

# INNOVATION

## DOSSIER La prévention : des risques professionnels

**Chaque année, dans les entreprises artisanales de charcuterie-traiteur, se produisent des accidents du travail plus ou moins sévères. Les plus graves peuvent conduire à l'amputation ou à une inaptitude totale du salarié. La prévention des risques professionnels est primordiale pour toutes les entreprises non seulement pour garantir la sécurité des salariés mais aussi pour des raisons d'organisation et/ou économiques.**

Les derniers chiffres de la Caisse Nationale d'Assurance Maladie montrent que plus de **40 % des accidents du travail touchent les moins de 25 ans.**

Les apprentis ou les salariés en contrat de professionnalisation sont donc les plus touchés par les accidents de travail, les plaies ou les coupures étant le type de lésion le plus fréquent.

Les principaux éléments mis en cause lors d'accident du travail sont :

- les outils (couteaux) et machines,
- le port de charges lourdes,
- les chutes et glissades de plain-pied,
- l'absence de port d'EPI (équipements de protection individuelle).

La recrudescence des accidents trouve plusieurs explications : le manque d'expérience des personnes concernées, le non-respect des consignes d'utilisation ou de nettoyage du matériel, un comportement spécifique lié à la jeunesse.

**Une deuxième catégorie de salariés est particulièrement touchée par les accidents du travail : les personnes de 40/49 ans,** peut-être parce qu'elles ne sont plus assez vigilantes du fait de leur expérience. Or, dans les entreprises, ce sont généralement ces personnes qui transmettent leur savoir aux jeunes.

### Une nouvelle Convention Nationale d'Objectifs

Afin de réduire le nombre d'accidents chez les jeunes de moins de 25 ans ou chez les salariés en contrat de professionnalisation, une Convention Nationale d'Objectifs (CNO) a été signée en septembre 2013, pour une durée de 3 ans, entre la CNAMTS\*, la CNCT et d'autres organisations professionnelles de métiers de bouche.

**Les entreprises signataires d'un contrat de prévention pourront bénéficier d'une aide financière pour mener à bien leur politique de prévention.**

### > Qui peut bénéficier de la CNO et signer un contrat de prévention ?

Toutes les entreprises de moins de 200 salariés :

- exerçant une activité « commerce de détail de viandes, poissons, charcuterie artisanale, y compris traiteur (sauf traiteur de réception) »,
- accueillant des salariés de moins de 25 ans ou des salariés en formation certifiante ou qualifiante (personnes en reconversion),
- ayant un code risque 522C.

### > Quels sont les engagements et priorités pour les entreprises ?

Les entreprises signataires d'un contrat de prévention s'engagent à mettre en œuvre des moyens nécessaires pour :

- la prévention des risques de survenance de Troubles Musculo-Squelettiques et de ceux liés aux manutentions,
- la prévention des risques de coupure liés aux outils et machines,
- la prévention des risques liés aux déplacements dans l'établissement.

Concrètement, les mesures, actions et investissements des entreprises visés sont :

- les équipements d'aide à la manutention,
- l'ergonomie des postes de travail,
- les revêtements de sol,
- la sécurisation des machines coupantes pour leur utilisation et le nettoyage,
- les équipements de sécurité des véhicules et la formation pour la délivrance d'une « autorisation de conduite »,
- l'accueil des nouveaux arrivants.

### > Quelles démarches pour signer un contrat de prévention ?

Les contrats de prévention sont établis entre l'entreprise et la CARSAT, CRAM ou CGSS\* compétente. Au moment de contacter l'organisme dont elle dépend, l'entreprise doit :

- s'assurer qu'elle remplit les conditions pour en bénéficier (avoir un ou plusieurs salariés de moins de 25 ans, en formation ou non),
- rédiger ou mettre à jour son **document unique**,
- établir son plan de prévention (investissement matériel, information, formation), en estimer le coût et planifier un calendrier d'exécution.

Le rendez-vous avec le conseiller confirmera la procédure à respecter et permettra d'arrêter le montant des avances accordées, dans la limite des crédits disponibles. Le contrat de prévention final sera alors rédigé. L'entreprise signataire s'engage alors à tout mettre en œuvre pour respecter le plan de prévention établi dans le contrat et à en fournir les preuves.

**Les travaux déjà réalisés à la date de signature ne pourront pas être pris en charge.**

\*CNAMTS : Caisse Nationale d'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés - CARSAT : Caisse d'Assurance Retraite et de la Santé au Travail - CRAM : Caisse Régionale d'Assurance Maladie (transformée en CARSAT depuis 2010 sauf pour l'île de France) - CGSS : Caisses Générales de Sécurité Sociale pour les départements d'outre-mer

### Le Document Unique pour la prévention des risques professionnels : une obligation depuis 2002

Le code du travail définit le document unique comme le résultat de l'évaluation des risques pour la santé et la sécurité des travailleurs. Cette évaluation comporte un inventaire des risques identifiés dans l'entreprise : chute, glissade, port de charge, électricité, gaz, braquage...

C'est un document qui doit être réalisé **obligatoirement à partir du moment où l'entreprise emploie au minimum un salarié ou un apprenti.**

La mise à jour du document unique d'évaluation des risques professionnels est réalisée :

- au moins chaque année. Depuis mars 2012, cette révision peut être moins fréquente dans les entreprises de moins de 11 salariés, sous réserve que soit garanti un niveau équivalent de protection de la santé et de la sécurité des travailleurs (article L 4121-3 du code du travail) ;
- lors de toute décision d'aménagement important modifiant les conditions de santé et de sécurité ou les conditions de travail ;
- lorsqu'une information supplémentaire intéressant l'évaluation d'un risque dans une unité de travail est recueillie (nouvelle donnée de santé publique par exemple).

**Ne pas rédiger ou mettre à jour le document unique, c'est prendre le risque d'être condamné à payer une amende de 1500 euros minimum en cas de contrôle par l'inspection du travail.**

### NOUVEAU !

#### La fiche de pénibilité pour chaque salarié

Depuis janvier 2012, en plus du document unique, une fiche de prévention des expositions à certains facteurs de risques professionnels (dite fiche de pénibilité) doit être remplie pour chaque salarié.

Cette fiche est communiquée :

- au service de santé au travail
- et à chaque travailleur à son départ de l'entreprise ou en cas d'arrêt de travail consécutif à un accident de travail ou une maladie professionnelle d'au moins 30 jours (3 mois pour un autre motif).

Les facteurs de risques pris en compte sont : la manutention, les postures pénibles, les vibrations mécaniques, les agents chimiques dangereux, les températures extrêmes, le bruit, le travail de nuit, le travail en équipe successive alternante et le travail répétitif.

Pour tous ces facteurs de risques seront liées les mesures de prévention mises en place par l'entreprise, ainsi que la durée d'exposition à ces facteurs de risques.

Pour les activités relevant de la charcuterie artisanale, les fiches de pénibilité ont été intégrées dans le document unique.

Même si le contrat de prévention cible les jeunes de moins de 25 ans, son application aura un impact sur l'ensemble du personnel de l'entreprise.

#### > Actualisation du document unique

Le document unique généraliste établi en 2002 et régulièrement mis à jour a évolué pour être adapté aux différentes activités de l'entreprise. **Aujourd'hui, ce sont 5 documents qui sont disponibles : fabrication (laboratoire), boutique, marché, livraison et service en salle (traiteur de réception).**

Un logiciel « DU multi-métiers » permettant la réalisation d'un document unique en ligne est actuellement en cours de réalisation. L'outil permettra aux professionnels de réaliser une évaluation des risques professionnels sur la même méthode que l'évaluation des risques HACCP. Le logiciel sera disponible courant second semestre 2014.

#### > Rédaction d'un livret d'accueil

Le livret destiné aux CFA et aux entreprises accueillant des jeunes de moins de 25 ans présentera les mesures pouvant être mises en place pour améliorer leur sécurité. L'objectif du livret est qu'il soit aussi une aide aux formateurs et au chef d'entreprise pour la sensibilisation de ses nouveaux arrivants. Seront notamment abordées la gestion des risques de coupures, des risques chimiques, des risques liés à l'électricité ou au gaz. Des solutions concrètes seront proposées. Selon le calendrier établi dans la CNO, la finalisation du livret est attendue pour la rentrée 2014. Sa diffusion aux maîtres d'apprentissage se fera sous forme de formation.

#### > Création et animation d'un réseau « Prévention des Risques Professionnels, secteur charcuterie-traiteur »

Dans ce réseau, le Pôle d'Innovation est le relais des entreprises pour les aider dans leurs démarches de signature de contrat de prévention. C'est également le Pôle qui gère les remontées et le traitement des accidents du travail survenus en entreprise.

#### > Création d'un listing de matériels plus sûrs

Avec l'appui et la collaboration des différents partenaires de la profession, il est envisagé d'établir pour 2015 une liste de matériels présentant des innovations en matière de sécurité ou d'ergonomie, tout en étant facilement nettoyables et désinfectables (cutter, hachoir, poussoir, trancheur).



#### La prévention des risques professionnels chez les artisans



Ensemble, limitons  
les risques professionnels  
dans nos entreprises :  
Charcutiers Traiteurs



## Le Pôle d'Innovation, votre allié pour votre politique de prévention :

**mise à disposition d'outils (document unique, livret de prévention des risques professionnels...), accompagnement téléphonique ou sur site, recherche de solutions adaptées à chaque entreprise (matériels)...**

Renseignements complémentaires sur le site internet [www.ceproc.com/pit](http://www.ceproc.com/pit)  
ou au 01 42 39 71 18 / 19 / 20 ou par mail [pit@ceproc.com](mailto:pit@ceproc.com)

## Les Equipements de Protection Individuelle indispensables pour la sécurité du travailleur

La souplesse est recommandée dans le choix des équipements dans la mesure où ils répondent aux normes. Le choix des EPI résulte toujours du meilleur compromis possible entre le plus haut niveau de sécurité que l'on peut atteindre et la nécessité d'exécuter une tâche dans des conditions de confort maximal.

### Le tablier de protection

**Le tablier est à porter par toute personne, quelle que soit son ancienneté dans l'entreprise, pour des opérations de désossage ou de découpe avec retour de couteau vers l'opérateur.**

Le tablier en plaquettes inox doit être suffisamment long pour éviter tout risque de coup de couteau dans le ventre ou à l'artère fémorale.

Rappelons qu'en cas de section de l'artère fémorale, la mort survient en moins d'une minute par hémorragie massive.



Photo La Bovida



Photo La Bovida

### Le gant de protection anti-coupure

**Le port de gant de protection anti-coupure est indispensable pour le désossage mais pas forcément pour les opérations de tranchage.**

Dans près de 50 % des accidents du travail, c'est la main qui est la partie du corps la plus atteinte.

Le gant de protection en cote de mailles évite les coupures de la main à condition qu'il soit à la bonne taille pour son utilisateur. Le gant ne doit pas glisser sur la main. Des tendeurs, vendus séparément, sont prévus à cet effet et offrent une plus grande précision dans le mouvement.

### Les gants anti-chaueur

**L'utilisation de gants ou de maniques de protection à la chaleur permet d'éviter les brûlures, notamment pour la sortie de plats du four.**

L'utilisation de gants en silicone présente les avantages d'un entretien facile (lave-vaisselle par exemple) et d'une bonne hygiène des manipulateurs.



Photo Sanipousse

### Les chaussures de sécurité

Que ce soient les sabots pour le magasin, les chaussures ou les bottes pour le laboratoire et la plonge, toutes les chaussures de sécurité sont obligatoirement :

- imperméables,
- avec un embout résistant aux chocs (chute de couteau),
- avec une semelle antidérapante (chute de plain-pied),
- et les sabots doivent être munis d'une lanière qui doit être fermée pour le maintien du pied.

Différents modèles existent afin de s'adapter à la morphologie de chacun.

**Important : le personnel de boutique est également concerné par le port de chaussures antidérapantes. Des modèles spécifiques existent dans les réseaux spécialisés.**



Photo Sanipousse



Photo Sanipousse

### Le casque de protection

Dans certaines entreprises, le bruit individuel ou cumulé des machines peut être supérieur à 85 décibels. Ce seuil qui peut avoir des conséquences sur l'audition, correspond à une obligation d'élévation de la voix pour se faire entendre. Le traumatisme sonore chronique affecte progressivement l'oreille interne sans que le sujet ait vraiment conscience de cette dégradation, jusqu'au stade d'un réel handicap. Les acouphènes (sensations de sifflements aigus, de bourdonnements dans les oreilles) peuvent être une conséquence clinique d'une surexposition au bruit. Ceux-ci sont très invalidants sur le plan psychique et professionnel.

Le port de bouchons anti-bruit reliés (par un arceau) permet d'éviter des problèmes de surdité et ils ont l'avantage d'être légers à porter. Le port de casque est également possible.

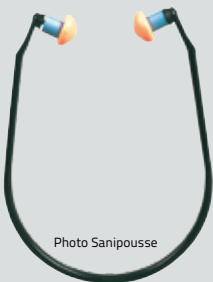


Photo Sanipousse

# Autorisation de dérogation obligatoire de l'inspection du travail pour les entreprises ayant des jeunes de moins de 18 ans

## Des dispositions spécifiques concernent les jeunes de moins de 18 ans qui sont appelés à utiliser des machines dangereuses (cutter, hachoir, poussoir, trancheur...).

Avec la parution d'un décret en date du 11 octobre 2013, d'application immédiate, les entreprises doivent désormais :

- solliciter, dans un premier temps, auprès de l'Inspection du Travail de leur secteur une dérogation, au nom de l'entreprise, pour permettre aux jeunes de moins de 18 ans présents dans l'entreprise d'utiliser les machines dans le cadre de leur apprentissage du métier
- communiquer, dans un second temps, la liste des employés et apprentis concernés.

L'autorisation de dérogation est délivrée pour une période de 3 ans, le renouvellement étant à réaliser dans un délai de 3 mois avant expiration de la décision.

Toutefois, pour l'obtenir, l'entreprise doit remplir quelques conditions :

- avoir procédé à l'évaluation des risques professionnels (réalisation du document unique),
- avoir mis en place les actions et mesures de prévention nécessaires,
- s'assurer que le jeune est encadré par une personne qualifiée.

La demande de dérogation se fait par courrier. Elle précise :

- les coordonnées de l'entreprise, son secteur d'activité, son n° SIREN et SIRET
- les travaux nécessaires à la formation pour lesquels l'entreprise demande l'autorisation de dérogation
- les différents lieux de formation
- les équipements et machines utilisés (nom, marque, n° de série, année de fabrication, année de mise en service)
- la qualité de la/des personne(s) compétente(s) (sans toutefois en préciser le nom) pour l'encadrement des jeunes.

## Agenda

### > 8 janvier :

Réunion DGAL pour la mise à jour du guide de bonnes pratiques d'hygiène de charcuterie artisanale version 2013 (dernières modifications avant validation)

### > 20 février :

Réunion « Du multimétiers » au CTMP

(validation de l'architecture du logiciel permettant la réalisation du document unique en ligne)

### > 15 mai :

Journée technique sur l'utilisation des ferments dans la fabrication des jambons cuits

En partenariat avec la société HANSEN, le Pôle organise cette journée destinée à mieux connaître les ferments et leurs intérêts technologiques. La journée est ouverte à tous les professionnels intéressés.

Pour plus de renseignements, contactez le 01 42 39 71 20.

### > 24-25 et 26 juin :

Formation des formateurs « Technologie appliquée aux produits de charcuterie » au CEPROC

Comme tous les ans, le Pôle organise une session de formation destinée aux formateurs de CFA en charcuterie. La formulation de produits moins gras et moins salés sera au cœur des discussions, avec notamment une partie pratique en laboratoire.

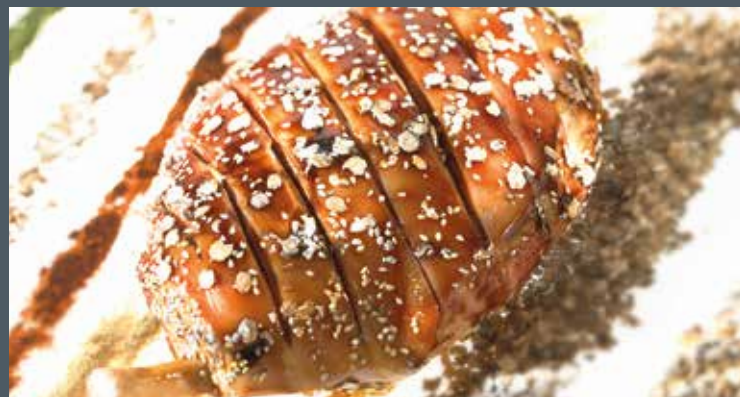


Photo CEPROC - Studio Azambre

## COORDONNÉES

L'équipe du Pôle est composée de :

### Cécile CLUZELLE

01 75 77 66 80 ▪ ccluzelle@ceproc.com

### Emmanuelle RESCHE

01 42 39 71 20 ▪ eresche@ceproc.com

### Anne-Sophie DENOUIL

01 42 39 71 19 ▪ pit@ceproc.com

### EI Djouher NACER CHÉRIF

01 42 39 71 18 ▪ ednacercherif@ceproc.com

Fax : 01 42 39 71 15



## Dépôt légal Février 2014

La Lettre de l'Innovation est réalisée par le Pôle d'Innovation du CEPROC Evolution Pro avec le concours de la DGCIS.

Directeur de publication : Joël MAUVIGNEY

Rédacteurs :

- Cécile CLUZELLE
- Emmanuelle RESCHE
- EI Djouher NACER CHÉRIF
- Anne-Sophie DENOUIL
- Stéphanie CHEVALIER LOPEZ

Conception : L'Expresseur Typocentre