



Un mauvais feuilleton au CHPM ou « Quand on veut tuer son chien... ...on dit qu'il a la listéria ! »

Depuis une semaine maintenant, le personnel de la cuisine subit la pression de la direction et l'incertitude du lendemain. Suite à un contrôle effectué par la Direction Départementale de la Protection des Populations, des manquements et dysfonctionnements ont été constatés dans la préparation des repas. Le CHPM se voit donc retirer, par décision administrative, son agrément communautaire qui permettait aux cuisines d'élaborer les repas chauds pour tous les sites extérieurs au bâtiment central.

Lundi dernier: grande journée de réunion de la direction avec les représentants du personnel d'abord, les personnels concernés ensuite, les cadres des services pour finir.

Le mardi: réunion d'une séance extraordinaire du CHSCT afin d'informer de nouveau les syndicats sur les conséquences de la suspension de cet agrément et sur la possibilité pour le CHPM, d'obtenir un sursis à cette sanction.

Le jeudi, la direction communique sur ce problème dans la presse locale en mettant en avant sa volonté de procéder aux travaux nécessaires. Pendant la période de travaux, il est prévu de reclasser les collègues titulaires des cuisines dans les services et de mettre un terme aux contrats des collègues contractuels.

La direction affirme que des travaux seront faits à partir de début septembre à la cuisine centrale pour remédier aux dysfonctionnements constatés...

...pourquoi n'ont-ils pas été faits plus tôt, malgré les signalements incessants du personnel ?

L'état de vétusté du bâtiment et des équipements ainsi que l'impossibilité de mettre en place des procédures de protection efficaces contre la listéria étaient connus de longue date.

Nos collègues précaires sont en première ligne pour perdre leurs emplois.

Par un effet domino, d'autres collègues d'autres services vont être impactés.

Le personnel des cuisines et des services, dans son ensemble, n'a pas à subir de représailles d'une direction plus prompte à imposer des directives de bonnes pratiques qu'à mettre les moyens pour que les personnels puissent les appliquer.

La CGT ne veut pas faire de procès d'intention à la direction à savoir si les travaux nécessaires commenceront bien en septembre, mais nous tenons à exprimer notre position syndicale, notamment sur trois points:

- La cuisine centrale doit rester autonome, l'activité complète doit reprendre après les travaux. Ceux-ci devront être conséquents afin de permettre l'éradication de la listéria.
- Le personnel contractuel doit être maintenu au CHPM. Pour la CGT, le dialogue social n'est pas compatible avec des licenciements.
- Les équipes de la cuisine centrale et des services n'ont pas à faire les frais des mauvaises organisations et de l'absence de moyens suffisants à remplir leurs missions correctement: le problème est général...la réponse est collective, pas de boucs émissaires!

Syndicat CGT du Centre Hospitalier des Pays de Morlaix

15 rue Kersaint Gilly ☒ BP 97237

29672 MORLAIX CEDEX

☎ 02 98 62 61 60 poste: 73 23 Portable: 06 58 96 23 19 ☒ cgt@ch-morlaix.fr

www.cgt-hopital-morlaix.com

Permanences du local (au Centre social) les mardis et jeudis de 13h30 à 16h30

Morlaix le 2 juin 2014.