

gourmetcom'

LE POINT SANTÉ-SÉCURITÉ AU TRAVAIL DANS LES MÉTIERS DE BOUCHE D'ALSACE-MOSELLE

DÉCEMBRE 2007

édito

AGIR POUR LES CONDITIONS DE TRAVAIL

Dans les métiers de bouche, l'hygiène et la sécurité alimentaire sont des préoccupations majeures qui mobilisent fort justement les énergies. Il en va de la santé du consommateur, bien sûr, mais aussi de l'image de l'entreprise et de sa pérennité. **Nous souhaitons vous faire partager notre conviction que les conditions de travail des personnels font partie intégrante de cette démarche de qualité.** Parce que des risques professionnels non maîtrisés sont souvent le signe d'une défaillance dans la gestion de l'entreprise ; parce que les accidents du travail et les maladies professionnelles coûtent toujours plus chers qu'il n'y paraît, et que ces coûts ne sont pas "assurables".



Dans cette publication adressée à l'ensemble des entreprises des métiers de bouche d'Alsace et de Moselle, les principaux risques pour la santé et la sécurité au travail dans ce secteur sont abordés de façon concrète et des pistes de prévention sont présentées. Ce document n'est pas un résumé des obligations réglementaires, ni une sélection de démarches qui seraient montrées en exemple, mais plutôt des illustrations de pratiques de prévention telles qu'elles sont vécues par des professionnels de la région. Nous espérons ainsi attirer votre attention sur les conditions de travail et vous inciter à agir pour les améliorer.

Jean-Jacques Better, Président de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie du Haut-Rhin

Régis Friang, Président de la Fédération Patronale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de la Moselle

Jacques Hitzges, Président de l'Union Professionnelle de l'Industrie Hôtelière de la Moselle

Jacques Kraft, Président de la Fédération des Bouchers Charcutiers Traiteurs d'Alsace

Gilbert Marx, Président de la Fédération Régionale de la Boulangerie & Boulangerie-Pâtisserie d'Alsace

Christian Nosal, Président de la Fédération des Bouchers-Charcutiers d'Alsace-Lorraine, section Moselle

Roger Sengel, Président du Groupement des Hôteliers, Restaurateurs du Bas-Rhin

Jacques Pachod, Ingénieur-conseil régional de la CRAM Alsace-Moselle

sommaire

LES RESTAURATEURS

Les investissements dans la sécurité	2
Zig-zag et Schlittafût	2

LES BOUCHERS

Des couteaux qui coupent...	3
... et qui couperont longtemps	3

LES BOULANGERS

La chasse aux poussières de farine	4
L'asthme du boulanger	4

DOSSIERS COMMUNS

Les aides financières aux entreprises de la CRAM	5
L'assainissement de l'air	5
Les risques d'accident : glisser, trébucher...	6
Un SST dans chaque équipe	6
Evaluation des risques	6
Nettoyage et désinfection	7
Les principales vérifications obligatoires	7

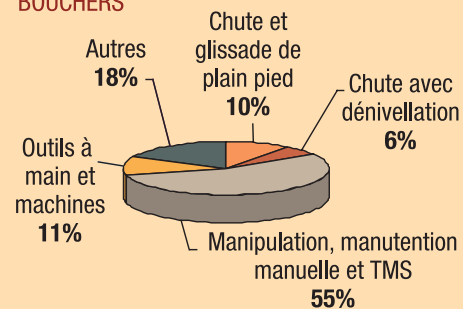
C'EST ARRIVÉ CHEZ NOUS

3 corps de métiers, 3 risques comment les éviter?	8
---	---

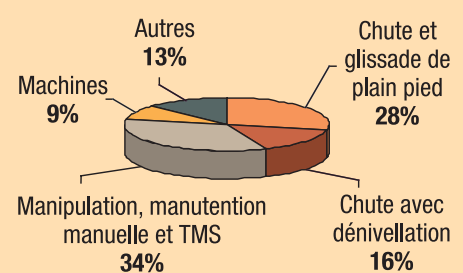
COUT ANNUEL DES "ACCIDENTS DU TRAVAIL-MALADIES PROFESSIONNELLES" en Alsace-Moselle en 2006 dans les 3 métiers de bouche : 14 millions d'€

Répartition des coûts dans les métiers :

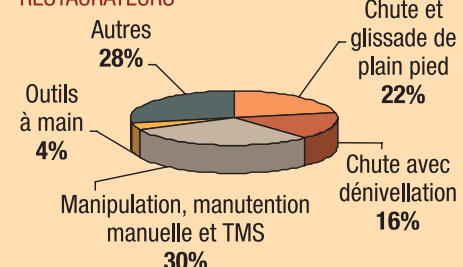
BOUCHERS



BOULANGERS



RESTAURATEURS



LES INVESTISSEMENTS DANS LA SÉCURITÉ, ON S'Y RETROUVE !

Stéphane Kaiser est gérant et chef de cuisine du restaurant "L'Atable77", dans la Grand'Rue à Strasbourg. Dans son restaurant de 40 couverts il emploie 5 salariés. Quand il s'est installé en 2003, dans les locaux d'un restaurant chinois, après être passé au Crocodile à Strasbourg et dans quelques restaurants "étoilés" à Paris, il voulait partir d'un bon pied et faire des investissements pour le long terme...

"C'est mon cuisiniste qui m'a parlé des aides de la CRAM lorsque nous avons monté le projet cuisine. Au départ, les aspects techniques m'intéressaient plus que la subvention : en fait je ne voulais pas de courants d'air dans la cuisine !" La solution qui a été proposée et qui a été retenue dans le contrat de prévention était un système d'extraction et d'introduction d'air extérieur chauffé en hiver. C'est la bonne solution pour assainir l'air et pour éviter que les 3 000 m³/h d'air évacués par la hotte de la cuisine ne soient compensés par autant d'air entrant par les différentes ouvertures et ne génère en plus des courants d'air.

30 % des déclarations d'accidents du travail dans la restauration sont consécutives à des chutes de plain-pied. "Lorsque j'ai vu le sol antidérapant qui était proposé, j'étais sceptique, je craignais des difficultés de nettoyage parce que l'aspect paraissait un peu rugueux. En réalité, ce sol se nettoie très facilement et personne n'a glissé, malgré la petite pente devant la plonge vaisselle." Le revêtement retenu a été choisi sur une liste, éditée par la CNAMTS avec la collaboration des services vétérinaires, disponible à la CRAM. "La plus-value était de l'ordre de 2 000 €, mais on s'y retrouve !". Stéphane Kaiser est également intransigeant en matière de port de chaussures de sécurité. "Même les stagiaires qui viennent un mois, soit ils en portent, soit ils ne viennent pas ; ça ne pose plus vraiment de problèmes, les jeunes sont sensibilisés aux questions de sécurité à l'école".



Une autre priorité lors de l'aménagement de la cuisine, c'était la maîtrise des nuisances sonores. Des faux plafonds absorbants ont été mis en place. "On est trois personnes en cuisine, et malgré les casseroles, les machines, le cutter, la machine à glace, il n'y a pas de résonances, on s'entend sans problèmes." Au-delà d'un objectif d'amélioration des conditions de travail, un souci d'hygiène est également présent. "Je voulais que les faux plafonds soient démontables et lavables".

Stéphane Kaiser a vu des cuisines, des matériaux et des revêtements qui vieillissaient mal. "Je ne voulais pas faire les mêmes erreurs, et puis si le personnel se sent bien en cuisine, le travail s'en ressent forcément !"



Il invite en conclusion ses confrères qui travaillent sur un projet de conception de leur future cuisine à ne pas hésiter à prendre contact avec lui. Il est tout à fait prêt à partager son expérience avec eux.

contact
Stéphane Kaiser
tél 03 88 32 23 37

« ZIG-ZAG ET SCHLITTAFÛTS »

7h00. Entrepôt de Strasbourg.

Les camions de livraison de la société de distribution de boissons ELIDIS entament leurs tournées journalières. Au programme, livraisons de fûts de bière et boissons diverses à leurs clients CHR (cafés, hôtels et restaurants). Et c'est parti pour des opérations essentiellement manuelles de déchargement et de rangement des boissons dans les caves. Celles-ci sont souvent bicentenaires en centre ville, parfois voûtées et leurs accès difficiles avec des escaliers tortueux.



Quant l'on sait, par ailleurs, qu'un fût de bière de 50 l pèse à plein 64 kg, on comprend facilement que descendre à la main une commande d'une douzaine de fûts est pénible et dangereux. A la fin de la journée un chauffeur livreur aura ainsi déplacé manuellement de 3 à 8 tonnes !

Pour réduire les risques d'accidents lors des livraisons en cave, ELIDIS a proposé, avec l'aide de la CRAM, des solutions techniques d'aide à la livraison de boissons.

C'est, par exemple le "Zig - Zag" qui équipe la cave du restaurant La Tocante à Vendenheim.

Cette solution technique s'inspire du principe des armoires de distribution de boissons en cafétéria. Elle est constituée d'un caisson métallique vertical de la hauteur de la cave qui permet d'introduire le fût par un soupirail accessible depuis la rue. Le chauffeur laisse alors descendre ce fût dans une goulotte en pente, palier après palier jusqu'au niveau de la cave. Il peut être alors repris pour être redirigé vers le lieu de stockage sans effort.

Autre formule : la "schlitfafûts" que l'on trouve au pub le Bartholdi à Strasbourg. Ce dispositif se présente sous forme de glissières en tubes d'acier qui guident et freinent le fût dans sa descente depuis une trappe au niveau du trottoir jusque dans la cave.

Les accidents dans cette profession sont dus pour près de 50 % aux manutentions manuelles et s'il est essentiel que les efforts des différents intervenants aillent vers une plus grande mécanisation et une diminution des volumes, ces dispositifs montrent qu'il est également possible de réduire les manutentions lors des livraisons en cave.

UTILISER DES COUTEAUX QUI COUPENT...

Bernard Sigmann dirige depuis 1988 la boucherie-charcuterie qui porte son nom à Ingersheim. L'établissement a été créé par son grand-père en 1912 et emploie aujourd'hui 20 salariés. Le point avec lui sur l'utilisation des couteaux.

Désosser, parer, éviscérer..., le couteau est l'instrument de travail principal dans les métiers de la viande. Encore faut-il utiliser un couteau qui coupe ! Pour avoir une coupe nette et franche, un travail plus précis, plus rapide et de meilleure qualité et « moins tirer sur ses bras », un couteau bien affûté et affilé est indispensable. Lorsque la qualité de coupe se dégrade, le salarié force, se fatigue plus vite et risque alors l'accident, la coupure ou des affections du type tendinite aussi appelée TMS (troubles musculosquelettiques). "C'est surtout le cas des tâcherons, chez nous le travail est plus varié".



Bernard Sigmann

Maîtriser les opérations d'affûtage et d'affilage des couteaux nécessite l'acquisition d'un véritable savoir-faire. C'est pourquoi B. Sigmann a décidé de faire former récemment quatre collaborateurs à ces techniques. "Ce n'était pas inutile, ils n'ont pas le sentiment d'avoir perdu leur temps et ils démultiplient la technique auprès de leurs collègues". Le travail au couteau est cependant responsable de 40 % des accidents du travail dans le métier et la meilleure protection est le gant et le tablier de protection. "Pour les apprentis, le port de ces protections est systématique quel que soit le travail effectué ; mais bien évidemment, dans le magasin, devant le client le boucher ne porte pas le gant !"



La santé et la sécurité au travail sont aussi directement conditionnées par l'environnement de travail, et dans ce domaine de nombreux investissements ont été faits, par exemple la pose de sols antidérapants, l'installation d'une climatisation dans le laboratoire, de lave-batteries, etc. "L'hygiène alimentaire et les conditions de travail sont liées ; si on veut rester à la pointe, il faut investir dans les deux domaines".

contact
Bernard Sigmann
tél 03 89 27 01 75



... ET QUI COUPERONT LONGTEMPS

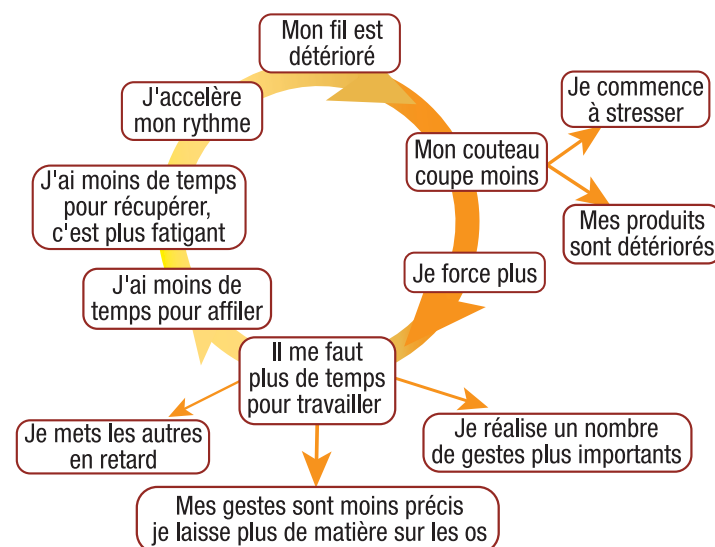
Avoir un couteau qui coupe, c'est important. Le travail est plus précis, la coupe est nette et franche, le salarié fatigue moins, force moins et maîtrise mieux la découpe.

Forcer de manière excessive pour couper de la viande est préjudiciable à la santé. Ainsi la répétitivité des gestes et la force développée par le poignet, le coude, l'épaule sont des facteurs de risque directs de troubles musculosquelettiques (TMS) et engendrent aussi un risque accru de coupure grave. L'utilisation des couteaux est à l'origine d'un tiers des accidents chez les bouchers.

Quelques pistes d'améliorations :

Prévoir les temps d'affûtage et d'affilage dans le processus de travail, veiller au nettoyage et à la désinfection des couteaux ainsi qu'à leur rangement et les remplacer assez tôt. Bien évidemment, tenir compte de l'environnement de travail en portant les protections adaptées et en s'assurant de la stabilité de la table de travail.

Améliorer l'affûtage et l'affilage des couteaux, c'est possible. Des organismes proposent des actions de formation intégrant la prévention des risques professionnels.



POUR EN SAVOIR PLUS, LA CRAM PEUT METTRE CES DOCUMENTS À VOTRE DISPOSITION :

- Nettoyage et désinfection. ED 939
- Un couteau qui garde son pouvoir de coupe pour réduire les TMS.
- La démarche du couteau qui coupe. ED 853
- Pour en savoir plus sur l'affilage.
- La démarche du couteau qui coupe. ED 855
- Pour mieux choisir ses couteaux.
- La démarche du couteau qui coupe. ED 852
- Un enjeu pour l'entreprise.
- La démarche du couteau qui coupe. ED 854
- Pour en savoir plus sur l'affûtage.
- Protection de la main dans l'emploi R 185
- de certains outils et appareils destinés à la préparation de produits alimentaires.



LA CHASSE AUX POUSSIÈRES DE FARINE

Christophe Stéphanus est maître boulanger-pâtissier à Petit-Rederching. Il a repris l'affaire familiale depuis deux ans après 15 ans dans le métier. Il travaille avec son conjoint et deux apprentis. Il fait tous les jours des pains spéciaux et considère que le pain est surtout un produit d'appel pour la pâtisserie. Nous évoquons avec lui les risques du métier.



En matière de risques pour la santé dans le métier, il considère qu'il y a de plus en plus de sécurité sur les machines, et signale que "dans le temps on avait facilement accès au pétrin et il n'y avait pas la grille, il n'y avait pas non plus de sécurités sur les façonneuses et les batteurs". Il cite aussi les brûlures au four, heureusement pas trop graves.

Mais ce sont les poussières de farine qui représentent le principal risque : le risque de chutes ou de glissades est bien réel et pour lui le port de chaussures anti-dérapantes est indispensable. Le risque le plus important est l'allergie aux poussières de farine. Il n'en souffre pas personnellement mais un ouvrier de l'entreprise avait dû arrêter le métier après dix ans et un apprenti, qui avait de fréquentes démangeaisons allergiques suite au contact avec la farine a également changé de métier.

Toutes les opérations de fleurage (action de saupoudrer de la farine à la volée) produisent des aérosols de poussière ; il utilise une farine de riz qui lui semble moins volatile pour fleurir les couches avant la mise en chambre de pousse. Dans la diviseuse on peut aussi utiliser des huiles plutôt que de saupoudrer de la farine pour éviter que la pâte ne colle à l'intérieur. Les opérations de déversement des sacs dans le pétrin dégagent évidemment de la poussière, lui-même utilise la pelle et met d'abord de l'eau pour limiter ce dégagement. C'est au début de l'opération de mélange de la farine, pendant le frasage, que l'émission est la plus importante. Il se félicite d'avoir fait l'acquisition d'un pétrin avec un couvercle anti-projection de farine. "Ce qui est important également, c'est que le couvercle soit transparent, parce que le boulanger a besoin de voir la pâte, à défaut de pouvoir la toucher !"

En plus de la ventilation intégrée au four, plusieurs bouches de captage sont disposées dans le labo. "Le prochain investissement sera un aspirateur spécialisé, qui permet également d'aspirer le four et qui remplace le balai".

Pour ses projets, il est aussi stimulé par ses apprentis, qui l'informent sur les nouvelles acquisitions du CFA et il trouve d'ailleurs qu'ils sont de plus en plus sensibilisés aux questions de santé, de sécurité et d'hygiène. "Et si je demande à un jeune de couper ses ongles, il voit bien que c'est le même discours qu'à l'école !"

contact
Christophe Stéphanus
Tél. 03 87 09 81 86

L'ASTHME DU BOULANGER

Quel pourrait être le comble du boulanger ?

Etre allergique à la farine ! Malheureusement, cette situation est bel est bien réelle. En effet, un professionnel sur quatre atteint d'affections respiratoires (asthme, rhinites) est un boulanger.

Ces allergies peuvent survenir à tout moment de la vie professionnelle. Aucun boulanger ne peut affirmer, qu'un jour, il ne sera pas atteint.

Trois principales opérations sont à l'origine des émissions de poussières de farine dans l'activité des boulangers :

- Le versement des sacs de farine dans le pétrin
- Le fleurage effectué à toutes les étapes de la fabrication du pain, qui consiste à saupoudrer de la farine à la volée (sur le plan de travail, dans les bacs de pâte...)
- Le nettoyage des machines et des locaux

L'emploi des diviseuses anti-émission et l'utilisation d'un aspirateur sécurisé, proposés dans la campagne "Outils plus sûrs" réduisent notamment les émissions de farine.

Pour en savoir plus :

consulter le dossier "asthme du boulanger" sur :
http://www.risquesprofessionnels.ameli.fr/fr/rubrique/prevention_etudes-dossiers_1.php



DOCUMENTS

"Les réactions allergiques aux poussières de farine", supplément technique rédigé par l'Institut national de la boulangerie pâtisserie (INBP).

"Diagnostic matériels - secteur de la boulangerie-pâtisserie" (étude CNAMTS - CRAMIF INRS - UFFEB - INBP - LEMPA - 2005)

"Faut pas rigoler avec les poussières de farine" bande dessinée rédigée par l'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie (INBP).



LES AIDES FINANCIÈRES QUE LA CRAM PEUT APPORTER AUX ENTREPRISES

Le contrat de prévention :

L'entreprise s'engage à réaliser des investissements pour améliorer la sécurité et les conditions de travail des salariés dans le cadre d'un programme défini en concertation avec un technicien de la CRAM. En contrepartie, celle-ci participe alors au financement de ce programme et apporte un conseil et une assistance technique.

Ce dispositif est réservé aux entreprises de moins de 200 salariés, qui relèvent d'une organisation professionnelle ayant signé une Convention Nationale d'Objectifs (CNO) avec la Caisse Nationale de l'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés (CNAMTS).

C'est le cas notamment pour les activités :

- de la restauration dans les restaurants et les cafés-tabacs (numéros de risque concernés : 55.1 AA, 55.3 AA, 55.4 AA)
- des commerces de détail de viandes et produits à base de viande et à la charcuterie artisanale (numéros de risque concernés : 15.1 FA, 52.2 CA)
- des traiteurs organisateurs de réception (numéro de risque concerné : 55.5 DA)
- de fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche (numéro de risque concerné : 15.8 AA)
- de préparation industrielle de produits à base de viande (numéros de risque concerné : 15.1 EB et 51.3 DA)

Les outils plus sûrs :

Afin de réduire la mise en suspension des poussières dans le fournil, une aide financière peut être accordée par la CRAM aux boulangers (numéros de risque concernés : 15.8 CA, 15.8 CB, 15.8 DA) qui souhaitent s'équiper d'une diviseuse anti-projection de farine ou d'un aspirateur professionnel.

Pour en bénéficier, le chef d'entreprise doit faire une demande par écrit auprès de la CRAM avant d'avoir acheté le matériel concerné.

POUR EN SAVOIR PLUS

Contactez le contrôleur de sécurité de la CRAM

- Moselle : tél 03 87 66 86 22
- Bas-Rhin : tél 03 88 14 33 00
- Haut-Rhin : tél 03 89 21 62 20

Toutes les informations sur les aides financières :
www.cram-alsace-moselle.fr
(prévention/gestion/incitations financières)

L'ASSAINISSEMENT DE L'AIR

Le chef d'entreprise doit veiller à une bonne aération des locaux de travail en maintenant un état de pureté de l'atmosphère qui préserve la santé des salariés.

Les différentes techniques de ventilation utilisables pour l'assainissement de l'air peuvent se classer en deux grandes catégories :

- la ventilation locale par aspiration à la source et
- la ventilation générale ou ventilation par dilution

La ventilation locale consiste à capter les polluants au plus près possible de leur source d'émission, avant qu'ils ne pénètrent dans les voies respiratoires des travailleurs et à introduire dans le local de l'air neuf filtré et réchauffé en hiver.

La ventilation générale opère par dilution des polluants à l'aide d'un apport d'air neuf dans le local de travail et d'une extraction de l'air pollué en partie haute. Cette technique de ventilation dispersant les polluants dans le local, il est préférable de ne l'utiliser qu'en complément de la ventilation locale.

Les locaux de cuisson sont considérés comme des locaux à pollution spécifique, c'est-à-dire des locaux dans

lesquels des substances dangereuses ou gênantes sont émises sous forme de gaz, vapeurs aérosols solides ou liquides.

Dans ces locaux (fournils, cuisines, laboratoires...), il faut capter les polluants (vapeurs et fumées) au voisinage de leur émission par des hottes installées au-dessus des appareils de cuisson.

L'air extrait doit également être compensé par l'introduction d'air neuf filtré et chauffé en hiver. Afin de ne pas polluer l'air neuf, l'air vicié doit être rejeté le plus loin possible des prises d'air neuf.

Les filtres des hottes se colmatent rapidement (graisses, poussières...) et ils peuvent s'enflammer ou réduire le débit d'extraction. La fréquence de nettoyage doit être adaptée à l'activité et doit figurer dans le plan de nettoyage. Les filtres à graisse doivent être nettoyés au moins chaque semaine, les gaines et les extracteurs au moins une fois par an.



GLISSER, TRÉBUCHER...

Trébucher, faire un faux pas sur son lieu de travail peut arriver à tout le monde. Ce type d'événement très commun est souvent considéré comme bénin et inévitable.

Pourtant, les lésions consécutives aux accidents de plain pied, telles que contusions, douleurs, entorses, plaies, fractures, lumbagos..., peuvent être très graves voire fatales.

Des mesures de prévention adaptées à l'entreprise peuvent être prises pour prévenir ce risque :

- maintenir l'ordre matériel (pas d'outil qui traîne au sol, éviter l'encombrement des zones de passage...),
- mettre en place un bon éclairage,
- éviter la précipitation lors des déplacements,
- mettre à disposition des chaussures anti-dérapantes,
- bien prendre en compte ce risque lors de la construction ou de la rénovation d'une cuisine ou d'un laboratoire

Cela inclut une réflexion sur les allées de circulation, la suppression au maximum des zones à risques (marches, dénivelé) et enfin la mise en place d'un revêtement de sol adapté.

Quelques données pratiques : le sol sera imputrescible, imperméable, non absorbant, étanche, facile à nettoyer et à désinfecter, le moins glissant possible, adapté à l'utilisation (chocs thermiques, matériels ripés sur le sol...) et bien posé (écoulements...).

La CNAMTS a édité une liste de revêtements de sol pour les locaux de fabrication de produits alimentaires avec la collaboration de la DGAL (Direction Générale de l'Alimentation). Cette liste est disponible auprès de Hubert Finck (hubert.finck@cramam.cnamts.fr) ; elle est téléchargeable sur <http://www.risquesprofessionnels.ameli.fr>

UN SST DANS CHAQUE ÉQUIPE



Et si un jour ça arrivait chez nous ? Si un proche, un collègue était gravement blessé, ou en situation de malaise cardiaque ? Dans ces cas-là, rien ne peut remplacer le secours de proximité. Le sauveteur-secouriste du travail, SST, formé et recyclé au sein même de l'entreprise, peut représenter la seule chance de survie de la victime. Son intervention peut également diminuer les conséquences de l'accident.

Protéger-examiner-faire alerter-secourir : la formation de SST est la bonne réponse à l'obligation faite au chef d'entreprise d'organiser les soins d'urgence. C'est aussi un geste citoyen.

pour en savoir plus : liste des organismes de formation conventionnés par la CRAM pour délivrer le certificat de sauveteur-secouriste du travail en ligne sur www.cram-alsace-moselle.fr (prévention/ressources/formation)



L'ÉVALUATION DES RISQUES : UNE AFFAIRE DE BON SENS ET D'EFFICACITÉ !

La réglementation demande aux employeurs de transcrire dans un "document unique" les résultats de l'évaluation des risques professionnels de l'établissement.

Au-delà de l'obligation réglementaire, l'évaluation des risques est à la fois une affaire de bon sens et une garantie d'efficacité : si l'on n'identifie pas les risques et la façon dont les salariés y sont exposés, on ne peut pas déterminer les bons moyens pour s'en protéger !

Il existe des guides pour aider à l'identification des risques, par exemple :

- la brochure ED 880 "La restauration traditionnelle. Prévention des risques professionnels"
- ou la brochure ED 840 "Evaluation des risques professionnels. Aide au repérage des risques dans les PME-PMI".

Ces documents sont disponibles à la CRAM et en téléchargement sur www.inrs.fr

- la brochure "La prévention des risques professionnels chez les artisans bouchers charcutiers-traiteurs" est disponible auprès des syndicats départementaux ou à la Confédération de la Boucherie.

Ces documents d'aide à l'évaluation des risques ne doivent cependant pas être considérés comme de simples "check-list" à compléter une fois pour toutes ! La démarche d'évaluation doit surtout déboucher sur des actions concrètes d'amélioration des conditions de travail et être l'occasion pour les entreprises de dynamiser la gestion et les relations sociales.

En termes de gestion, rechercher des causes génératrices de conséquences néfastes pour la santé des collaborateurs ne peut être qu'un choix d'avenir.

En matière de dialogue social, même si les textes ne prévoient pas formellement que l'évaluation doit être négociée avec les salariés, le chef d'entreprise avisé construira certainement l'évaluation des risques au poste de travail avec la participation du personnel concerné. C'est d'ailleurs la meilleure façon de faire valider les mesures de prévention par le plus grand nombre.





INTÉGRER LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION LORS DE LA CONCEPTION DES LOCAUX

Le nettoyage dans les locaux du secteur alimentaire est un maillon essentiel et indispensable de la production.

Intégrer le nettoyage et la désinfection dès la conception doit permettre de répondre au double objectif suivant :

- garantir la sécurité et la santé au travail des salariés effectuant le nettoyage et la désinfection
- assurer un nettoyage et une désinfection efficace pour répondre aux exigences d'hygiène alimentaire

De façon habituelle, une opération complète de nettoyage et de désinfection s'organise de la façon suivante :

- élimination préalable des déchets, souvent par un simple rinçage mécanique à l'eau
- nettoyage par un agent chimique
- rinçage
- désinfection par un agent chimique
- rinçage
- séchage

Les phases de nettoyage et de désinfection peuvent dans certains cas, être réalisées simultanément.

Quel résultat dans un atelier mal ventilé ?

Des aérosols chargés en produits chimiques qui restent longtemps en suspension dans l'air ont pour conséquences :

- une exposition à ces produits par le personnel assurant le nettoyage
- un vieillissement prématuré des locaux et parfois du matériel
- des sols humides et glissants

Quelles solutions de prévention pour réduire ces nuisances ?

- utiliser une centrale de nettoyage
- avoir une bonne accessibilité des zones d'intervention
- privilégier les surfaces qui ne retiennent pas les souillures et qui favorisent l'écoulement des eaux résiduelles
- Et toujours une bonne ventilation ! Prévoir impérativement, au minimum, un débit d'air neuf de 60 m³/h par occupant dans les laboratoires.

QUELLES SONT LES PRINCIPALES VÉRIFICATIONS OBLIGATOIRES ?

Le risque incendie, les extincteurs

Tous les ans, chaque extincteur doit être vérifié par un installateur ou un vérificateur qualifié, avec qui il est recommandé de passer un contrat d'entretien.

Les installations électriques				
Objet	Type de vérification	Fréquence	Qui fait ?	Documents complétés ou établis
Installations neuves et installations ayant fait l'objet d'une modification				
Examen de conformité	Vérification initiale	Mise en service	Organisme agréé ou personne ayant des connaissances approfondies dans le domaine et exerçant régulièrement cette activité	Rapport de vérification
Installations en service				
Maintien en état de conformité	Vérification périodique	Annuelle*	Organisme ou personne ayant des connaissances approfondies dans le domaine	Rapport de vérification

*délai de 2 ans si le rapport précédent ne présente aucune observation

A noter que la liste des organismes agréés est en ligne sur www.cram-alsace-moselle.fr (rubrique Prévention/ Questions-réponses PME)

En savoir plus :

- brochure « Principales vérifications périodiques » INRS ED 828 disponible à la CRAM

HERNIE DISCALE

Matthieu, boulanger de 38 ans souffrant d'une hernie discale, a été indemnisé au titre du tableau 98 des maladies professionnelles « Affections chroniques du rachis lombaire provoquées par la manutention manuelle de charges lourdes ». La répétition des mauvais gestes lors du port des sacs de farine en est notamment la cause. Suite à l'intervention chirurgicale, Matthieu est resté 6 mois en arrêt de travail.

Les actions de prévention de ce risque portent sur :

- la mise à disposition d'appareils d'aide à la manutention du type chariot de manutention à levée à hauteur d'homme
- la formation du boulanger à la prévention des risques liés à l'activité physique. Il apprendra notamment à réaliser les bons gestes lors de la manipulation de charges lourdes
- l'utilisation de sacs de farine d'un poids inférieur à 25 kg. À noter que la mise en place d'un silo peut apporter une réduction notable de ce risque.



COUPURE

Jeannine, étalière de 21 ans, coupe du jambon et d'autres charcuteries depuis quelques mois. Pour elle, c'est maintenant une opération qui ne présente plus aucun risque. Pourtant ce jour là, lors de la préparation d'une assiette de charcuterie, la main droite a glissé sur la lame du trancheur en fonctionnement. Bilan : entaille profonde du pouce, 5 semaines d'arrêt de travail.

Pourtant, des mesures de préventions existent :

Tenir compte de la machine (en bon état avec tous ses accessoires), de son emplacement (une hauteur d'environ 1,05 m, pas de contorsion, de déséquilibre...), de l'environnement (un sol non glissant, un éclairage satisfaisant) et des salariés formés.

On devrait toujours utiliser le pousse talon, quitte à proscrire la coupe en biais. Débrancher la machine en fin de poste avant le nettoyage. Réserver l'affûtage à une personne confirmée, et changer le couteau avant que la distance entre celui-ci et le garde lame soit supérieure à 6 mm.

Essayer de laisser une distance de 1,20 m entre la machine et tout obstacle...

Bref, le trancheur vous paraît il toujours aussi anodin ?



INCENDIE

L'armoire électrique se trouve à la réception de l'hôtel. Richard, le réceptionniste sent d'abord une odeur de brûlé, puis de la fumée et des flammes se dégagent de l'armoire électrique. Richard saisit l'extincteur placé à proximité (extincteur à poudre). En 2 à 3 pressions, il vide le contenu de l'extincteur sur les flammes qui restent toujours actives. Il demande à un collègue présent d'appeler les pompiers, s'empare d'une bassine d'eau qui se trouve à proximité et la déverse sur l'armoire. Heureusement, le disjoncteur avait sauté avant, ce qui a supprimé le risque d'électrocution.

Lorsque les pompiers arrivent le feu est circonscrit. Ils vérifient l'ensemble des lieux et s'assurent qu'il n'y a plus de danger. L'hôtel a cependant dû être fermé pendant 3 jours.

Si cet incident s'était déclaré la nuit, le feu se serait propagé très vite compte tenu de la structure bois de la réception.

La prévention :

- En premier lieu, couper le courant
- Faire vérifier périodiquement les installations électriques, les détecteurs, les extincteurs, etc
- Former le personnel à l'utilisation des extincteurs
- Avoir à proximité de la réception tous les numéros d'urgence
- Prévoir l'évacuation des personnes et l'intervention des secours.



CONCEPTION/RÉALISATION

DIRECTEUR DE PUBLICATION : Max Colinet, Directeur de la CRAM Alsace-Moselle, Correspondants métiers de bouche : Hubert Finck et Pascal Schoch
Prévention et Gestion des Risques Professionnels - 14 rue A. Seyboth - BP 10392 - 67010 Strasbourg cedex
Conçu en partenariat avec la CRAM et les organisations professionnelles des métiers de bouche

MAQUETTE&RÉALISATION : placedesvosges®, Crédits photos : CRAM

Dépôt légal 4^{ème} trimestre 2007