alcool au moment de quitter dans la chambre.

****** Jeter la feuille de rappel aux poubelles avant de sortir de la chambre**

Feuille de rappel-Nettoyage d'une chambre de patient faisant l'objet de précautions contre les contacts avec le Covid-19 suivant un congé ou un transfert

- Vérifier s'il y a des écriteaux indiquant que des précautions supplémentaires doivent être prises et prendre les précautions demandées.
- Utiliser un seau, un ou des chiffons et une tête de vadrouille propres. Utiliser chaque chiffon une seule fois. **NE PAS RÉUTILISER LES CHIFFONS.**
- Préparer une nouvelle provision de désinfectant selon les directives du fabricant.
- Se laver les mains avec un désinfectant pour les mains à base d'alcool et mettre des gants.
- Enlever tous les articles utilisés ou souillés (p. ex. le contenant d'aspiration, les articles jetables).
- Enlever les rideaux (rideaux séparateurs, rideaux de fenêtre, rideaux de douche).
- Enlever le linge sale (draps, serviettes); enrouler les draps soigneusement afin de prévenir les aérosols.
- Jeter le savon, le papier hygiénique, les serviettes en papier, la boîte de gants.
- Jeter les gants, se laver les mains et mettre des gants propres.
- Nettoyer et désinfecter toutes les surfaces et prévoir une exposition au désinfectant d'une durée appropriée :
 - Les portes, les poignées de porte, les plaques de propreté et les zones du cadre qui ont été touchées;
 - Nettoyer les tâches visibles sur les murs;
 - Les interrupteurs d'éclairage et les thermostats;
 - Les objets fixés au mur :
 - Le distributeur de désinfectant pour les mains à base d'alcool;
 - Le distributeur de savon
 - Le support de boîte à gants
 - Le dessus du bocal d'aspiration
 - Le contenant pour objets pointus et tranchants (côtés et dessous)
 - Le manomètre de la pression artérielle (y compris le brassard)
 - La partie inférieure des cloisons intérieures en verre, les panneaux de porte en verre, les miroirs et les fenêtres
 - Les chaises
 - Les tables (table de chevet, table-pont, bureaux)
 - L'appui de fenêtre
 - Le téléviseur, y compris les cordons électriques et la télécommande
 - Le téléphone
 - Les claviers d'ordinateur
 - Le cordon électrique des lampes
 - Les jouets, les jeux électroniques (pédiatrie)
 - Le fauteuil roulant, la marchette
 - Les moniteurs
 - La pompe et le support pour intraveineuse
 - L'intérieur et l'extérieur de l'armoire ou du casier du patient/résident et les tiroirs intérieurs
 - La chaise d'aisance

- Nettoyer le lit :
Vérifier si le matelas présente des fissures ou des trous et faire remplacer le matelas au besoin;
Nettoyer et désinfecter les éléments ci-dessous et prévoir une exposition au désinfectant d'une durée appropriée :
 - Le dessus et les côtés du matelas, le retourner et en laver le dessous;
 - Les ressorts et le cadre de lit exposés, y compris les roulettes;
 - Le grand dossier et le petit dossier;
 - Les ridelles, sans oublier le dessous;
 - La sonnette d'appel et son cordon;
 - Les commandes du lit;
 - Laisser le temps au matelas de sécher.

- Nettoyer la salle de bains/douche (voir la méthode de nettoyage des salles de bains) :
Jeter la brosse de toilette.
- Nettoyer le plancher (voir l'Annexe 9, l'Annexe 10 et l'Annexe 11 pour connaître la méthode de nettoyage des planchers).
- Élimination :
 - Enlever et remplacer le contenant pour objets pointus et tranchants s'il est rempli au $\frac{3}{4}$;
 - Enlever le sac de linge sale;
 - Jeter les déchets.
- Retirer les gants et se laver les mains.
- Refaire le lit.
- Remplacer les rideaux.
- Effectuer le réapprovisionnement en fournitures :
 - Savon
 - Papier hygiénique
 - Serviette en papier
 - Boîte de gants
 - Brosse de toilette
- Remettre le matériel nettoyé (p. ex. les pompes et les supports pour intraveineuse, les marchettes, les chaises d'aisance) dans l'aire d'entreposage propre.

*****Jeter la feuille de rappel aux poubelles avant de sortir de la chambre**

**Centre Hospitalier universitaire Dr. Georges – L. Dumont
(506-862-4000)**

	Taux d'échanges d'air par heure	Temps de renouvellement requis en minutes
Urgence salle 11	9.7	46
3A 10	11.6	38
3A 11	N/D	N/D
3D 3	7.4	59
3D 4	5.9	69
3D 11	N/D	N/D
3D 12	N/D	N/D
3E 13	11.1	38
3E 14	11.6	38
4A 13	10.1	41
4A 14	9.6	46
4E 13	10.2	41
4E 14	10.6	41
4E 15	10.3	41
4E 16	N/D	N/D
4F 10	10.5	41
4F 11	9.9	46
Soins chirurgicaux 10	9.7	46

Hôpital Régional d'Edmundston (506-739-2200)

Localisation de la salle	Taux d'échanges d'air par heure	Temps de renouvellement requis en minutes
1389 (RD) DIALYSE	13.3	32
1272B (ICU) 1	8.7	52
1273B (ICU) 2	9.7	46
2083 (OBS) 206	8.0	52
2080 (OBS) 207	8.8	52
3009 (PED) 301	7.6	59
3016 (PED) 304	9.2	46
3028 (PED) 309	12.9	35
3029 (PED) 310	9.8	46
3110 (USP) 325	7.0	59
3115 (USP) 326	11.2	38
3173 (USP) 345	10	41
4006 (MED) 400	11.1	38
4170 (CHIR 1) 451	10.8	41
4165 (CHIR 1) 452	10.3	41
4101 (CHIR 2) 490	8.7	52
4106 (CHIR 2) 489	10.5	41
1075 (ISO ER)	8.6	52

Hôpital de Grand-Sault (506-473-7555)

Localisation de la salle	Taux d'échanges d'air par heure	Temps de renouvellement requis en minutes
201 (247 Multi)	9.4	46
204 (246 multi)	8.6	52

Hôpital Régional de Campbellton (506-789-5000)

Localisation de la salle	Taux d'échanges d'air par heure	Temps de renouvellement requis en minutes
Urgence	14.8	30
ICU Room 8	13.1	32
Médecine 4070	9.4	46
Med/sur/ped4048	8.9	52
Gériatrie 3024	12.9	35
OBS 2007*	21.0	20
OBS 2008*	10.3	41
Pal 4004 #	6.0	69
Trans 4024 !	13.2	32
Vets 3046 !	22.0	20
Oncologie 3022 !	21.0	20

Légende

*Salle de bain partagée

Unité fermée

! Pas utilisé

Centre Hospitalier Restigouche

% Ce chambres ne seront pas réactivées. Décision du CCU locale.

Localisation de la salle	Taux d'échanges d'air par heure	Temps de renouvellement requis en minutes
B1074	14.8	30
B2091	15.5	28
C2053	17.3	24
C1044	10.9	41
C1074%	15.3	28
D1047%	14.5	30
D2037	15.7	28
F1092-93	N/D	N/D

Hôpital régional Chaleur (506-544-3000)

Localisation de la salle	Taux d'échanges d'air par heure	Temps de renouvellement requis en minutes
Urgence	8.24	52
OBS 110	11.68	38
Peds 236	12.19	35

Peds 237	12.04	35
Peds 238	12.42	35
Peds 239	12.16	35
3 Ouest 311	10.12	41
3 Ouest 312	8.72	52
4 Ouest 410	7.89	59
4 Est 433	17.1	24
4 Est 434	10.58	41
Urgence	8.24	52
ICU Salle 5	23.5	20
ICU Salle 6	23.3	20
ICU Salle 15	25.25	20
Salle d'op théâtre 5	20.22	20
Palliatif 4-422	9.68	46
Palliatif 10110	10.8	41

Hôpital Enfant-Jésus de Caraquet (506-726-2100)

Localisation de la salle	Taux d'échanges d'air par heure	Temps de renouvellement requis en minutes
Urgence	35	20 ⁺⁺

⁺⁺ Selon PIDAC, les nombres d'échanges d'air par l'heure terminent à 20 et le temps de renouvellements requis est 20 minutes.

Hôpital de Tracadie (506-394-3000)

Localisation de la salle	Taux d'échanges d'air par heure	Temps de renouvellement requis en minutes
Urgence	7	59
1407	9.1	46
2217	8.8	52
2220	7.6	59
2240	7.7	59
2243	8.4	52
2247	7.4	59
2432	8.8	52
2438	8.4	52
2517	9.9	46
Urgence	7	59
1407	9.1	46

Feuille de rappel-Nettoyage des surfaces souvent touchées entre les patients dans les salles d'observation à l'urgence

- Bras de chaise
- Table d'observation laver avec lingette
- Machine de pression
- Stéthoscope
- Accessoire sur le mur
- Sonnette (call bell)
- Levier et robinet
- Distributeur de savon
- Bras de distributeur à papier main
- Bar de protection
- Porter attention aux bras des chaises roulantes