

# Coquerelles, moisissures et poussière

## Les cuisines de l'Hôpital général de Montréal sont d'une propreté douteuse

EXCLUSIF

ARIANE LACOURSIÈRE

Des coquerelles à côté du lave-vaisselle. Des moisissures dans les frigos. De la poussière qui tombe du plafond. La propreté des cuisines de l'Hôpital général de Montréal laissait grandement à désirer lors d'une visite de *La Presse*, il y a un peu plus d'un mois. Selon les syndicats d'employés, l'état des cuisines est en grande partie causé par des compressions budgétaires. Une affirmation que réfute le Centre universitaire de santé McGill (CUSM).

« On fait des coupes dans le service d'entretien aux cuisines. La direction nous dit qu'elle doit aller chercher 2 millions de dollars dans les services, entre autres alimentaires. Donc quand un employé de l'entretien ménager est absent, on ne le remplace pas. La saleté s'accumule », dénonce le président du syndicat des employés du CUSM, Paul Thomas.

Les cuisines de l'Hôpital général de Montréal étaient franchement malpropres lors du passage de *La Presse* en septembre. Dans plusieurs pièces, la moisissure était visible au plafond. Des filaments de poussière pendaient de différentes bouches d'aération situées juste au-dessus de tables de travail. Un plat de margarine non fermé était survolé par de nombreuses drosophiles.

Dans un réfrigérateur, un bout de pain trempait dans du jus de saumon. Dans un autre, un plat de farine était laissé à l'air libre à quelques millimètres d'un plat de viande crue non scellée.

Les contours de la plaque à griller semblaient ne pas avoir été nettoyés depuis des mois. Le gras y suintait de partout. Et en se promenant près du lave-vaisselle, on a mis le pied sur quelque chose de craquant: une

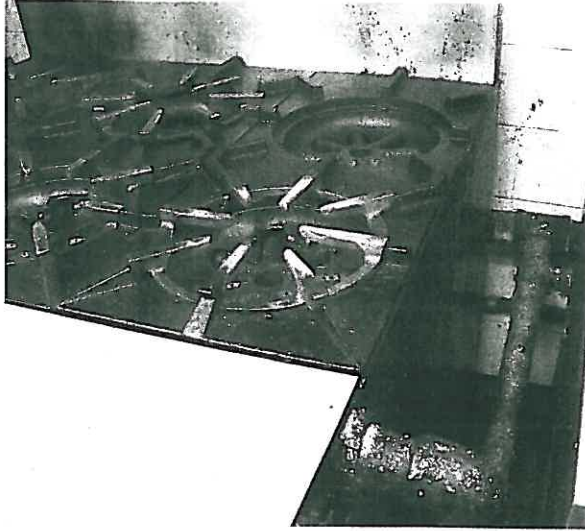
petite blatte qui passait par là. Une dizaine d'autres insectes parsemaient le sol.

Les détails de cette visite n'ont pas surpris Francis Collin, de l'Association du personnel professionnel et technique de la santé et des services sociaux (APTS), qui représente des techniciennes en diététique du CUSM. « Depuis 1996, année où les services alimentaires ont été privatisés, les employés ont noté une dégradation de la propreté. Elles n'ont pas osé porter plainte par peur de représailles. Le nombre de techniciennes en diététique est passé de dix à deux depuis 1996 », indique M. Collin.

### Le CUSM étonné

Les services alimentaires à l'Hôpital général de Montréal sont gérés par la firme privée Sodexo. Mais la propreté est la responsabilité de l'hôpital, explique le directeur de la logistique au CUSM, Terrence Meehan. Ce dernier a été étonné par l'exposé de *La Presse*. « On sert de 1200 à 1300 repas par jour. Il y a beaucoup de va-et-vient dans les cuisines [...] On reçoit fréquemment la visite d'inspecteurs de salubrité de la Ville de Montréal et de tierces parties. Dans notre plus récente évaluation, on a eu 100%. Rien ne m'indique dans les rapports qu'il y a matière à s'inquiéter », a déclaré M. Meehan. Il a toutefois dit prendre très au sérieux les constatations de *La Presse*. « On prendra des mesures correctives si nécessaire », dit-il.

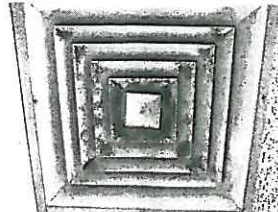
M. Meehan confirme que le CUSM doit retrancher 2 millions de dollars dans ses services logistiques. « Mais seulement 400 000\$ touchent les services alimentaires sur nos quatre emplacements », explique-t-il. M. Meehan reconnaît que certains employés des services alimentaires ne sont pas remplacés quand ils sont absents.



PHOTOS HUGO-SÉBASTIEN AUBERT, LA PRESSE  
Les contours de la plaque à griller semblaient ne pas avoir été nettoyés depuis des mois. Le gras suintait sur la cuisinière.



Près du lave-vaisselle, on a mis le pied sur quelque chose de craquant: une petite blatte.



Des filaments de poussière pendaient de différentes bouches d'aération juste au-dessus de tables de travail.



De la nourriture plus ou moins fraîche.



Dans plusieurs pièces, la moisissure était visible au plafond, et un peu partout dans la cuisine.