SANTE ET PERFORMANCE DANS L'AGROALIMENTAIRE

1 HEURE POUR

Concilier hygiène et sécurité dans la conception-rénovation des locaux

Webinaire

25 janvier 2024

Isabelle RIMBAULT & Pierre-Yves LE GALL

Carsat Bretagne

SANTE ET PERFORMANCE DANS L'AGROALIMENTAIRE

Cycle de webinaires *« 1h pour … »* traiter de sujets prévention

21/11/23	*utiliser les 5M pour analyser vos AT-MP*
14/12/23	*faire un retour d'expérience sur les exosquelettes*
25/01/24	*concilier hygiène et sécurité dans la conception-rénovation des locaux*
15/03/24	*utiliser la méthode HACCP pour évaluer les risques professionnels*
xx/05/24	*appréhender les risques spécifiques aux activités expédition - logistique*

LES INTERVENANTS

Stéphanie CHALET

Ingénieur Conseil

Secteur agro-alimentaire

CARSAT Rhône-Alpes

Françoise MOLEGNANA

Cheffe de projet

Santé & Performance des entreprises

Auvergne Rhône-Alpes GOURMAND

Isabelle RIMBAULT et Pierre-Yves LEGALL

Contrôleurs de Sécurité

Secteur agro-alimentaire

CARSAT Bretagne

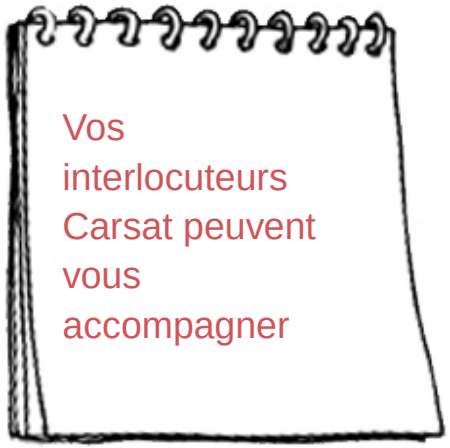
LE CONTEXTE

Votre projet

- **Agrandissement ou modification d'un bâtiment**
- **Construction neuve**
- **Déménagement**
- **Développement de votre activité**
- **Modernisation de l'outil de travail**

Votre situation actuelle:

- **Locaux existants**
- **Création/ Nouvelle activité**

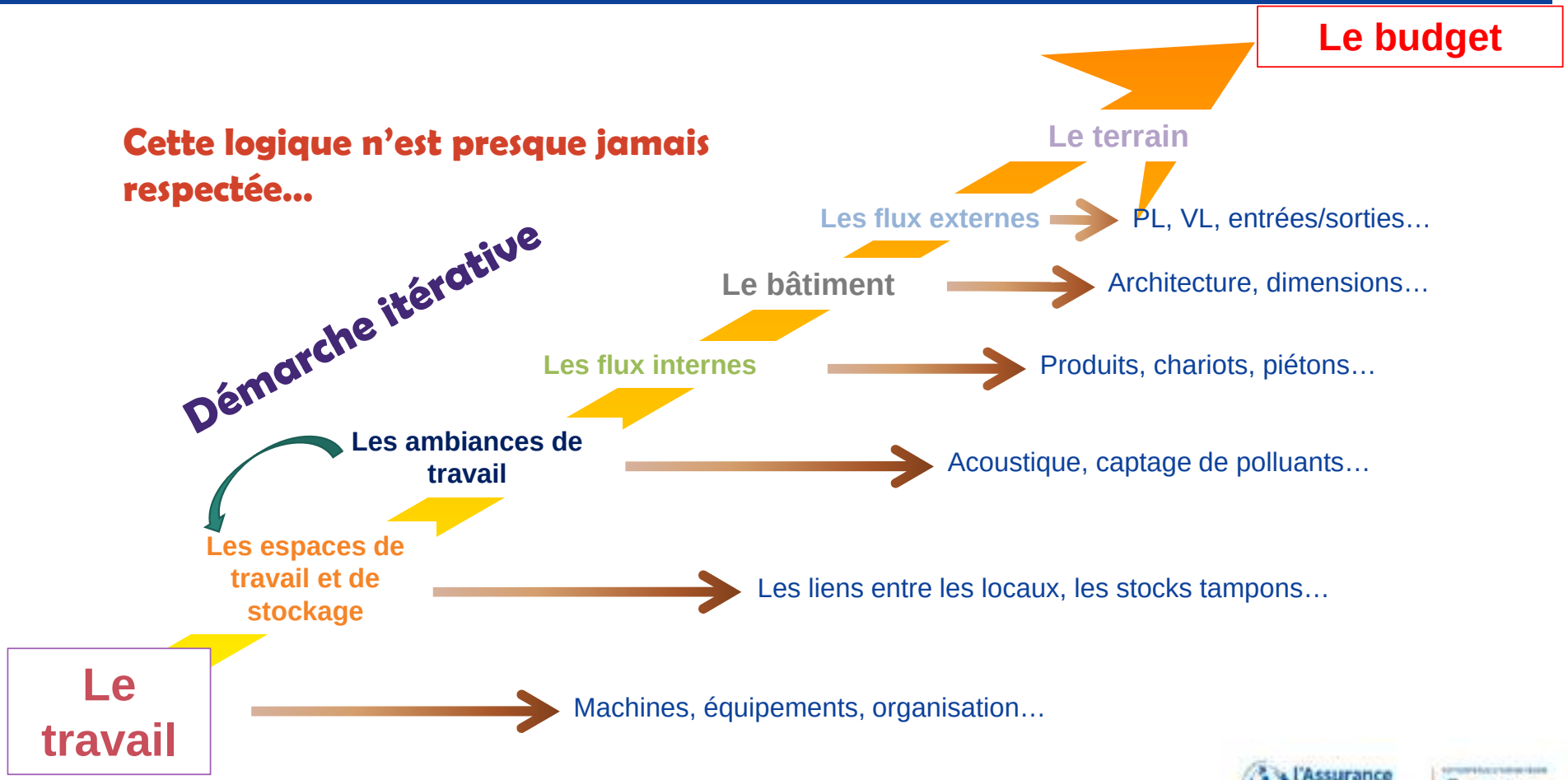


Sondage :

Classer par ordre les étapes à mener pour réussir un projet :

- Trouver un terrain
- Définir le process
- Imaginer la circulation extérieure
- Prendre en compte les nuisances physiques (bruit, flux d'air, éclairage...)
- Définir un budget

La démarche projet idéale :



LES CONTRAINTES

Un terrain

Un bâtiment existant

Des contraintes

Un budget

Un délai

Un process non stabilisé

LES PHASES DU PROJET DE CONCEPTION

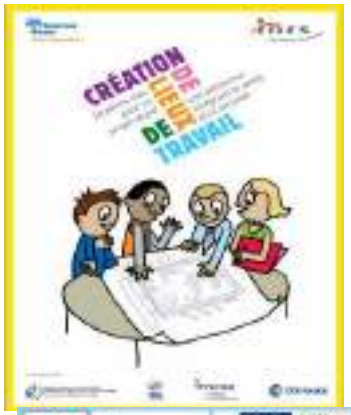
Au début on peut tout, mais on ne sait rien

A la fin on sait tout, mais on ne peut plus rien

LA CONSTRUCTION DU PROJET

- *Définir les besoins et les attentes en amont : **objectifs***
  - Que veut-on? Pourquoi faire? Pour quand?
- *Impliquer les salariés : **travail réel***
  - Pour définir ensemble les besoins
  - Permet l'appropriation progressive des futures conditions de travail
- *Associer au plus tôt des **compétences spécifiques** :*
  - Juridiques : pompiers, assureurs, organismes de contrôles…
  - BTP : MOE, expertises techniques, SPS…
  - Administrations : Services d'urbanisme (dossiers ICPE), DDPP, DREAL…
  - Prévention : Carsat, Ergonome…
  - Formation : nouveaux métiers, nouveaux équipements…
  - Financier

LES 10 POINTS CLÉS À ABORDER DÈS LE DÉBUT



Dépliant INRS ED 6096

1. circulation extérieure
2. organisation et espaces de travail
3. Protections collectives contre les chutes de hauteur
4. Éclairage naturel
5. Éclairage artificiel
6. Acoustique
7. Aération et assainissement
8. Manutention et levage
9. Stockage de produits dangereux et déchets
10. Vestiaires, réfectoires, sanitaires

Sondage :

Donnez des exemples de contraintes d'hygiène incompatibles avec le confort des salariés et les conditions de travail

LES SPÉCIFICITÉS DE L'AGROALIMENTAIRE

Répondre aux contraintes d'hygiène et de sécurité

LES VUES SUR L'EXTÉRIEUR

Obligation du code du travail

- *Positionner les locaux de travail en périphérie du bâtiment*

- *Vues directes par baies vitrées*

- *Vues en second jour*

- *Eviter l'altération des produits (filtres, pare-soleil…)*

EVITER LE BRUIT

Obligation du code du travail

- *Séparer les activités bruyantes des activités non bruyantes*

- *Sortir les équipements bruyants*
  - Pompes à vide
  - Echappements d'air dans les combles

- *Installer des équipements moins bruyants*
  - Niveau de bruit maxi dans les cahiers des charges fournisseurs
  - Eviter les bruits de chocs : convoyeurs de verres, chocs sur tables
  - Vérins munis de silencieux

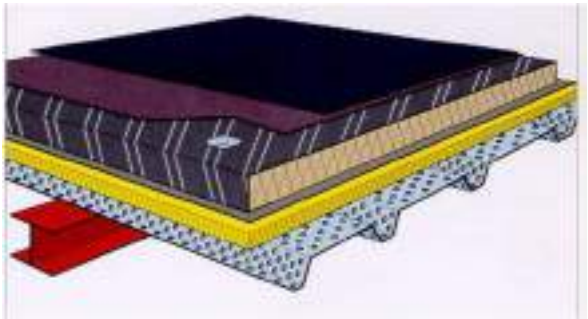
LIMITER LES EFFETS DU BRUIT

ENCOFFREMENT SOUFFLAGE BARQUETTES

LIMITER LES EFFETS DU BRUIT

Traitement acoustique

*activités **sans** contraintes d'hygiène*



LIMITER LES EFFETS DU BRUIT

Traitement acoustique

activités avec contraintes d'hygiène

EVITER LES CHUTES ET LES GLISSADES

- *Sols antidérapants*

Glissades
=
20% des AT

Norme NFP 05-011 (08-2019)
Revêtements de sol - Classement des locaux en fonction de leur résistance à la glissance
– en cours de refonte

EVITER LES CHUTES ET LES GLISSADES

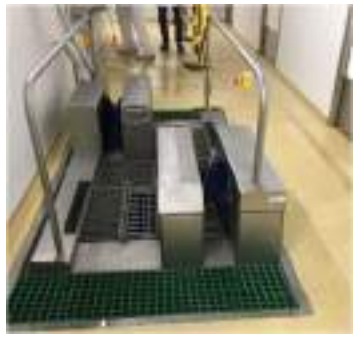
- *Evacuation déchets et des eaux usées*

EVITER LES CHUTES ET LES GLISSADES

- *Le nettoyage des sols :*

EVITER LES CHUTES ET LES GLISSADES

- *Les circulations*



- *Les accès en hauteurs*

VENTILATION – CAPTAGE DES POLLUANTS

- *Equilibrer les flux et limiter les courants d'air*

- *Capter à la source*

TEMOIGNAGE

Carsat
AGROALIMENTAIRE
L'entreprise Jean-François Fizic récompensée

LES OUTILS DU RÉSEAU

AGROBAT, un site internet qui s'adresse à l'agro-alimentaire

Connaissez-vous le site Agrobat.fr ?

Démarche de conception | Bonnes pratiques de conception | Locaux, Activités, Outils Spécifiques | Cahier des charges | Médiathèque | Flash Infos

Un thème

< Traitement acoustique >

La problematique

voir la vidéo

> L'industrie alimentaire est une activité bruyante, par la nature des machines utilisées ainsi que par la forte réverbération des parois. Sans exigences à ce niveau à l'achat des machines, sans étude de leur disposition, de leur éventuel encoffrement, on se retrouve face à des niveaux sonores élevés, d'autant qu'on a longtemps cru impossible la conception de dalles à la fois absorbant les ondes sonores, et nettoyables.

Les solutions

voir la vidéo

> Exiger, dans le cahier des charges d'achat des matériels de production, un niveau sonore réduit à son minimum.

> Isoler les machines bruyantes : locaux séparés, encoffrement ... et installer les compresseurs à distance des zones de travail dans un local technique séparé.

> Installer en faux-plafond (et le cas échéant sur la partie haute des parois verticales) des panneaux absorbant les ondes sonores, résistant à l'humidité et nettoyables grâce à un revêtement type Tedlar®, avec un indice acoustique pondéré alpha w ≥ 0,9 correspondant à la classe d'absorption acoustique A. Les dalles doivent être de grandes dimensions, jointées avec du silicone et fixées pour résister au jet d'eau moyenne pression.

> Le bruit des dispositifs de ventilation doit être réduit au minimum : gaines avec supports anti-vibratiles, moteur d'extraction sur amortisseur.... Eviter les points durs de contact gaines - structures.

> La vitesse d'air doit être comprise entre 5 et 8 m/s dans la partie de

Les mesures présentées sur ce site ont été reconnues comme satisfaisant aux exigences du Ministère chargé de l'agriculture ainsi qu'à celles de la MSA et de la CNAMTS.
Sans représenter des conditions formelles, ce sont donc des solutions performantes et reconnues pour atteindre les exigences de résultat citées dans la réglementation concernant la sécurité sanitaire des aliments et la santé au travail.

>agrobat.fr

LA PROBLEMATIQUE

LA SOLUTION

DOCUMENTATION

INRS ED 950 - Conception des lieux et des situations de travail. Santé et sécurité : démarche, méthodes et connaissances techniques	télécharger
Guide conception cuisine traditionnelle	télécharger
Paquet hygiène 2-règles spécifiques d'hygiène	télécharger
Paquet hygiene 1-règles générales d'hygiène	télécharger

Cahier des charges

Démarche de conception | Bonnes pratiques de conception | Locaux, Activités, Outils Spécifiques | Cahier des charges | Médiathèque | Flash Infos

AIDE A LA REDACTION DES SPECIFICATIONS TECHNIQUES DETAILLEES

Pour rédiger cette partie de votre cahier des charges et éditer un document PDF, cliquer sur les icones correspondant aux paragraphes concernant votre projet
Vous pouvez :

- **Utiliser "Accès rapides" pour accéder directement à chaque thème**
- **Générer votre document PDF en cliquant en bas de page**

Nécessite le lecteur Acrobat Reader_ pdf

Tout sélectionner

Pour installer une protection collective en périphérie d'une toiture existante, penser aux garde-corps autoportants simplement posés sur plots, et ne nécessitant pas de reprise d'étanchéité.

Choisir les éclairages zénithaux et lanternaux de désenfumage ayant une résistance aux chocs de 1 200 Joules et munis d'un barreaudage intérieur anti-effraction et anti-chute.

En cas d'utilisation de nacelles élévatrices pour le nettoyage des baies vitrées, des chéneaux..., prévoir un chemin de circulation adapté et continu en périphérie du bâtiment.

Mettre en place un accès sécurisé à la toiture par l'intérieur du bâtiment par escalier, ou en cas d'impossibilité technique avérée par échelle à cinoline.

Accès rapides

Bonnes pratiques de conception

Locaux, Activités et Outils Spécifiques

Votre sélection

Accès et Parking

Prévoir un sens de circulation unique dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Quai

Prévoir une pente de 2 à 5 % vers le quai avec une contre-pente de ...

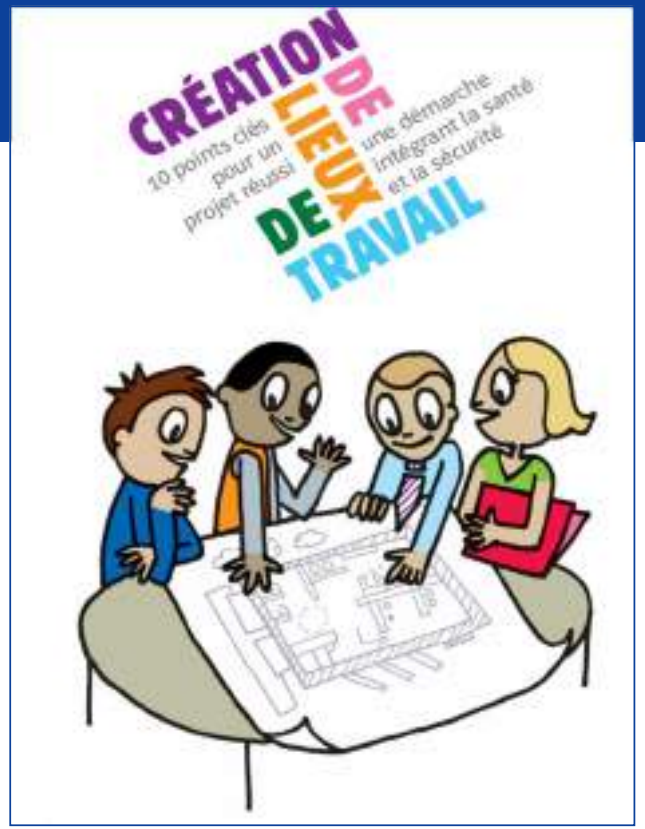
Les quais seront munis d'un système d'appel extérieur pour les chauffeurs.

Baies vitrées

Installer des baies vitrées à hauteur des yeux sur les cloisons séparant les salles de travail ...

LES OUTILS DU RÉSEAU

- Les éditions documentaires de l'INRS



- Page Web INRS
- Mavimplant

LES RÉSULTATS

Socialement →

- **Appropriation du projet par les salariés**
- **Adhésion aux changements**
- **Amélioration des conditions de travail**

+ Image de marque

+ Efficacité mesures

+ Moment privilégié

Réglementairement →

- **Respect des principes généraux de prévention (Code du Travail / MOA)**
  - Supprimer les risques
  - Combattre les risques à la source
  - Adapter le travail à l'Homme
  - Tenir compte de l'évolution de la technologie ….
- **Conformité aux codes du travail, de l'urbanisme, de l'environnement, aux règles APSAD (Assurances), …**

DES QUESTIONS ?

www.carsat-bretagne.fr

Carsat Bretagne

Inscription à notre newsletter mensuelle

SANTE ET PERFORMANCE DANS L'AGROALIMENTAIRE

Cycle de webinaires *« 1h pour … »* traiter de sujets prévention

21/11/23	*utiliser les 5M pour analyser vos AT-MP*
14/12/23	*faire un retour d'expérience sur les exosquelettes*
25/01/24	*concilier hygiène et sécurité dans la conception-rénovation des locaux*
15/03/24	*utiliser la méthode HACCP pour évaluer les risques professionnels*
xx/05/24	*appréhender les risques spécifiques aux activités expédition - logistique*