



Les commerces alimentaires de proximité

Aide au repérage des risques professionnels

Les commerces alimentaires de proximité

Aide au repérage
des risques professionnels

FNDECB

5, rue des Reculettes
75013 Paris
Tél. : 01 55 43 31 75
Télécopie : 01 55 43 31 99
Site Internet : www.fnde.fr
Courriel : federation.epicerie@wanadoo.fr

FNDPL

5, rue des Reculettes
75013 Paris
Tél. : 01 55 43 31 55
Télécopie : 01 43 31 80 52
Site Internet : www.fromagersdefrance.com
Courriel : info@fromagersdefrance.com

UNFD

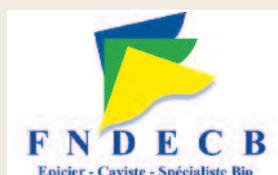
5, rue des Reculettes
75013 Paris
Tél. : 01 55 43 31 90
Télécopie : 01 43 31 82 41
Site Internet : www.unfd.fr
Courriel : info@unfd.fr

AFFLEC

5, rue des Reculettes
75013 Paris
Tél. : 01 55 43 31 50
Télécopie : 01 43 31 80 52
Site Internet : www.afflec.fr

Cette brochure a été réalisée par un groupe de travail composé :

- de représentants de l'Institution prévention : Cram Île-de-France (C. BALLUE et G. LAVERGNE), INRS (G. VERNOIS et S. DEMASY) ;
- et de représentants de :
 - la Fédération nationale de l'épicerie, cavistes et spécialistes en produits bio (FNDE),
 - la Fédération nationale des détaillants en produits laitiers (FNDPL),
 - l'Union nationale des syndicats de détaillants en fruits, légumes et primeurs (UNFD),
 - l'Association des fédérations en fruits et légumes, épicerie, crèmerie (AFFLEC).



Sommaire

Introduction	5
1 Les obligations et responsabilités des chefs d'établissement	6
1.1 Leurs obligations	6
1.2 Leurs responsabilités	6
2 Les atteintes à la santé	7
2.1 Les causes d'accidents en quelques chiffres	7
2.2 Le siège des lésions	7
2.3 Les maladies professionnelles	8
3 La prévention	9
3.1 Un enjeu économique et social	9
3.2 La démarche prévention	9
3.3 Le document unique	10
4 Les facteurs de risque	11
4.1 Les manutentions manuelles	11
4.2 Les sols	13
4.3 Les outils à main	15
4.4 Les chutes de hauteur	17
4.5 Les manutentions mécaniques	18
4.6 Les machines	19
4.7 L'électricité	21
4.8 Les effondrements et les chutes d'objets	22
4.9 Le risque routier	23
4.10 Les agressions	24
4.11 Les incendies et les explosions	25
4.12 L'éclairage	26
4.13 Les ambiances climatiques	27
4.14 Les produits chimiques	28
4.15 L'hygiène	29
4.16 Les pratiques addictives	30
5 L'intervention d'une entreprise extérieure	32
5.1 Le plan de prévention	32
5.2 Le protocole de sécurité	33
6 La formation	34
7 Les équipements et les moyens de protection individuelle (EPI)	35
8 L'organisation des secours	38
8.1 Les services de secours externes à l'entreprise	38
8.2 Les sauveteurs secouristes du travail	38
8.3 La trousse de secours	38
8.4 En cas de plaie simple	39
8.5 En cas de brûlure thermique simple	39

Introduction

Ce guide s'adresse aux chefs d'entreprises des commerces alimentaires de proximité⁽¹⁾ concernés par la convention collective nationale n° 3244 des commerces de détail en fruits et légumes, épicerie et produits laitiers (épiciers, crémiers fromagers, détaillants en fruits et légumes, cavistes, dépôts de pain...), exerçant leur activité en magasin, sur les marchés et/ou par vente ambulante. Il est destiné à les aider à évaluer les risques dans leur entreprise, à rédiger le document unique et à mettre en œuvre les moyens de prévention.

La Fédération nationale de l'épicerie, cavistes et spécialistes en produits bio (FNDECB) représente près de 40 000 détaillants indépendants et autant de salariés.

La FNDECB fédère sur le plan national seize syndicats ou délégations régionales, quatre syndicats nationaux (deux en épicerie, un en bio et un en caviste) qui relaient ses actions sur le terrain.

La Fédération nationale des détaillants en produits laitiers (FNDPL) regroupe les 3 200 crémiers-fromagers qui exercent leur activité en magasins ou sur les marchés.

Au sein de la FNDPL se retrouvent plusieurs syndicats régionaux qui relaient les actions de la Fédération auprès de ses ressortissants.

Créée il y a plus de 75 ans, l'Union nationale des syndicats de détaillants en fruits, légumes et primeurs (UNFD) est une organisation professionnelle représentant près de 15 000 détaillants primeurs dont 10 000 sur les marchés.

L'UNFD regroupe dix syndicats régionaux et locaux et un syndicat national.

L'Association des fédérations en fruits et légumes, épicerie, crèmerie (AFFLEC) est une confédération qui regroupe la FNDECB, l'UNFD et la FNDPL.

Elle a pour objet :

- de gérer la convention collective ;
- d'organiser la formation professionnelle et d'entreprendre toute action propre à développer la formation des salariés et des entrepreneurs du secteur. D'une façon générale, elle informe ses ressortissants et négocie avec les partenaires sociaux, les pouvoirs publics ou tout autre instance sur des sujets liés à l'objet social.

1. Commerces concernés et leurs codes risque et naf :

Code risque :

158CD Commerce de détail de pain, pâtisserie et confiserie

521BC Commerce de détail de fruits et légumes, produits laitiers, produits surgelés, de boisson et d'alimentation générale

Code naf :

47.11C Supérette de 120 à 400 m²

47.25Z Commerce de détail de boissons en magasin spécialisé (caviste)

47.11B Commerce d'alimentation générale inférieur à 120 m²

47.29Z Autres commerces de détails alimentaires en magasin spécialisé (magasins bio, crémiers-fromagers...)

47.81Z Commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés

47.21Z Commerce de détail de fruits et légumes en magasin spécialisé



1. Les obligations et responsabilités des chefs d'établissement

1.1 Leurs obligations

C'est sur l'employeur que repose l'organisation de la sécurité dans l'entreprise. Il a une responsabilité pénale en matière d'accident du travail et de maladie professionnelle. Il peut à ce titre être condamné à des amendes et des peines d'emprisonnement.

Il doit diriger son entreprise pour que les moyens mis en œuvre permettent, compte tenu des procédures de travail et de la formation des salariés, de travailler en sécurité.

Il lui appartient :

- d'évaluer les risques que l'on n'a pu supprimer ;
- de définir des priorités d'actions de prévention ;
- de mettre en œuvre des solutions permettant de prévenir les accidents ;
- de fournir des équipements de travail et des équipements de protection conformes à la réglementation et maintenus en état ;
- d'informer et de former les salariés ;
- etc.

1.2 Leurs responsabilités

Outre les peines encourues en cas de non-respect du code du travail et du code de la Sécurité sociale, deux types d'infraction sont inscrits dans le code pénal :

- les délits d'homicides et de blessures involontaires avec la condition aggravante d'un manquement délibéré à une obligation de sécurité ou de prudence imposée par la loi ou les règlements ;
- le délit de mise en danger de la personne d'autrui, résultant du « fait d'exposer directement autrui à un risque immédiat de mort ou de blessures par la violation manifestement délibérée d'une obligation particulière de sécurité ou de prudence imposée par la loi ou les règlements ».

La faute inexcusable

Dans certains cas, le salarié accidenté peut engager une action en responsabilité civile à l'encontre de son employeur, afin de rechercher la faute inexcusable de celui-ci dans la survenue de l'accident et obtenir l'indemnisation de préjudices extrapatrimoniaux (souffrances physiques et morales, perte d'une chance de promotion professionnelle, préjudice d'esthétique et d'agrément).

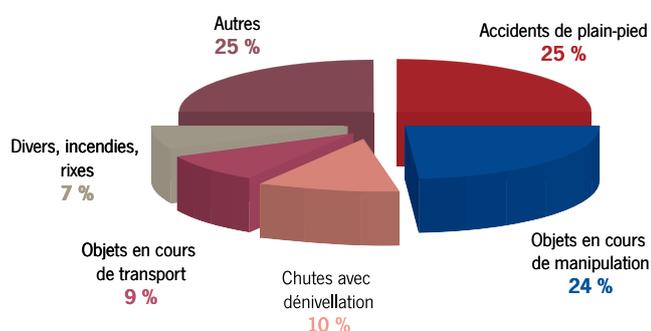
2. Les atteintes à la santé

2.1 Les causes d'accidents en quelques chiffres

Les manutentions manuelles, comme les chutes de plain-pied, représentent environ un quart des accidents. Ceux-ci se produisent durant les déchargements et rangements des produits dans les stocks et pendant la mise en rayons.

Les chutes avec dénivellation représentent 10 % des accidents.

L'ensemble des autres causes (levage, manutention mécanique, scies...) représente un tiers des accidents.

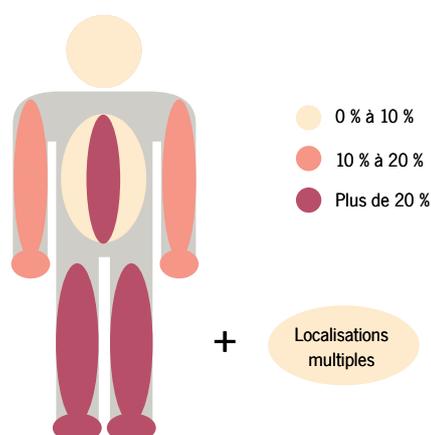


Source CNAMTS, année 2012

Causes des accidents	Répartition des accidents avec arrêt
Accidents de plain-pied	25 %
Objets en cours de manipulation	24 %
Chutes avec dénivellation	10 %
Objets en cours de transport	9 %
Divers, incendies, rixes	7 %
Autres	25 %
Total	100 %

2.2 Le siège des lésions

En 2012, le siège des lésions se répartit de la façon suivante :



Source CNAMTS, année 2012

Répartitions du nombre de journées perdues selon la nature du risque

En plus des conséquences physiques, les accidents du travail induisent très souvent pour les accidentés des répercussions psychologiques et sociales qui se ressentent dans leur vie professionnelle ainsi que dans leur vie privée.

Après un accident, le climat de travail est perturbé et l'employeur en porte toujours la responsabilité morale.

2.3 Les maladies professionnelles

Une maladie est dite « professionnelle » si elle est la conséquence directe de l'exposition d'un travailleur à un risque physique, chimique, biologique, ou si elle résulte des conditions dans lesquelles il exerce son activité professionnelle.

Tout employeur qui utilise des procédés de travail susceptibles de provoquer des maladies professionnelles inscrites dans les tableaux du régime général de la Sécurité sociale est tenu d'en faire la déclaration à la caisse primaire d'assurance maladie et à l'inspection du travail (art. L 461-4 du code de la Sécurité sociale).

Les maladies les plus fréquemment rencontrées chez les salariés des commerces de proximité sont les troubles musculosquelettiques (TMS) du membre supérieur et les lombalgies qui représentent respectivement 92 % et 6 % des maladies reconnues et indemnisées pour la première fois en 2002.

À CONSULTER ▼

Publications INRS

*Les maladies professionnelles.
Guide d'accès aux tableaux du régime général
et du régime agricole, ED 835.*

Les maladies professionnelles, TJ 19.

*Les troubles musculosquelettiques du membre supérieur (TMS-MS). Guide pour les préventeurs,
ED 957.*

3. La prévention

3.1 Un enjeu économique et social

Les coûts directement liés aux accidents du travail et maladies professionnelles, couverts par une cotisation sociale annuelle, sont entièrement à la charge des entreprises.

Ils représentent en moyenne pour l'année 2014 (pour le CTN D)⁽²⁾ :

- de 325 à 24 725 euros par accident avec arrêt (hors accidents de trajet) selon la durée de l'arrêt ;
- de 2 075 à 332 590 euros pour un accident grave avec incapacité permanente (selon le pourcentage d'incapacité jusqu'au décès).

Les coûts indirects supportés par l'entreprise, quelle que soit sa taille (perte de production, coûts de réparation du matériel, remplacement du personnel...), représentent le même montant que celui des coûts directs.

En dehors du préjudice humain, une situation dangereuse est génératrice de pertes pour l'entreprise. Elle est source de démotivation et de moindre productivité. Elle détériore le climat social et l'image de l'entreprise.

3.2 La démarche de prévention

Cette démarche débute par l'identification et l'évaluation des risques. Elle doit mener ensuite à la mise en œuvre de mesures de prévention.

L'identification et l'évaluation des risques passent par l'observation de toutes les tâches réellement effectuées par les opérateurs dans leurs situations de travail et le dialogue avec ceux-ci.

Le choix des risques à traiter en priorité, selon la gravité ou la probabilité de leurs conséquences, doit tenir compte des informations déjà connues de l'entreprise (déclarations d'accidents du travail, statistiques de la branche professionnelle...).

Pour chaque risque identifié, la mise en œuvre des solutions consiste à déterminer les mesures de prévention les plus adaptées et à établir un calendrier pour leur mise en place et leur suivi.

2. Ces chiffres se basent sur l'analyse des statistiques de la Caisse nationale d'assurance maladie des travailleurs salariés (CNAMTS).

3.3 Le document unique

Le document unique est obligatoire et doit être le reflet de la synthèse des informations recueillies lors de l'évaluation des risques. C'est un document établi sous la responsabilité de l'employeur et propre à l'entreprise (articles R. 4121-1 à R. 4121-4 du code du travail).



Ce document doit être mis à jour annuellement ou actualisé lors d'une modification des conditions de travail ou lorsqu'une information supplémentaire est recueillie.

Il est mis à la disposition des acteurs internes à l'entreprise (instances représentatives du personnel, personnes soumises à un risque et médecins du travail) et externes (agents de l'inspection du travail et des services de prévention des organismes de Sécurité sociale...).

Aucun modèle type n'a été prévu par la réglementation. L'employeur peut utiliser tout type de support pour transcrire les résultats de son évaluation des risques. Il a le choix du moyen qui lui paraît le mieux adapté à ses besoins.

Un tableau peut être réalisé poste par poste ou lieu par lieu, afin de mettre en application cette méthode.

À CONSULTER ▼

Publication INRS

Évaluation des risques professionnels.

Aide au repérage des risques dans les PME-PMI, ED 840.

4. Les facteurs de risques

4.1 Les manutentions manuelles

Le travail manuel et la manutention manuelle induisent des risques de blessures et, dans certaines conditions, de maladies professionnelles consécutives à des efforts physiques, des chocs, des gestes répétitifs, des mauvaises postures...

Ces maladies sont caractérisées par des douleurs musculaires, des lésions dorsolombaires et des troubles musculosquelettiques (TMS). Les TMS sont, notamment, des tendinites qui affectent les articulations (poignet, coude, épaule...). Ces affections, générées par des mouvements répétitifs et/ou la manutention de charges lourdes, peuvent être aggravées par un poste de travail inadapté, une situation de stress, des amiances humides et froides...

La manutention mécanique est réalisée avec :

- des chariots de manutention à main (rolls, diables, transpalettes, chariots bas et socles rouleurs avec poignées fixes, escamotables ou amovibles, poubelles roulantes...);
- des appareils de levage (chariots élévateurs, tables élévatrices...), monte-charges, ascenseurs.

Les risques encourus sont dus aux moyens de manutention eux-mêmes (rupture, défaillance...), à la circulation de ceux-ci (collision, dérapage, basculement...) ou aux charges manutentionnées (chute, heurt, renversement...).

Les conséquences de ces accidents sont diverses : hématomes, écrasements, plaies, fractures..., voire décès.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses	Maîtrisez vos risques
Manutention de charges lourdes.	Utilisez des moyens de manutention mécanique : monte-charge, transpalette électrique ou manuel, table élévatrice, diable (éventuellement motorisé)...
Chargement et déchargement d'un véhicule.	Privilégiez les véhicules équipés d'un hayon élévateur.
Livraison aux particuliers : accès par des escaliers aux étages ou aux caves.	– Diminuez le poids unitaire des cartons. – Utilisez des contenants appropriés : pas trop volumineux, munis de poignées adaptées...
Gestes et postures contraignantes par rapport au produit (volumineux, sans prise...) ou par rapport à l'environnement (couloirs étroits ou encombrés, plafonds bas...).	– Rangez et dégagez vos aires de circulation. – Engagez l'entreprise dans une démarche formation/action Prap ⁽³⁾ . – Faites porter des équipements de protection individuelle : gants, chaussures de sécurité...
Manutention des étals mobiles sur roulettes.	Entretenez régulièrement les roulettes (nettoyage, graissage...).

3. Cf. le chapitre 6. « La formation ».

Recherchez vos situations dangereuses

Maîtrisez vos risques

Réassortiment des rayons.

Utilisez un moyen de manutention (chariot, table) à hauteur variable.

Manutention durant le nettoyage des mobiliers, vitrines, gondoles...

Faites porter des gants.

Chez le fromager

Manutention des meules de fromage.

– Limitez le poids par la découpe de la meule en portions :
• par le fournisseur ;
• éventuellement avant le réapprovisionnement de l'étalage.
– Formez votre personnel aux gestes et postures.

Dans les supérettes

Manutentions effectuées de façon répétitive et à cadence élevée au poste de caisse.

Choisir au moment de la conception ou du renouvellement du poste de caisse un poste d'encaissement ergonomique.

Sur les marchés

– Montage et démontage des stands.
– Montage et démontage des étals sur les marchés.

– Demandez à la ville si elle peut mettre à disposition des stands prémontés.
– Entretenez régulièrement vos matériels : étals, tréteaux et structures.



À CONSULTER ▼

Publications INRS

Le dos, mode d'emploi, ED 761.

Méthode d'analyse de la charge physique de travail, ED 6161.

Les lombalgies : les comprendre, les prévenir, ED 6057.

Travail et lombalgie. Du facteur de risque au facteur de soin, ED 6087.

4.2 Les sols

La nature et l'état des sols peuvent provoquer des glissades, des trébuchements et des chutes de plain-pied mais aussi des lésions dorsolombaires lors de l'utilisation d'engins de manutention. Les glissades, trébuchements et chutes peuvent s'accompagner du heurt d'un objet, d'une machine ou d'un mobilier, ce qui en aggrave les conséquences. Les chutes de plain-pied peuvent avoir des conséquences bénignes, graves (séquelles irréversibles), voire mortelles..

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses	Maîtrisez vos risques
Le sol est-il glissant par nature (sol non antidérapant ou rendu glissant par des produits tels que les détritrus, les feuilles, l'humidité, la graisse, la neige, le verglas, etc.) ?	<ul style="list-style-type: none">– En matière de protection collective, adoptez dès la conception ou lors de la remise en état un revêtement de sol facilement nettoyable et antidérapant avec un coefficient de frottement INRS > ou = à 0,30. Vous pouvez vous référer à la liste éditée par la CNAMTS.– Privilégiez des caniveaux et des siphons équipés d'une plaque de circulation antidérapante.– Déneigez, salez ou sablez les accès extérieurs.
Le personnel porte-t-il des chaussures adaptées ?	Mettez à disposition des chaussures de sécurité à semelle antidérapante (avec un coefficient de frottement INRS > ou = à 0,15) et assurez-vous que le personnel le porte. <i>Voir chapitre 7 « Les équipements et les moyens de protection individuelle ».</i>
Le sol présente-t-il une différence de glissance trop importante entre les espaces de travail, entraînant un risque de chute (exemple : entre la zone de stockage et l'espace de vente) ?	Pour avoir une évolution régulière de l'adhérence, installez entre ces espaces une zone de transition (d'au minimum un mètre) dont le revêtement de sol a un coefficient de glissance intermédiaire.
Le sol est-il défectueux (revêtement dégradé, aspérité, trou, dalle descellée...) ?	<ul style="list-style-type: none">– Faites réparer les zones dégradées pour retrouver l'état initial du sol.– Mettez en place une signalisation en attendant la réparation.
Le sol présente-t-il de trop fortes pentes ?	<ul style="list-style-type: none">– Dès la conception ou lors d'une rénovation, limitez le pourcentage de pente des sols pour l'évacuation de l'eau (1,5 à 2 %).– Mettez à disposition du matériel roulant pourvu d'un système de blocage.
Le sol présente-t-il des différences de niveaux de quelques centimètres ?	<ul style="list-style-type: none">– Privilégiez la mise à niveau ou, à défaut, créez une rampe de pente inférieure ou égale à 3°, soit environ 5 % (<i>voir norme NF EN ISO 14122-1</i>).– Utilisez des moyens de manutention appropriés au travail à réaliser tenant compte des pentes et dénivelés.

Recherchez vos situations dangereuses Maîtrisez vos risques

Le sol présente-t-il des points d'écoulement (caniveaux et siphons) et canalisations d'évacuation mal réalisés ou en nombre insuffisant ?

- Faites corriger ces anomalies.
- Adaptez le nettoyage et l'entretien de ces sols et siphons dans l'attente de la réalisation des travaux (raclage des sols plus fréquent, débouchage chimique ou mécanique des siphons...).

Le sol est-il souillé, gras, mouillé (par exemple rendu glissant par des débris, feuilles de salade, humidité, graisse...)?

- Nettoyez et évacuez régulièrement les souillures.
- Utilisez les produits et les moyens de nettoyage adaptés.
- Respectez le plan de nettoyage : brossez la surface des sols (balai ou monobrosse), rincez et raclez.
- Organisation de travail :
 - Séparez les opérations de travail et d'entretien/nettoyage.
 - Formez et responsabilisez l'équipe : tenir son poste de travail propre et rangé, racler les surfaces humides régulièrement en service...
 - Mettez à disposition des chaussures à semelle antidérapante et assurez-vous que le personnel les porte.

Voir chapitre 7 « Les équipements et les moyens de protection individuelle ».

Le sol est-il encombré (passage encombré par l'entreposage d'objets divers, passage de câbles...)?

- Vérifiez que vos locaux ont une surface adaptée aux besoins de stockage liés à votre activité. Si besoin augmentez les surfaces ou réduisez les stocks.
- Déterminez et matérialisez les zones de stockage et de circulation.
- Rangez régulièrement les zones encombrées.
- Maintenez les passages dégagés.
- Faites installer les prises en nombre nécessaire pour éviter les câbles sur le sol, prévoyez des goulottes, des chemins de câbles et des protège-câbles.
- Utilisez les zones de stockage, éliminez les obstacles fixes ou provisoires inutiles, signalez les obstacles non supprimés.

À CONSULTER ▼

Publications INRS

Glissades, trébuchements et autres accidents de plain-pied, DW 15 (sur www.inrs.fr).
Les heurts, glissades et autres perturbations du mouvement au travail, ED 140.

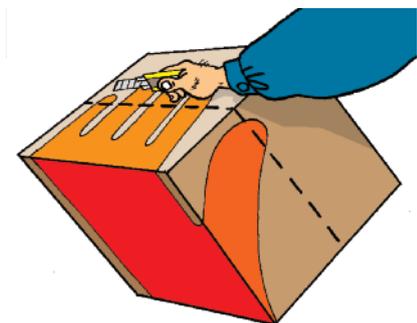
Autres publications (consultables sur le site www.risquesprofessionnels.fr)

Guide des revêtements de sols, CNAMTS.

Liste des revêtements de sol dans les locaux de fabrication de produits alimentaires, CNAMTS/DGAL.

Bien choisir les revêtements de sol lors de la conception/rénovation/extension des locaux de fabrication de produits alimentaires, Recommandation CNAMTS R 462.

4.3 Les outils à mains



Ils peuvent provoquer des blessures par l'action mécanique (coupure, perforation...) d'un outil à main (cutter, couteau, mandoline...).

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses	Maîtrisez vos risques
Utilisation d'outils tranchants (cutter ou couteau) pour l'ouverture des cartons.	<ul style="list-style-type: none"> – Déballez vos cartons sans utiliser de cutters (voir dessins ci-après). – Si la méthode précédente n'est pas applicable, employez un cutter de sécurité à lame rétractable et sortie de lame réglable et mettez des gants à disposition (voir dessins).
Ouverture des colis fardelés avec des feuillets en plastique avec des outils tranchants.	<ul style="list-style-type: none"> – Dessoudez les feuillets en plastique en tirant l'extrémité accessible au niveau du raccord. – En cas d'impossibilité d'utilisation de cette méthode, employez un cutter adapté (voir dessin).
Emploi d'outils inadaptés à la tâche.	Utilisez des outils adaptés à la tâche à effectuer (couteau à un ou deux manches...).
<ul style="list-style-type: none"> – Mauvaise utilisation des cutters et couteaux. – Opération de nettoyage de ces outils. 	Formez le personnel à l'emploi et au nettoyage des cutters et couteaux.
Utilisation d'outils avec des lames en mauvais état.	<ul style="list-style-type: none"> – Aiguiser et affiler régulièrement les lames de couteaux. – Changer dès que nécessaire vos lames de cutters.
Mauvaise gestion des lames usagées.	Jetez les lames usagées dans une boîte de collecte adaptée.
Outils mal rangés.	Rangez les outils dans des endroits prévus à cet effet.
Nettoyage des sols ou mobiliers.	<ul style="list-style-type: none"> – Prohibez l'utilisation d'un couteau. – Utilisez un grattoir adapté.
<ul style="list-style-type: none"> – Découpe de charcuterie et de fromages. – Découpe et ou rafraîchissement de certains fruits et légumes. 	<ul style="list-style-type: none"> – Utilisez les outils adaptés à la découpe du produit (mandoline avec ses protections...). – Disposez de plans de découpe adéquats stables et à bonne hauteur.

Ouverture d'un carton sans cutter

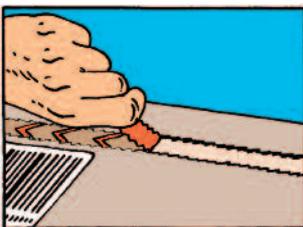


Appuyez avec une main



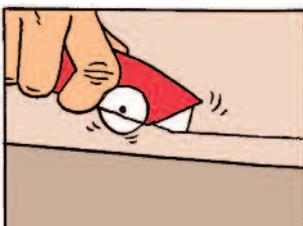
Tirez avec l'autre main

Ouverture d'un carton prédécoupé

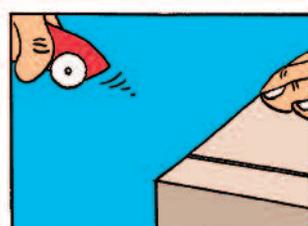


Ouverture avec une languette

Ouverture d'un carton avec un cutter à lame rétractable

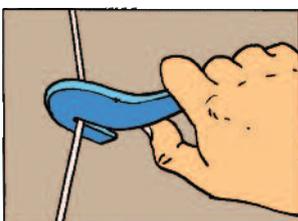


Roulette rentrée, lame sortie



Roulette sortie, lame rentrée

Cas d'un carton avec feillard



Découpe du feillard avec cutter adapté

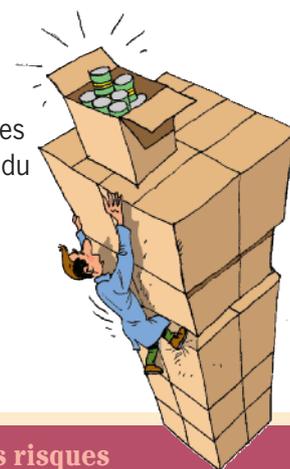
À CONSULTER ▼

Publication INRS

Couteaux à lame jetable, ED 115.

4.4 Les chutes de hauteur

Les chutes de hauteur (avec dénivellation) peuvent causer des blessures à une personne, résultant de la chute elle-même ou du heurt avec une machine, un meuble...



À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses

Maîtrisez vos risques

- Utilisation d'échelles ou de tabourets...
- Utilisation de moyens de fortune avec empilement d'objets divers.

Proscrivez l'emploi d'échelles, de moyens de fortune et l'escalade des racks ou des étagères.

- Escalade des racks de stockages ou des étagères.
- Utilisation d'escabeaux sans loquets de sécurité.
- Accès à des parties hautes : rayonnage, gondole...

- Privilégiez l'emploi d'escabeaux avec garde-corps et mains courantes.

- Utilisez des escabeaux bas à une ou deux marches.

Encombrement des allées de circulation.

Adaptez l'organisation et organisez le rangement afin de ne pas encombrer les allées de circulation et de pouvoir utiliser les PIRL (plateforme individuelle roulante légère).

Escaliers encombrés, en mauvais état ou mal éclairés.

Dégagez, entretenez et éclairez suffisamment les escaliers.

Accès à la cabine du camion : montée et descente.

- Entretenez les marche-pieds et les poignées d'accès à la cabine du camion.
- Interdisez au chauffeur de sauter de la cabine.

Rampes d'accès au camion glissantes.

Limitez l'inclinaison des rampes d'accès et équipez-les de barrettes anti-glissantes.



Exemples d'escabeaux utilisables



Escabeau à deux marches



Escabeau avec garde-corps et main courante

4.5 Les manutentions mécaniques



On entend par manutentions mécaniques les opérations de manutention avec chariots de manutention à main (diablos, transpalettes...) ou appareils de levage (chariots élévateurs, monte-charge...).

Les risques encourus sont dus aux moyens de manutentions eux-mêmes (rupture, défaillance...), à leur circulation (collision, dérapage, basculement...) ou aux charges manutentionnées (chute, heurt, renversement...).

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses

Maîtrisez vos risques

Utilisation d'un moyen de manutention inadapté ou dans des conditions non prévues.

- Utilisez des équipements de manutention adaptés et conformes à la réglementation (monte-charge, chariot élévateur...).
- Limitez leur usage au personnel formé et reconnu apte.

Utilisation des moyens de manutention.

- Faites effectuer les vérifications périodiques par une personne qualifiée.
- Entretenez ces matériels (exemple : graissage des roues).

Manutention des rolls et des transpalettes : surcharge, mauvais entretien (des roues en particulier...).

- Signalez à vos fournisseurs les rolls en mauvais état.
- Respectez les consignes de chargement.

Instabilité du moyen de manutention : mauvais état du sol, pente...

- Entretenez vos sols.
- Respectez les recommandations du fournisseur du moyen de manutention.

Instabilité de la charge : charge mal répartie, masse trop élevée, arrimage absent ou insuffisant...

- Arrimez les charges si nécessaire.
- Insistez auprès de votre fournisseur pour recevoir des palettes ou rolls correctement chargés et filmés.

Utilisation de hayons (son profil se présente comme une lame pour toute personne passant à proximité).

- Signalez l'utilisation des hayons, de jour comme de nuit par :
- des drapeaux réfléchissants suspendus aux extrémités ;
 - des feux à éclairage intermittent placés aux angles extérieurs ;
 - des adhésifs réfléchissants sur les faces latérales ;
 - un balisage (quille de signalisation routière) sur la chaussée au niveau de la zone de déchargement.

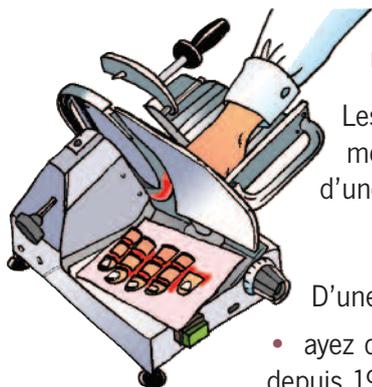


À CONSULTER ▼

Publication INRS

Principales vérifications périodiques, ED 828.

4.6 Les machines



Les machines utilisées dans les commerces alimentaires de proximité sont notamment les trancheurs et les hachoirs, les machines à torrifier...

Les risques liés aux machines sont des risques de blessure induits par l'action mécanique (coupure, perforation, écrasement, entraînement...) d'une machine ou d'une partie de machine.

D'une façon générale, lors de l'utilisation des machines :

- ayez des machines conformes à la réglementation (marquage CE pour les machines depuis 1995) ;
- exigez la notice d'instructions du fabricant en français ;
- suivez les prescriptions de la notice d'instructions ;
- utilisez les dispositifs de protection intégrés ;
- formez votre personnel ;
- affichez les procédures d'utilisation et de nettoyage ; en particulier, débranchez l'appareil avant l'opération de nettoyage ;
- entretenez vos machines et maintenez-les en état de conformité.

Les principales règles d'utilisation du trancheur

Privilégier les trancheurs équipés de support de lame lors de son démontage.

- Ne mettre le produit à trancher sur le porte-produit qu'après avoir positionné la plaque d'épaisseur de tranche sur la position zéro.
- Abaisser le pousse-talon afin de bien maintenir le produit.
- Effectuer le réglage de l'épaisseur de tranche.
- Mettre le couteau (lame circulaire) en rotation et manœuvrer le chariot d'une manière régulière.
- Cesser la coupe lorsque le produit ne présente plus une épaisseur suffisante.
- En fin de travail : arrêter le couteau et **mettre le réglage de l'épaisseur de tranche sur la position zéro.**

Attention !

Affûter la lame dès que nécessaire : l'effort exercé lors de la découpe est moindre et minimise le risque d'accident.

Ne pas pousser le produit vers le couteau avec la main.

Ne pas pratiquer la coupe « à la volée » (ou coupe en biais) manuellement mais utiliser les goulottes de guidage spécialement prévues à cet effet.

Ne pas trancher de la viande avec os ou des produits surgelés ou non alimentaires.

Avant le nettoyage :

Débrancher la fiche du cordon d'alimentation électrique de son socle et mettre le réglage d'épaisseur de tranche sur la position zéro.



Affûtage :

Celui-ci doit s'effectuer 1 à 2 fois par semaine, à la fin du poste de travail ou dès que l'on constate que la coupe n'est pas satisfaisante (cela dépend de la durée d'utilisation journalière et de la nature et de la dureté des produits à trancher). Cette opération s'effectue lorsque la machine est propre (débarassée des débris alimentaires et lavée).

- Régler l'épaisseur de tranche à la position zéro.
- S'assurer que les meules sont propres avant la mise en place de l'affûteur.
- La meule à gros grains sert à affûter. Cette opération dure de 20 à 30 secondes maximum suivant l'état du couteau.
- La meule à grains serrés permet d'enlever le morfil (après l'affûtage avec la meule on peut remarquer sur l'arête du tranchant, un léger fil d'acier appelé morfil qui nuit à la coupe). Cette opération ne dure que quelques secondes.
- Le couteau doit être remplacé lorsque l'écartement entre le tranchant du couteau et le protège-couteau atteint 6 mm.

Démontage du couteau :

- Cette opération ne doit s'effectuer que par du personnel d'entretien qualifié et formé, ou mieux, par le service après-vente du constructeur.
- Se conformer scrupuleusement à la notice d'instructions.

À CONSULTER ▼

Publications INRS

La démarche du couteau qui coupe. Un enjeu pour l'entreprise, ED 852.

La démarche du couteau qui coupe. Pour en savoir plus sur l'affilage, ED 853.

La démarche du couteau qui coupe. Pour en savoir plus sur l'affûtage, ED 854.

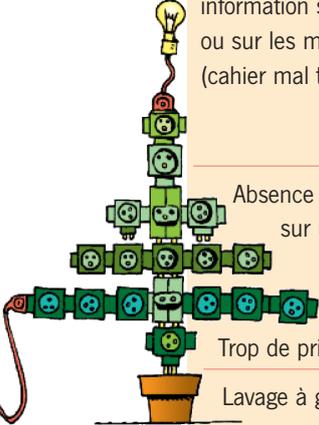
(Ces trois références sont disponibles uniquement en ligne sur www.inrs.fr.)

4.7 L'électricité

L'électricité engendre des risques de brûlure ou d'électrocution consécutifs à un contact avec :

- un conducteur électrique,
- ou une partie métallique sous tension (le retour se faisant par le sol ou par un élément relié au sol),
- ou deux conducteurs à des potentiels différents.

À titre d'exemples :

	Recherchez vos situations dangereuses	Maîtrisez vos risques
	Installation électrique défectueuse, non conforme, vétuste.	<ul style="list-style-type: none"> – Faites réaliser vos installations électriques par une entreprise qualifiée. – Entretenez et faites effectuer les contrôles périodiques réglementaires de vos installations électriques annuels ou tous les deux ans dans certaines conditions⁽⁴⁾. – Informez votre personnel du risque électrique : signalez les zones dangereuses, affichez les « consignes de secours aux électrisés ». – Informez votre personnel des moyens de coupure générale de l'électricité.
	Armoire électrique non fermée à clef (conducteur nu accessible au personnel).	<ul style="list-style-type: none"> – Fermez à clef toutes les armoires électriques. – Confiez les clefs uniquement au personnel compétent dûment formé et habilité.
	Non-consignation d'une installation électrique lors d'une intervention : réparation, maintenance, modification...	Respectez les règles de consignation d'une installation ou d'un appareil ⁽⁵⁾ .
	Absence de cahier de maintenance et/ou aucune information sur les précédentes interventions ou sur les modifications apportées (cahier mal tenu).	Imposez à votre personnel habilité que toutes les interventions, modifications et pannes diverses soient consignées sur un document (feuille, classeur ou cahier) en précisant la date, le nom de l'intervenant et la solution apportée.
	Absence de protection lors d'une intervention sur un matériel électrique.	Respectez les règles de sécurité : débranchez les appareils concernés avant toute intervention, évitez les écoulements d'eaux à proximité...
	Trop de prises sur une même arrivée électrique.	Proscrivez tout branchement de fortune.
	Lavage à grande eau.	Évitez le lavage à grande eau à proximité d'installation ou d'appareils électriques sous tension.

À CONSULTER ▼

Publications INRS

Principales vérifications périodiques, ED 828.

L'habilitation électrique, ED 6127.

4. Le délai entre deux vérifications peut être porté à deux ans par l'employeur, si le rapport précédent ne présente aucune observation ou si, avant l'échéance, l'employeur a fait réaliser les travaux de mise en conformité prescrits dans le rapport de vérification. Dans ces conditions, le chef d'établissement doit informer l'inspection du travail, de sa décision par lettre recommandée avec AR, et doit lui adresser les justificatifs prouvant que les observations ont été prises en compte.

5. Consigner une installation ou un appareil, c'est effectuer les opérations destinées à la fois à séparer cette installation ou cet appareil de toute source possible de tension et à interdire toute remise sous tension de cette installation ou de cet appareil, notamment en condamnant les appareils de séparation en position d'ouverture.

4.8 Les effondrements et les chutes d'objets

Les effondrements et les chutes d'objets provenant d'un stockage en hauteur, d'un étage supérieur, etc. ou de l'effondrement d'un empilement de cartons ou de produits divers peuvent provoquer des blessures.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses	Maîtrisez vos risques
Réserves mal conçues, en désordre.	Veillez au bon aménagement et au bon rangement des réserves.
Matériels de stockage instables tant en magasin qu'en réserve.	Assurez la stabilité des installations : <ul style="list-style-type: none">• utilisez des structures de résistance suffisante même en cas d'humidité ;• montez les installations sur un sol stable ;• veillez à régler correctement les hauteurs de pieds ;• ne surchargez pas les rayonnages ;• fixez correctement les gondoles au mur ;• fixez les palettiers au sol.
 <p>Produits stockés de façon instable.</p>	<ul style="list-style-type: none">– Limitez la hauteur de stockage en tenant compte des caractéristiques des marchandises et de leur emballage (y compris pour tout empilement temporaire).– Insistez auprès des fournisseurs pour être livré avec des emballages appropriés.– Évitez d'empiler des cartons dans des lieux humides.– Vérifiez la bonne stabilité des produits sur les palettes (filmage, cerclage, élastique...).– Dans le cas d'un stockage de masse, stockez les produits sur un sol plan avec les plus lourds en dessous.– Évitez de charger sur des cartons non remplis qui peuvent s'écraser.

À CONSULTER ▼

Publication INRS

Les rayonnages métalliques, ED 771.

4.9 Le risque routier

C'est un risque d'accident de circulation lié au déplacement réalisé pour le compte de l'entreprise.

L'urgence, le « rattrapage du temps perdu » et les retards répétés sont des facteurs de risque importants.



À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses

Maîtrisez vos risques

Contraintes liées à l'organisation du travail et des déplacements.

- Identifiez et faites emprunter les itinéraires les plus sûrs.
- Planifiez les déplacements et les autres activités en vue de donner au conducteur le temps nécessaire pour conduire en sécurité.
- Imposez le respect des temps de pauses.

Véhicule défaillant, insuffisamment équipé, inadapté.

- Choisissez des véhicules avec des équipements de sécurité (ABS, airbag conducteur et passager...) et de confort (climatisation, direction assistée, régulateur de vitesse...).
- Maintenez les véhicules en bon état.
- Faites effectuer le contrôle périodique obligatoire des hayons élévateurs tous les six mois par une personne qualifiée.
- Le chargement et l'habitacle sont séparés et les charges correctement arrimées et calées.

Utilisation du téléphone portable pendant la conduite.

- Interdiction d'utiliser le téléphone portable pendant la conduite, même en kit mains libres.
- Pendant le temps de conduite, le téléphone portable doit être éteint. Organisez les communications en conséquence.
- Si le téléphone portable appartient à l'entreprise, faites signer un document au salarié pour qu'il s'engage à éteindre le téléphone pendant la conduite.

Manque de formation à la conduite.

- Assurez-vous que les salariés qui conduisent des véhicules routiers ont un permis de conduire valide et les compétences nécessaires.
- Dispensez des formations à la conduite en sécurité.

Contraintes liées aux circonstances aggravantes (cigarettes, médicaments, drogues, alcools...).

Veillez à la bonne aptitude physique de vos salariés. Rappelez la réglementation sur l'absorption d'alcool et sur l'usage de drogue.

À CONSULTER ▼

Publication INRS

Le risque routier en mission. Guide d'évaluation des risques, ED 986.

4.10 Les agressions

Les agressions sont essentiellement de trois types :

- les violences dites de « prédation » (cambriolages, vols et rackets, homicides), qui ne se restreignent pas au secteur bancaire mais qui évoluent actuellement vers les commerces de proximité ;
- les violences physiques, les menaces, les injures ou les insultes qui touchent un très large éventail de professions en butte à l'agressivité de leur clientèle ou de leur public ;
- les actes de destruction ou de dégradation, dirigés non sur des personnes mais sur des biens matériels, les salariés confrontés à ces actes de vandalisme pouvant se sentir attaqués dans leur travail et leur identité professionnelle.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses

Maîtrisez vos risques

Mauvais emplacement de la caisse, notamment lorsqu'elle se trouve trop près de la porte d'entrée du magasin.

Placez la caisse au meilleur endroit possible du magasin, en tenant compte de sa configuration. En aucun cas, le caissier doit tourner le dos à l'entrée du magasin.

Présence d'argent dans la caisse.

– Limitez les fonds en procédant régulièrement à des prélèvements de caisse.
– Encouragez les paiements par carte bancaire ou par chèque.

Transport des fonds à la banque.

– Variez les jours et les heures de remise des fonds à la banque.
– Ayez de préférence plusieurs banques.
– Changez d'itinéraire de façon aléatoire.
– Évitez d'envoyer toujours la même personne.
– N'utilisez pas toujours le même contenant (enveloppe, sac plastique, sacoche...).

Vols à l'étalage.

– Exposez les produits de valeur dans des vitrines fermées à clefs.
– Installez éventuellement des caméras de surveillance à l'intérieur et signalez distinctement leur présence.

Personnel non prévenu du risque possible d'agression.

– Informez votre personnel dès l'embauche du risque d'agression.
– Faites-lui suivre une formation adaptée aux risques pouvant se présenter (détection des individus « à risque »...).
– Donnez-lui toutes les consignes à suivre selon le type d'agression afin que celui-ci puisse par sa conduite désamorcer la situation à risque.

Aggression verbale ou physique du personnel par la clientèle (opérateurs travaillant aux postes d'encaissement en particulier...).

– Installez un moyen discret pour prévenir le responsable ou des collègues susceptibles de venir en aide à l'agressé.
– En cas d'agression, faites assurer le suivi psychologique du personnel exposé.



À CONSULTER

► Consultez le site www.inrs.fr avec le mot-clé « agression ».



4.11 Les incendies et les explosions

Ils peuvent entraîner des brûlures ou des blessures de personnes et également des dégâts matériels importants.

Les commerces de proximité sont des magasins de vente de moins de 100 personnes (recevant donc du public). Ils sont par conséquent soumis à la réglementation Établissements recevant du public (ERP) et doivent appliquer les dispositions dont ils relèvent.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses	Maîtrisez vos risques
Présence de matériaux combustibles : marchandises, emballages (papier, plastiques, cartons, bois...).	Installez des protections : local isolé, mur et porte coupe-feu, système de désenfumage...
Tas de déchets (cartons, plastiques...).	Évacuez régulièrement vos déchets.
Cigarette.	N'autorisez à fumer que dans les lieux prévus à cet effet (zones fumeurs exemptes de matières combustibles, équipées de cendriers).
Installations électriques défectueuses.	<ul style="list-style-type: none"> – Maintenez vos installations électriques en bon état. – Faites-les contrôler régulièrement.
Travaux par points chauds (soudage, moulage, disquage...).	Établissez un permis de feu pour chaque opération générant des points chauds (sources d'inflammation d'un incendie ou d'une explosion).
Lacunes dans la mise en place des moyens de lutte contre l'incendie et dans la formation du personnel à leur utilisation.	<ul style="list-style-type: none"> – Installez et maintenez en bon état des moyens d'extinction adaptés : extincteurs, RIA (robinet d'incendie armé), sprinklers... – Formez votre personnel au maniement des moyens de lutte contre l'incendie.
Évacuation en cas d'incendie.	<ul style="list-style-type: none"> – Balisez et maintenez dégagés les cheminements et issues de secours. – Installez un éclairage de secours et maintenez-le en bon état (batteries autonomes d'alimentation en particulier). – Affichez les consignes incendie et le plan d'évacuation et procédez régulièrement à des exercices.
Utilisation de produits inflammables (alcool à brûler...).	<ul style="list-style-type: none"> – Remplacez dans la mesure du possible un produit inflammable par un produit qui l'est moins. – Stockez les produits inflammables dans des locaux ou zones réservées, protégées (mur coupe-feu, porte coupe-feu...), adaptées et ventilées.
Utilisation du gaz de ville, en bouteille, en citerne ou distribué par le réseau.	<ul style="list-style-type: none"> – Faites réaliser/valider l'installation par une personne compétente (qualification gaz). – Vérifiez et changez les tuyaux de gaz flexibles en tenant compte des prescriptions du fournisseur. – Placez une vanne de coupure générale de gaz facilement accessible et clairement indiquée. – Procédez à l'entretien régulier des appareils fonctionnant au gaz (cf. notice d'utilisation).

À CONSULTER ▼

Publications INRS

Consignes de sécurité incendie. Éléments de rédaction et de mise en œuvre dans un établissement, ED 929.

Explosion et lieu de travail, coll. « Le point des connaissances sur », ED 5001.

Incendie et lieu de travail, coll. « Le point des connaissances sur », ED 5005.

Le permis de feu, ED 6030.

4.12 L'éclairage

Un éclairage inadapté induit des risques de fatigue et de gêne. C'est aussi un facteur d'accident (chute, heurt...) ou d'erreur.

À titre d'exemples :



Recherchez vos situations dangereuses

Maîtrisez vos risques

Zone de passage ou de travail peu ou mal éclairée.

- Adaptez l'éclairage en fonction des travaux à effectuer.
- Privilégiez l'éclairage naturel.
- Supprimez les zones d'ombres.

Vitres ou ampoules électriques encrassées, lampes défectueuses.

Effectuez un entretien régulier : nettoyage des vitres, des lampes et luminaires, remplacement des lampes.

Poste de travail présentant des zones éblouissantes : lampe nue, rayonnement du soleil, réflexion...

- Évitez les lampes nues.
- Installez des stores.
- Tenez compte du pouvoir réfléchissant des matériaux présents (sols, surfaces de travail, vitrines...).

Valeurs d'éclairage artificiel suivant les locaux

Espaces et locaux concernés (en service, en lux)	Valeurs d'éclairage artificiel	
	Valeurs recommandées (d'après NF EN 12464-1)	Valeurs minimales réglementaires
Circulations extérieures (entrées, cours, allées)	30	10
Aires de travail extérieures (exemple : quais)	75	40
Circulations intérieures (couloirs, escaliers)	100-300	40 – 60
Entrepôts	100**	60
Magasins, zones de vente au détail	300	120-200
Magasins, zones de caisses	500	300-600
Bureaux* (administratifs, secrétariats)	500	200

* Dont 200 à 300 lux assurés par l'éclairage général.

** 200 lux en cas d'occupation permanente.

Source : *Conception des lieux de travail*, Paris, INRS, ED 718, 2003.

À CONSULTER

Publications INRS

L'éclairage naturel, ED 82.

Éclairage des lieux de travail, TJ 13.

4.13 Les ambiances climatiques

Elles provoquent un inconfort qui peut, dans certains cas, être une source supplémentaire de fatigue, voire provoquer des atteintes susceptibles d'affecter la santé (malaises par exemple) et la sécurité.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses Maîtrisez vos risques

Ambiance chaude : proximité de matériel (four...), de vitres exposées au soleil.

- Évitez les postes de travail à proximité des fours ou des rôtissoires.
- À défaut, prévoyez un apport d'air tempéré.
- Mettez à disposition de l'eau potable.

Ambiance froide : activité en chambre froide... (facteur favorisant l'apparition de TMS).

Fournissez les équipements de protection nécessaires (vêtements, gants, chaussures) et vérifiez leur port.

Température inadaptée au travail et courants d'air (postes d'encaissement...).

- Privilégiez le sas.
- Faites installer des portes à fermeture automatique.
- Prévoyez des paravents (transparents) pour protéger les postes d'encaissement.

Sur les marchés

Postes de travail exposés aux intempéries.

- Portez des vêtements de travail adaptés.
- Installez un chauffage d'appoint adapté et bien positionné en respectant les règles de sécurité.
- Protégez le stand à l'aide de stores ou d'auvents.



À CONSULTER ▼

Publications INRS

Travail et chaleur d'été, ED 931.

Travail au froid, DW 57 (uniquement disponible sur www.inrs.fr).

4.14 Les produits chimiques

Ils génèrent des risques d'intoxication, d'allergie, de brûlure... par inhalation, ingestion ou contact cutané de produits mis en œuvre ou émis sous forme de gaz, de particules solides ou liquides. Dans certaines conditions, il peut en résulter des maladies professionnelles.

À titre d'exemples :

	Recherchez vos situations dangereuses	Maîtrisez vos risques
	Utilisation de produits signalés dangereux par les symboles de danger figurant sur l'étiquette.	<ul style="list-style-type: none"> – Remplacez un produit dangereux par un autre qui ne l'est pas ou qui l'est moins. – Possédez et référez-vous aux fiches techniques et aux fiches de données de sécurité des produits dangereux utilisés. – Fournissez des équipements de protection individuelle. – Imposez l'emploi de gants.
	Opérations de nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> – Ne faites pas de mélange de produits. – Formez et informez le personnel : procédures d'utilisation, fiches de données de sécurité... – Faites porter des protections individuelles : gants, éventuellement lunettes... – Ventilez les locaux durant ces opérations. – Utilisez des produits pour contact alimentaire.
	Étiquetage absent ou détérioré des produits dangereux.	Conservez en bon état les étiquettes d'origine ou remplacez-les par des étiquettes équivalentes (respecter le texte, les couleurs et les pictogrammes).
	Fractionnement de produits chimiques.	<ul style="list-style-type: none"> – Évitez les transvasements de produits chimiques afin d'éviter les éclaboussures ou les renversements. – Dans le cas de fractionnement, étiquetez correctement les nouveaux contenants avec des étiquettes équivalentes comme indiqué ci-avant. – N'employez pas de contenants alimentaires.
	Retrait des étiquettes, affiches, ruban adhésif, etc., sur les vitrines à l'aide de solvants.	<ul style="list-style-type: none"> – Privilégiez le grattage. – Interdisez à votre personnel l'utilisation de solvants dans un espace non ventilé.
	Stockage des produits chimiques.	Rangez les produits chimiques (en particulier les produits de nettoyage) dans des endroits réservés à cet effet et fermés à clef pour les produits dangereux.

À CONSULTER ▼

Publications INRS

Produit méchant. Moi, dans mon entreprise, j'étiquette, ED 745.

4.15 L'hygiène

L'absence d'hygiène est un risque d'atteinte à la santé du salarié par contamination par un germe pathogène par exemple. Dans le secteur alimentaire, le risque est également celui de contaminer des produits.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses	Maîtrisez vos risques
Blessures non protégées.	Faites protéger les blessures par un pansement propre et étanche.
Pas de tenue de travail.	<ul style="list-style-type: none"> – Faites porter des blouses ou tabliers de travail. – Veillez au bon état de propreté des tenues vestimentaires.
Locaux de travail insuffisamment propre.	Assurez le nettoyage régulier de l'ensemble des locaux.
Conception et aménagement des sanitaires.	Ayez des installations sanitaires suffisantes ne communiquant pas directement avec les salles de travail.
Lavabos insuffisamment équipés.	<ul style="list-style-type: none"> – Prévoyez des lavabos à commande non manuelle et approvisionnés en eau chaude. – Installez des distributeurs de savon. – Mettez à disposition des essuie-mains à usage unique.
Mauvais état de propreté des sanitaires.	<ul style="list-style-type: none"> – Maintenez toutes les installations sanitaires en parfait état de propreté et d'utilisation. – Veillez à ce qu'ils soient pourvus de papier hygiénique et des fournitures nécessaires aux soins corporels.
Manque de produits (savon...).	<ul style="list-style-type: none"> – Privilégiez les appareils équipés de recharges. – Veillez au renouvellement des produits.
Absence d'information sur l'hygiène.	Affichez les consignes d'hygiène, utilisez les affiches et les BD.
Manque de vestiaire.	<ul style="list-style-type: none"> – Les vestiaires doivent être séparés des lieux de production et de stockage. – Ils doivent être équipés d'armoires individuelles à double compartiment (le personnel doit ôter sa tenue de travail lorsqu'il quitte l'entreprise). – Prévoyez une aération des locaux.
Pollution par la fumée de cigarette.	Faites respecter l'interdiction de fumer.
Absence de suivi médical.	Suivi médical du personnel à l'embauche, périodiquement et à la demande. En cas d'absence pour maladie ou accident, visite de reprise et de préreprise.

À CONSULTER ▼

Publications INRS

Hygiène et sécurité dans le domaine de la distribution alimentaire, TJ 22.

Se laver les mains pour limiter les risques d'infection, Anim-023 (sur www.inrs.fr).

Lavez-vous les mains pour vous protéger et protéger les autres, ED 6170.

4.16. Les pratiques addictives

Origine des pratiques addictives

Les consommations de tabac, alcool, drogues et/ou médicaments psychotropes sont dus à des causes relevant de la vie privée et/ou à certaines situations de travail. Ces dernières peuvent être, entre autres :

- travail en plein air (plus de la moitié du temps de travail) ;
- port de charges lourdes ;
- pots en entreprise ;
- horaires décalés, stress...

Il est donc nécessaire de prévenir ces facteurs liés au travail.

Les services de santé au travail ont pour mission de conseiller les employeurs, salariés et représentants du personnel afin de prévenir la consommation d'alcool et de drogues sur le lieu de travail (article L. 4622-2 du code du travail).

Alcool, drogues

La consommation d'alcool ou de drogues, y compris lorsqu'elle est occasionnelle, peut être notamment à l'origine d'accidents du travail ou d'autres risques professionnels (harcèlement, violence, stress...).

Un verre standard fait augmenter l'alcoolémie d'environ 0,2 à 0,25 gramme par litre. L'organisme met plus d'une heure pour éliminer un verre d'alcool.

Les effets d'un joint de cannabis durent plusieurs heures.

Conduire sous l'influence de l'alcool augmente le risque d'être responsable d'un accident routier mortel par 8,5. Sous l'effet du cannabis ce risque est multiplié par 1,8.

Médicaments psychotropes

Les médicaments psychotropes (somnifères, anxiolytiques, antalgiques contenant des dérivés de la morphine...) sont également dangereux pour la sécurité au travail lorsqu'ils sont consommés sans prescription médicale.

Tabac

Le tabac est dangereux pour la santé des fumeurs et des personnes exposées à sa fumée.

Il est interdit de fumer notamment dans tous les lieux dans lesquels des personnes sont amenées à travailler (article R. 3511-3 du code de la santé publique), lorsque ces lieux sont clos, couverts et affectés à un usage collectif.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses

Maîtrisez vos risques

Les boissons alcoolisées sont en libre accès.

- Sensibilisez les salariés aux risques de l'alcool pour la santé et la sécurité.
- Limitez la quantité accessible (vérifiez les stocks).

Les pots avec alcool sont autorisés.

- Seules les boissons alcoolisées autorisées par le code du travail (article R. 4228-20) peuvent être consommées (vin dont le champagne, bière, cidre, poiré).
- Limitez la quantité d'alcool fournie.
- Fournissez systématiquement des boissons non alcoolisées ; mettez à disposition des aliments.
- Sensibilisez les salariés aux risques de l'alcool pour la santé et la sécurité.
- Choisissez l'heure du pot afin de ne pas être en danger lors de la reprise d'une activité dangereuse (conduite de véhicule, utilisation de cutter ou de machine à découper...).
- Mettez à disposition des éthylotests qui peuvent être utilisés de manière anonyme.

Un salarié est dans l'incapacité d'assurer son travail en toute sécurité.

- Retirez-le de toute activité dangereuse (conduite de véhicule, utilisation de cutter ou de machine à découper...).
- Demandez un avis médical : un trouble du comportement peut être dû à une consommation d'alcool ou de drogue, mais aussi à un problème de santé urgent à traiter (hypoglycémie, accident vasculaire cérébral...). L'avis peut être demandé auprès du Samu (téléphone : 15).

À CONSULTER ▼

Publication INRS

Pratiques addictives en milieu de travail : principes de prévention, ED 6147.

5. L'intervention d'une entreprise extérieure

L'intervention d'une entreprise extérieure ajoute, aux risques propres des entreprises, des risques supplémentaires liés à la co-activité (interférences entre les activités, les installations et matériels des différentes entreprises présentes sur un même lieu de travail).

5.1 Le plan de prévention

Les articles R. 4511-1 à R. 4514-10 du code du travail stipulent que :

- l'employeur de l'entreprise utilisatrice assure la coordination générale des mesures de prévention qu'il prend ou que prend l'ensemble des chefs des entreprises intervenant dans son établissement ;
- chaque employeur est responsable de l'application des mesures de prévention nécessaires à la protection de son personnel ;
- cette coordination générale a pour objet de prévenir les risques liés à l'interférence entre les activités, les installations et matériels des différentes entreprises présentes sur un même lieu de travail ;
- il doit être procédé à une inspection commune des lieux de travail ;
- les employeurs de l'entreprise utilisatrice et de l'entreprise extérieure doivent procéder ensemble à une analyse des risques et doivent d'un commun accord établir un « plan de prévention » définissant les mesures qui doivent être prises par chaque entreprise en vue de prévenir ces risques.

Les mesures prévues dans le plan de prévention comportent au moins :

- la définition des phases d'activité dangereuses et des moyens de prévention correspondants ;
- l'adaptation des matériels, installations et dispositifs à la nature des opérations à effectuer ainsi que la définition de leurs conditions d'entretien ;
- les instructions à donner aux salariés ;
- l'organisation mise en place pour assurer les premiers secours.

5.2 Le protocole de sécurité

Dans le cas particulier d'opérations de livraison, il est obligatoire pour l'entreprise cliente, dite entreprise d'accueil, d'établir un document écrit, le « protocole de sécurité » avec les entreprises qui interviennent dans l'enceinte de leur établissement (arrêté du 26 avril 1996).

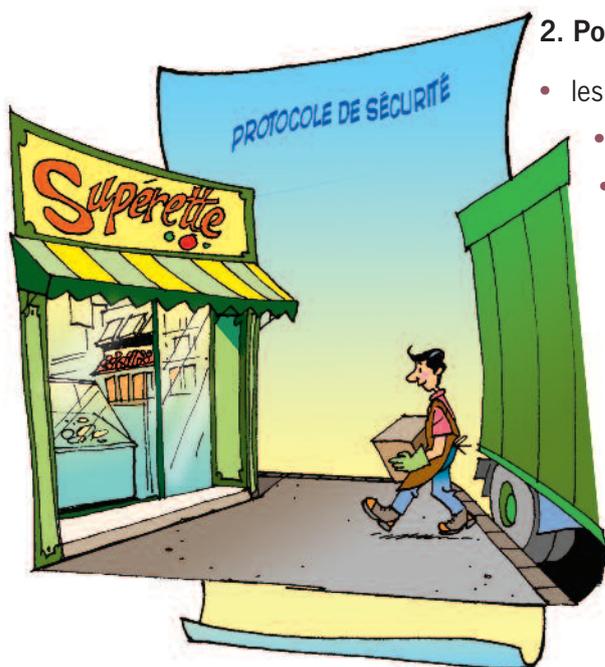
Ce document doit comporter notamment les opérations suivantes.

1. Pour l'entreprise d'accueil :

- les consignes de sécurité, et particulièrement celles relatives aux opérations de chargement ou de déchargement ;
- les modalités d'accès et de stationnement au poste de chargement ou de déchargement accompagnées d'un plan et des consignes de circulation ;
- les matériels et engins spécifiques utilisés ;
- les moyens de secours en cas d'incident ou d'accident ;
- l'identité du responsable.

2. Pour le transporteur :

- les caractéristiques du véhicule, son aménagement et ses équipements ;
- la nature et le conditionnement de la marchandise ;
- les précautions particulières.



À CONSULTER ▼

Publications INRS

*Intervention d'entreprises extérieures.
Aide-mémoire pour la prévention des risques, ED 941.*

Autre publication

Protocole de sécurité, DTE 113, édité par la CRAM Île-de-France.

6. La formation

L'absence de formation est un facteur de risque d'accident ou de maladie professionnelle, consécutif à la méconnaissance des bonnes pratiques de sécurité ou des règles de prévention.

La formation fait partie de toute démarche globale de prévention et est obligatoire (article L. 4141-2 du code du travail).

Tout le personnel doit apprendre ou réapprendre périodiquement les règles de sécurité générales et particulières à son poste. Pour cela, il existe divers outils donnés ci-dessous.

- **Information des nouveaux embauchés**
- **Formation au poste de travail :**
 - Connaissance des tâches
 - Connaissance de l'environnement
 - Connaissance des machines et de leurs dangers potentiels
 - Initiation à l'ergonomie du poste de travail
 - Apprentissage des gestes et postures (Prap)
 - Utilisation des équipements de protection individuelle

- **Formation-action Prap :**

La formation action Prap a pour objectifs de diminuer les risques d'accidents du travail et de maladies professionnelles liés aux activités physiques et de participer à l'amélioration des conditions de travail.

À l'issue de cette formation, le salarié, porteur d'une nouvelle culture de prévention au service de l'entreprise, sera capable :

- de connaître les risques de son métier afin de repérer, d'une part, les situations, dans son travail, susceptibles de nuire à sa santé ou d'entraîner des efforts inutiles ou excessifs, et, d'autre part, les enjeux pour l'entreprise (diminution des AT-MP, amélioration de la performance de l'entreprise) ;
- d'observer et d'analyser sa situation de travail, en s'appuyant sur la connaissance du fonctionnement du corps humain, et d'identifier les différentes atteintes à la santé encourues ;
- de participer à la maîtrise du risque en proposant à son encadrement de proximité toute idée d'améliorations techniques ou organisationnelles, et en économisant les efforts par l'organisation et la simplification des manutentions répétitives et par l'utilisation de techniques gestuelles appropriées pour les manutentions occasionnelles.

L'action d'information/formation des salariés et de l'ensemble des niveaux hiérarchiques de l'entreprise ou de l'établissement est un point essentiel à la réussite de l'action de prévention.

À CONSULTER ▼

Publications INRS

Formation à la sécurité, ED 832.

Démarche de prévention des TMS et outils pour l'action, ED 6117.

La prévention des risques liés à l'activité physique. La formation-action Prap, ED 7200 (uniquement disponible sur www.inrs.fr)

7. Les équipements et les moyens de protection individuelle (EPI)

Conformément aux principes de prévention, il convient d'abord de chercher à éliminer ou réduire les risques. Lorsque des risques subsistent, la priorité doit être donnée à la protection collective, mais lorsque celle-ci s'avère insuffisante ou impossible, il faut alors utiliser des équipements de protection individuelle (EPI).

Après avoir évalué les risques, l'employeur a l'obligation d'apprécier les EPI nécessaires, appropriés aux risques à prévenir, aux conditions et caractéristiques particulières du travail et à la morphologie des travailleurs.

L'employeur doit mettre gratuitement les EPI appropriés à la disposition de tous les travailleurs (y compris temporaires), donner les informations nécessaires à leur utilisation, s'assurer qu'ils sont effectivement utilisés et en vérifier périodiquement le bon état.

Les EPI doivent être conformes à la réglementation fixant les exigences essentielles de sécurité lors de leur conception. Cette conformité est attestée par le marquage CE sur les équipements (ou sur leur emballage).

En matière d'EPI, l'obligation d'information de l'employeur se traduit par la rédaction de consignes. Il informe de manière appropriée les travailleurs :

- des risques contre lesquels le port d'EPI les protège ;
- des conditions d'utilisation, notamment les usages auxquels l'équipement est réservé.

Les séances d'information sur les risques dans l'entreprise, avec ou par le médecin du travail, permettent aux travailleurs de participer à la démarche de prévention et de mieux comprendre la pertinence des conseils de prévention (au-delà des consignes et de l'obligation de porter les EPI).

Il est recommandé de faire figurer l'obligation du port des EPI dans le règlement intérieur. Celui-ci est obligatoire dans les établissements occupant au moins 20 salariés ; en-dessous de ce seuil, les établissements conservent la faculté de se doter d'un règlement intérieur.

À titre d'exemples :

Risques à prévenir	Moyens de protection possibles
Chute par glissade.	Chaussures de sécurité à semelle antidérapante avec un coefficient de frottement supérieur ou égal à 0,15.
Écrasement des pieds par chute d'objet ou heurt d'un obstacle.	Chaussures de sécurité avec semelle antidérapante et embouts renforcés.
Brûlure des pieds et inconfort (pieds mouillés).	Mettez le pantalon par dessus les bottes pour que les produits liquides n'entrent pas dans celles-ci mais s'écoulent vers l'extérieur.

Risques à prévenir

Moyens de protection possibles

Inconfort lié aux projections d'eau et aux ambiances humides, développement bactérien, mycoses...

- Tabliers imperméables, bottes, gants de plongée à manchettes longues (longueur totale d'environ 70 cm), pour éviter que l'eau rentre dedans lors du lavage en bac profond.
- Installation d'équipements permettant le séchage des EPI (sèche-bottes, sèche-gants...) ou d'armoires spécifiquement ventilées pour les chaussures et les bottes (raccordées au réseau d'extraction, armoires sèche-linge électriques...).
- Possibilité de changer de tenue et de chaussures dans la journée de travail (tenue et chaussures de sécurité pour la préparation, tenue et chaussures pour le service, tenue et chaussures ou bottes pour le nettoyage...).
- Les vêtements de travail et les EPI sont à renouveler dès que nécessaire.

Rappel : Le port prolongé de bottes et de gants est déconseillé (macération, sudation favorisant l'irritation cutanée...).

Après avoir ôté les gants, il est nécessaire de se laver les mains et de bien les sécher.

Intempéries, froid.

- Vêtements chauds « respirants » (passage chaud/froid), permettant une mobilité et une dextérité optimales, choisis selon l'indice IREQ d'isolement vestimentaire (*Required Clothing Insulation Index*).
- Imperméables, gants, bonnets, chaussures antidérapantes avec isolant thermique...
- Permettez à chacun d'ajuster sa protection en fonction de sa physiologie et de la tâche à effectuer.

Atteinte de l'appareil auditif (surdité, acouphènes...) et inconfort acoustique.

Protections auditives : casques antibruit, arceaux antibruit, bouchons d'oreilles moulés, bouchons d'oreilles réutilisables avec système de cordelette détachable qui évite toute chute et facilite leur enlèvement, bouchons d'oreille à usage unique...

Atteinte des voies respiratoires (poussières, aérosols, émanation de produits toxiques...).

Masques de protection respiratoire.

Blessures ou contamination lors de la manutention (coupures, piqûres...) des palettes, cageots, cartons, sacs poubelles, déchets, seringues...

Gants de manutention protégeant des coupures et des perforations.

Brûlures lors de la manipulation des produits surgelés.

Gants imperm rables avec un isolant thermique intérieur.

Risques à prévenir	Moyens de protection possibles
Brûlures lors de la manipulation de produits chauds, éclaboussures ou fuites de vapeur...	<ul style="list-style-type: none"> – Gants de protection contre la chaleur à manches longues. – Mouffles de manutention en silicone.
Infections ou parasitoses.	Gants de protection et rappel de la nécessité du lavage des mains après le retrait des gants.
Allergies au latex.	<ul style="list-style-type: none"> – Lors de l'achat des gants de protection, prendre en compte le risque d'allergie professionnelle aux agents constitutifs des gants. – Choisissez des gants de protection : <ul style="list-style-type: none"> • soit pauvres en allergènes (non poudrés) ; • soit pourvus d'un revêtement interne en matière synthétique ; • soit intégralement en matière synthétique (vinyle, nitrile...).
Irritation, brûlure ou affection respiratoire lors des opérations de nettoyage et notamment lors du mélange de produits.	Gants, masques et lunettes lors de certaines opérations de nettoyage.

À CONSULTER ▼

- Dossiers Protection individuelle et Travail au froid, sur www.inrs.fr.*
- Risque chimique pendant les travaux de nettoyage, ED 59.*
- Les appareils de protection respiratoire, ED 98.*
- Des gants contre les risques chimiques, ED 112.*
- Les équipements de protection individuelle des yeux et du visage. Choix et utilisation, ED 798.*
- Les équipements de protection individuelle de l'ouïe. Choix et utilisation, ED 868.*
- Pourquoi porter des gants et comment ôter les gants souillés, ED 883.*
- Nettoyage et désinfection. Un couteau qui garde son pouvoir de coupe pour réduire les TMS, ED 939.*
- Les articles chaussants de protection. Choix et utilisation, ED 994.*
- Quand la main choisit son gant, DV 0238 (film).*

8. L'organisation des secours

Tout employeur est responsable de l'organisation des secours dans son entreprise. Il doit prendre l'avis du médecin du travail (article R. 4224-16 du code du travail). En cas d'urgence, tout retard ou défaut d'organisation des secours pourrait être fatal pour la ou les victimes et pourrait entraîner une sanction pénale.

Il est nécessaire d'afficher des consignes écrites sur la conduite à tenir en cas d'accident ou de malaise et de l'incendie : alerte des services de secours, emplacement des équipements de secours (trousse de secours, extincteurs...).

8.1 Les services de secours externes à l'entreprise

Affichez sur le lieu de travail, les numéros des services d'urgence :

- 18 : sapeurs-pompiers ;
- 15 : Samu (service d'aide médicale urgente) ;
- 112 : numéro d'appel unique des secours existant sur toute l'Europe ;
- médecin, pharmacie.

8.2 Les sauveteurs secouristes du travail

Il est conseillé de former au moins un sauveteur secouriste du travail, même dans les établissements de moins de 20 salariés.

Le code du travail (article R. 4224-15) rend obligatoire la formation de secouriste dans chaque atelier où sont effectués des travaux dangereux.

8.3 La trousse de secours

L'emplacement de la trousse de secours doit être connu du personnel. Sa composition doit être déterminée par l'employeur après avis du médecin du travail. Le contenu de cette trousse doit être régulièrement vérifié pour remplacer les produits manquants ou périmés.

À titre d'exemple, une trousse de secours peut contenir :

- des gants en vinyle stériles à usage unique ;
- une solution antiseptique (exemple : dérivé chloré) ;
- des sachets de 5 compresses stériles (30 x 30 cm) ;
- des pansements adhésifs sous emballage ;
- un rouleau de sparadrap hypoallergénique ;
- une couverture de survie ;
- des morceaux de sucre.



8.4 En cas de plaie simple

La personne qui fait les premiers gestes de secours doit respecter l'ordre suivant :

- se laver les mains (avec de l'eau et du savon, ou à défaut avec un gel hydroalcoolique) ;
- mettre des gants propres à usage unique ;
- nettoyer la plaie avec des compresses et une solution antiseptique ;
- protéger la plaie par un pansement ;
- demander à la victime si elle est vaccinée contre le tétanos. À défaut, lui conseiller de consulter son médecin traitant ;
- demander à la victime de surveiller sa plaie et de consulter un médecin en cas de doute ;
- se laver les mains.

8.5 En cas de brûlure thermique simple

Les premiers gestes à réaliser sont les suivants :

- supprimer la cause ou soustraire la victime à la cause ;
- refroidir la zone brûlée si possible à l'eau du robinet (15 à 25 °C), en laissant couler l'eau sans pression sur la brûlure ;
- prendre un avis médical. Il déterminera notamment la durée de refroidissement.

La personne effectuant ces gestes devra, dès que possible, porter des gants propres ou se laver les mains.

Ce guide s'adresse aux chefs d'entreprises des commerces alimentaires de proximité concernés par la convention collective nationale des commerces de détail en fruits et légumes, épicerie et produits laitiers (épiciers, crémiers fromagers, détaillants en fruits et légumes, cavistes, dépôts de pain et spécialistes en produits bio...), exerçant leur activité en magasin, sur les marchés et/ou par vente ambulante.

Il est destiné à aider les chefs d'établissement dans l'analyse et l'évaluation des risques dans leur entreprise et dans la mise en œuvre des mesures de prévention.

Il a été élaboré avec le concours de la Fédération nationale de l'épicerie, cavistes et spécialistes en produits bio (FNDECB), de la Fédération nationale des détaillants en produits laitiers (FNDPL), de l'Union nationale des syndicats de détaillants en fruits, légumes et primeurs (UNFD) et de l'Association des fédérations en fruits et légumes, épicerie, crèmerie (AFFLEC).

La maîtrise des risques professionnels est indissociable de la maîtrise de la qualité et concourt à son amélioration ainsi qu'à celle de l'image de marque de l'entreprise.



Institut national de recherche et de sécurité
pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles
65, boulevard Richard-Lenoir 75011 Paris • Tél. 01 40 44 30 00
www.inrs.fr • info@inrs.fr

Édition INRS ED 925

2^e édition • novembre 2014 • 4 000 ex. • ISBN 978-2-7389-2139-0