

Rappel :

- Concernant la farine à faible indice de pulvérulence, un bulletin d'analyse de moins de 3 mois indiquant que la farine présente un Indice de Pulvérulence inférieur à 7 ($IP < 7$) devra être fourni si celle-ci n'est pas homologuée par le LEMPA. Ce document est à demander à votre meunier.
- Les pétrins à capot plein, les batteurs-mélangeurs à capot plein, les diviseuses à faible émission de farine (diviseuse, diviseuse-formeuse, diviseuse-bouleuse), les aspirateurs de boulangerie / pâtisserie adaptés aux poussières de farine et ses accessoires, les farineurs manuels ou automatiques, qui étaient précédemment subventionnés dans subvention prévention régionale « Métiers de Bouche » sont maintenant pris en charge au sein de la subvention prévention « **Poussières de farine : prévenir les risques liés aux poussières de farine** »
- Les sols anti-dérapants qui étaient précédemment subventionnés dans la subvention prévention régionale « Métiers de Bouche » sont maintenant pris en charge au sein de la subvention « **Prévention Chutes** ».



Exigences communes à l'ensemble des équipements

Conception/Installation

Les équipements doivent être neufs et conformes à la directive machine 2006/42/CE et à la directive basse tension 2014/35/UE.

Les raccordements électriques devront être faits sur des installations en bon état, conformes aux normes en vigueur et vérifiées en application de la réglementation.

Information / Formation / Documentation

Les salariés utilisateurs devront être informés et formés à l'utilisation de l'équipement, conformément aux exigences des articles R.4323-1 à R.4323-4 du Code du travail.

- Notice en français,
- Déclaration de conformité UE/CE.

Aménagement / Maintenance

L'entretien est assuré via un contrat de maintenance avec le fournisseur ou par toute personne compétente.

Exigences particulières

1. Pasteurisateur-Cuiseur-refroidisseurs, polycuiseurs multifonctions et cuiseurs électriques

Le nettoyage devra être facilité ou intégré. Les équipements pourront notamment être équipés d'un système de bascule.

Concernant le polycuiseur, le remplissage et la vidange seront intégrés.

2. Machines de découpe par jet d'eau

L'équipement devra être conçu et installé de manière à réduire les nuisances sonores lors de son fonctionnement. Les mesures suivantes peuvent être prises : positionnement de l'équipement à l'extérieur du laboratoire et/ou dans un local isolé, mise en place d'un encoffrement acoustique et de traitement des échappements d'air.

3. Cabines d'aspiration pour les opérations de flochage alimentaire

Les équipements financés sont les cabines d'aspiration horizontale permettant de capter les particules en suspension lors des opérations de nappage ou flochage alimentaire.

Le rejet à l'extérieur des locaux des polluants et aérosols captés après filtration devra être assuré. Les cabines de flochage fonctionnant en seul recyclage après filtration ne sont pas éligibles à la subvention.

Par ailleurs, pour que la ventilation protège efficacement l'opérateur, le flux d'air doit être homogène. Dans le plan d'ouverture de la cabine, la vitesse moyenne doit être supérieure ou égale à 0,5 m/s avec aucun point de mesure de vitesse inférieure à 0,4 m/s. A ce titre, une vérification des performances aérauliques de l'équipement devra être réalisée par un organisme ou une structure compétente. Le rapport de vérification devra être transmis. Il devra également confirmer que le rejet à l'extérieur des polluants après filtration est assuré.

Une attestation sur l'honneur à remplir se trouve en annexe 2.a du présent cahier des charges.

De plus, l'équipement devra être conçu et installé de manière à réduire les nuisances sonores lors de son fonctionnement. Les mesures suivantes peuvent être prises : positionnement de l'équipement à l'extérieur du laboratoire et/ou dans un local isolé, mise en place d'un encoffrement acoustique.

Enfin, le fournisseur devra transmettre les éléments nécessaires à la réalisation du dossier d'installation par l'entreprise incluant les valeurs de référence mesurées.

4. Trancheuses à pain avec capot de protection

Les équipements financés sont les trancheuses à pain automatiques.

Les équipements doivent être équipés d'un capot de sécurité rendant impossible l'accès aux lames lorsque la machine est en fonctionnement.

La fermeture du capot de protection doit être asservie au fonctionnement de la machine.

L'accès aux lames doit, par conception, être rendu impossible y compris lors des phases de dépose et prise de produits dans la machine (hors opérations de maintenance).

5. Eléments de transfert des carcasses de viande

L'installation comprendra :

- une charpente de manutention à boulonnerie en acier inoxydable ;
- un réseau aérien de rails avec aiguillages permettant le déplacement aisé des carcasses de viande ;
- des chariots roulants avec crochet. La chute accidentelle des chariots est rendue impossible par la conception des rails ou des chariots.

L'installation pourra être complétée par :

- un système de raccordement sécurisé des rails du camion de livraison au réseau de rails de l'établissement. Ce peut être un bras de raccordement ou un bras transbordeur hydraulique. En cas d'installation d'un bras transbordeur, son état de conformité est vérifié par un organisme de contrôle compétent avant sa première utilisation. Quel que soit le système de raccordement, le fournisseur forme les futurs utilisateurs à son emploi en sécurité. Cette formation fait l'objet d'une attestation de formation délivrée par le fournisseur. Le rapport de vérification ainsi que les attestations de formation devront être transmises.
- une rampe d'affalage par gravité ;
- un élévateur électrique ou pneumatique de changement de niveau. Avant sa première utilisation, l'état de conformité de l'élévateur est vérifié par un organisme de contrôle compétent. Le fournisseur forme les futurs utilisateurs à son emploi en sécurité. Cette formation fait l'objet d'une attestation de formation délivrée par le fournisseur. Le rapport de vérification ainsi que les attestations de formation devront être transmis.

Une entreprise ayant déjà un réseau de rails peut demander une subvention pour financer un système de raccordement sécurisé ou/et une rampe d'affalage ou/et un élévateur de changement de niveau.

6. Monobrosses à câble ou à batterie

La monobrosse présentera les caractéristiques suivantes :

- Bi-vitesse ou mono brosse à oscillations (bi vitesse plusieurs usages),
- Timon ajustable et rabattable.

Si la monobrosse a une alimentation à batterie, celle-ci devra avoir une autonomie minimale d'une heure. Si l'alimentation est électrique, la longueur du câble devra faire au minimum 10 mètres et la monobrosse devra disposer d'un dispositif permettant d'enrouler le câble.

7. Sécurisation des escaliers par la mise en place de nez de marche antidérapants, d'un éclairage ou d'une main courante

- o L'éclairage des escaliers doit être suffisant (100 lux minimum) et non éblouissant.

L'activation de la lumière s'effectue aisément : détecteurs de présence correctement réglés et/ou interrupteurs placés à proximité des accès.

- o La main courante doit être :
 - continue, rigide et facile à saisir,
 - située à une hauteur comprise entre 90 cm et 1 m depuis le nez de marche.

Nota : deux mains courantes doivent être mises en place si la largeur de l'escalier est supérieure à 1,2 m.

- o Les bandes antidérapantes sur les nez de marche doivent avoir une couleur contrastée par rapport à la teinte des marches.

8. Plans de travail réglables en hauteur

La table devra présenter les caractéristiques suivantes :

- Être équipée d'un système permettant la montée et la descente du plan de travail,
- Supporter la charge maximale envisagée,
- Être équipée d'une poignée repliable ou escamotable.

Si la table est mobile, elle devra :

- Disposer de roues adaptées au dimensionnement, au poids de la marchandise, et à l'environnement de travail (notamment au sol),
- Être munie a minima de 2 roulettes avec frein.

9. Lave-vaisselle et lave-batterie

Il peut s'agir de lave-vaisselle ou lave-batterie, obligatoirement à capot et avec l'option condenseur de vapeur d'eau (récupérateur de buée).

Les tables de transfert (entrée et/ou sortie) peuvent être financées en option. Le fournisseur devra être le même pour les tables de transfert et le lave-vaisselle.

10. Farine homologuée à faible indice de pulvérulence par le LEMPA

L'indice de pulvérulence doit être inférieur à 7.

Voir liste des farines éligibles en Annexe 3b

11. Tempéreuse ou enrobeuse avec vibreuse/tapis vibrant

Elle doit être pourvu d'un dispositif interdisant l'accès aux pales en rotation ou d'une sécurité déclenchant l'arrêt des pales en cas d'obstacles et ce, quelle que soit la configuration d'utilisation de la machine (avec ou sans grille vibrante)

12. Laminoir électrique

Le laminoir doit être équipé de grilles de protection de part et d'autre des rouleaux empêchant la main de les atteindre. Ses grilles doivent être asservies au fonctionnement de la machine.

13. Chambres de fermentation/pousse contrôlée

La chambre de pousse ou fermentation doit être programmable : cycles automatiques et personnalisés.

14. Elévateurs enfourneurs/défourneurs intégrés (ou non) de four

L'équipement devra comporter les 2 options : élévateur intégré motorisé + enfourneur/défourneur (le four n'est pas financé).

15. Chariot mobile à roulette CMU < 160 kg

Les équipements financés sont les équipements mobiles manuels de manutention de type plateforme, bac, conteneur, munis de roues destinés au transport, à l'entreposage ou à la distribution de produits divers et les rolls, c'est-à-dire les chariots grillagés à roues destinés au transport, à l'entreposage ou à la distribution de produits divers. Ils devront avoir une charge maximale d'utilisation inférieure ou égale à 160 kg

Sont exclus les équipements dotés de fond constant, équipements pouvant faire l'objet d'une prise en charge au titre de la subvention prévention des risques ergonomiques.

Conception / Fonctionnalités :

- Afin d'éviter tout mouvement inopiné de l'équipement à l'arrêt, celui-ci devra être équipé de dispositifs de blocage de roues ou d'accessoires de fixation facilement accessibles

- Dans le but d'éviter toute chute d'objet, l'équipement sera équipé de stabilisateurs de charge intégrés ou rapportés (sangles de faible élasticité, barres de maintien, grilles intermédiaires...). Des points d'ancrage des dispositifs stabilisateurs seront par ailleurs intégrés à l'équipement.
- A l'exclusion des rolls, les équipements seront munis de poignées.
- Une plaque de marquage indiquant notamment le poids à vide et la charge maximale utile (CMU) sera fixée sur le roll ou l'équipement mobile.

Information / Formation / Documentation :

Les salariés utilisateurs devront avoir été informés et formés à l'utilisation de l'équipement en sécurité.

16. Cellule pour le Fumage

La cellule devra être équipée d'un système d'extraction de fumée vers l'extérieur et/ou dispersion dans l'eau. La porte devra être équipée d'un dispositif de secours intérieur. La cellule doit disposer d'un système d'auto-nettoyage de l'enceinte intérieure.

Exclusion des systèmes de fumage liquide

17. Trancheuses/cubeuses

Les équipements doivent être équipés d'un capot de sécurité rendant impossible l'accès aux lames lorsque la machine est en fonctionnement.

La fermeture du capot de protection doit être asservie au fonctionnement de la machine.

L'accès aux lames doit, par conception, être rendu impossible y compris lors des phases de dépose et prise de produits dans la machine ((hors opérations de maintenance).

18. Peleuse/découenneuse

Les équipements financés sont les machines automatiques utilisées pour le découennage ou le pelage de produits dans les industries de la viande et du poisson.

Sont exclues :

Les machines à découenner :

- ouvertes,
- sans tapis,
- avec accès au rouleau et à la lame par le dessus

Conception / Fonctionnalités

L'équipement doit être neuf et conforme à la réglementation conception des machines (directive 2006/42/CE) et aux normes en vigueur.

Pour empêcher l'accès à la lame par le côté alimentation, les équipements de travail doivent comporter un protecteur mobile avec dispositif de verrouillage ayant les caractéristiques suivantes :

- une longueur supérieure à 850 mm et une ouverture n'excédant pas 120 mm de hauteur,
- ou une longueur comprise entre 120 et 850 mm et une ouverture inférieure ou égale à 20 mm de hauteur.

Le dysfonctionnement d'un détecteur doit empêcher la mise en marche de la machine. Il doit être réglé de façon à arrêter l'équipement de travail s'il se soulève de plus de 10 mm

Pour empêcher l'accès à la lame par l'arrière, les équipements de travail doivent comporter un protecteur mobile avec dispositif de verrouillage ayant les mêmes caractéristiques que le protecteur mobile côté alimentation

À défaut : des dispositifs rendant impossible l'accès à la lame par l'arrière, de type peignes, conçus avec des matériaux résistants et adaptés à l'environnement d'utilisation de la machine.

L'absence de rouleau presseur dans la configuration convoyeur ne doit pas rendre accessible des zones dangereuses (accès lame, points rentrants). Les mesures de prévention précédentes doivent également s'appliquer quand les équipements de travail sont utilisés comme convoyeur.

Si des zones dangereuses sont accessibles, l'équipement de travail ne doit pas être utilisé en mode convoyeur.

Afin de faciliter la maintenance et le nettoyage, un support adapté permettant de stocker les porte- lames non utilisés doit être installé sur le côté de l'équipement de travail

Information / Formation / Documentation :

Les salariés utilisateurs devront avoir été informés et formés à l'utilisation de l'équipement en sécurité.

Pour les travailleurs temporaires, ces postes de travail doivent être intégrés dans la liste des postes présentant des risques particuliers pour la santé et la sécurité et faire l'objet d'une formation renforcée à la sécurité, conformément à l'article L4154-2 du Code du Travail.

19. Mélangeur

Les équipements doivent être équipés d'un capot de sécurité rendant impossible l'accès aux lames lorsque la machine est en fonctionnement.

La fermeture du capot de protection doit être asservie au fonctionnement de la machine.

L'accès aux éléments mobiles doit, par conception, être rendu impossible y compris lors des phases de dépose et prise de produits dans la machine (hors opérations de maintenance).

20. Réhausse (dans l'évier)

La réhausse ne devra pas comporter de bord tranchant.

21. Banc de test

Les équipements doivent être équipés d'un capot de sécurité rendant impossible l'accès aux lames lorsque la machine est en fonctionnement.

La fermeture du capot de protection doit être asservie au fonctionnement de la machine.

L'accès aux éléments mobiles doit, par conception, être rendu impossible y compris lors des phases de dépose et prise de produits dans la machine (hors opérations de maintenance).

22. Machine affutage

Les équipements financés sont les stations d'affutage et affilage équipées de protecteurs permettant le guidage de la lame et limitant l'accès aux éléments mobiles de travail.

Conception / Fonctionnalités :

L'équipement doit être neuf et conforme à la réglementation conception des machines (directive 2006/42/CE) et aux normes en vigueur.

La machine est équipée d'un dispositif d'aspiration des poussières.

L'aspirateur doit être :

- De classe M suivant la norme NF EN 60335-2-69
- Équipé d'un système de décolmatage automatique du filtre cuve fermée sans émission de poussière ou manuel avec un indicateur de colmatage du filtre
- Conçu de façon à faciliter le changement des filtres et le vidage de la cuve de stockage des poussières (sacs refermables)
- Conçu pour l'aspiration de poussières combustibles, équipé de filtres et d'accessoires (flexible, canne...) antistatiques et de sacs refermables en matériaux antistatiques

L'aspirateur devra être capable de fournir un débit et une dépression adaptés aux besoins de la station d'affutage/affilage

Information / Formation / Documentation :

Les salariés utilisateurs devront avoir été informés et formés à l'utilisation de l'équipement en sécurité.

23. Préhenseur, tube de levage

Les équipements financés sont des préhenseurs tube de levage non électrique intégrés à la conception sur un chariot manuel adapté à l'agroalimentaire de type : élévateur, transbeef, gerbeur... (les préhenseurs électriques sont sur un chariot motorisé sont exclus, ils peuvent bénéficier de la subvention prévention ergonomie).

La charge déplacée sur le chariot ne doit pas excéder 360 kg. Le préhenseur/tube de levage doit être compatible techniquement et réglementairement avec le chariot.

Les salariés utilisateurs du préhenseur devront avoir été informés et formés par le fournisseur à l'utilisation de l'équipement en sécurité (formation à inclure dans la prestation du fournisseur). Chaque formation doit être tracée par une attestation.

Attestation à remplir pour chaque établissement. A joindre obligatoirement pour le versement de la subvention.

VERIFICATION REALISEE PAR :

Fournisseur, organisme agréé ou structure compétente dans le domaine

Raison sociale :

Adresse:.....

Nom : Prénom :

Fonction :

ÉTABLISSEMENT CONCERNÉ PAR LA VÉRIFICATION :

Raison sociale :

N°SIRET :

Adresse :

Représentant de l'entreprise :

Nom : Prénom :

Fonction :

L'installation technique mise en service dans l'établissement désigné ci-dessus présente les caractéristiques suivantes :

- Transmission par le fournisseur des éléments nécessaires à la réalisation du dossier d'installation par l'entreprise incluant les valeurs de référence mesurées : Oui Non
- Vitesse moyenne supérieure ou égale à 0,5 m/s avec aucun point de mesure de vitesse inférieure à 0,4 m/s : Oui Non
- Rejet à l'extérieur des polluants assuré : Oui Non
- Marque/modèle des équipements de mesure utilisés pour l'évaluation des performances :

Fait à le

Cachet et signature

Du fournisseur/organisme/structure
ayant réalisé la vérification

