



SANTÉ ET PERFORMANCE DANS L'AGROALIMENTAIRE

1 HEURE POUR

appréhender les risques
spécifiques liés aux
activités de nettoyage
(intégré ou sous-traité)



septembre
2024

SANTE ET PERFORMANCE DANS L'AGROALIMENTAIRE

Cycle de webinaires « 1h pour ... » traiter de sujets prévention

21/11/23

utiliser les 5M pour analyser vos AT-MP

14/12/23

faire un retour d'expérience sur les exosquelettes

25/01/24

concilier hygiène et sécurité dans la conception-rénovation des locaux

15/03/24

faciliter les manutentions manuelles

30/05/24

appréhender les risques spécifiques aux activités expédition - logistique

13/09/24

**appréhender les risques spécifiques liés aux activités de nettoyage
(intégré ou sous-traité)**

1. Introduction : une activité accidentogène
 - Accident de travail avec une machine, en abattoir
 - Intoxication aux produits chimiques
2. Contexte et risques
 - Le nettoyage dans l'agroalimentaire
 - Organisation, risques et conséquences
3. Prévenir les risques lors du nettoyage
 - Mesures organisationnelles
 - Mesures techniques
 - Exemples de bonnes pratiques



01

INTRODUCTION

UNE ACTIVITE ACCIDENTOGENE

ACCIDENT DU TRAVAIL AVEC UNE MACHINE DANS UN ABATTOIR



Une équipe d'un prestataire de nettoyage de 4 personnes était chargée de nettoyer un abattoir. Cette équipe était composée uniquement d'intérimaires.

Le jour de l'accident, l'équipe embauche à 17h45. La victime a commencé par le nettoyage de l'échaudoir à pattes. une vis sans fin tourne à vitesse très lente, moins d'un tour à la minute. Le salarié a mis le bras à l'intérieur, à l'extrémité probablement et son bras a été happé.

BILAN : amputation bras droit

L'arbre des causes a mis en avant :

- Une mauvaise gestion du risque machine (machine de 2006) : absence de détecteur sur le carter amovible
- L'organisation du travail : que des intérimaires, absence de formation, absence de procédure de consignation...
- L'organisation des secours : pas de sst au sein de l'équipe...

ACCIDENT DU TRAVAIL INTOXICATION PRODUITS CHIMIQUES

- Déroulé des faits

A 3h30 Arrivée préparateur salle. **Une forte odeur est perçue**. Rinçage 3h45/4h

5h45: mise en route extracteur suite remontées opérateurs

6h05: **Un malaise infirmerie** et SST prennent en charge

8h: **préparateur passe à l'infirmerie**

8h45 : 2ème extracteur mis en route

8h54 : **responsables évacuent atelier**

9h24 : **retour au poste opérateurs : succession des malaises**

9h30 arrivée pompiers prévenu par le samu et épaulés par SST, infirmière

13h : reprise de l'activité avec l'équipe de l'après-midi après autorisation des pompiers.

BILAN : 22 Déclarations d'accident du travail pour des malaises...

02

CONTEXTE ET RISQUES

LE NETTOYAGE DANS L'AGROALIMENTAIRE

Rendre **propres, visuellement, chimiquement et bactériologiquement** les ateliers et équipements de production.

Essentiel pour garantir la sécurité des aliments.

Quotidien, souvent de **nuit**.

Réalisé **en interne** ou par un **prestataire spécialisé**, recours à de **l'intérim**



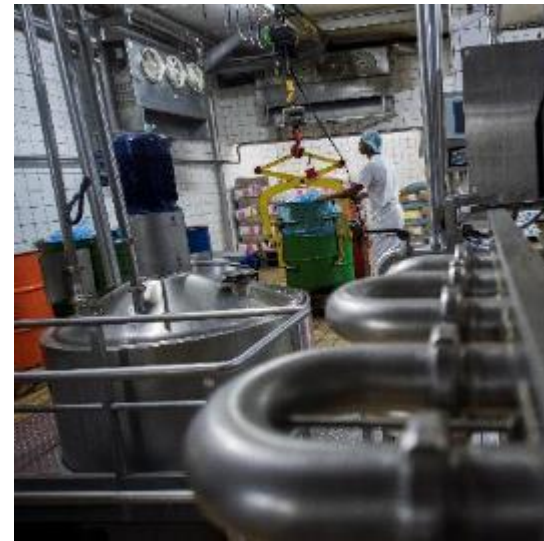
PRINCIPAUX TYPES DE NETTOYAGE



A l'humide, à la lance



A sec



Nettoyage en place

RISQUES, ORGANISATION ET CONSÉQUENCES

Travail de nuit, co-activité
(maintenance), travail isolé,
intervenants multiples et difficultés
de communication

Chutes, risques machines,
risques chimiques et
biologiques,

Organisation

Risques

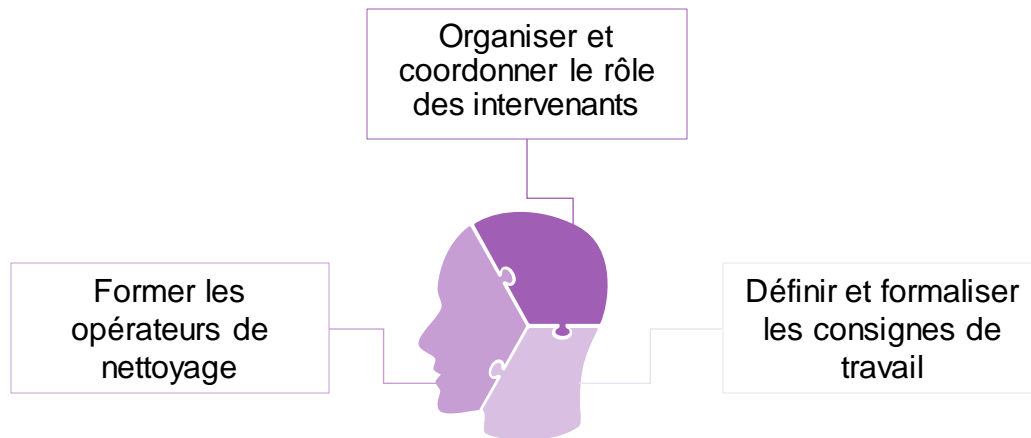
Conséquences

Accidents graves avec
équipements de travail,
malaises mortels

03

PREVENIR LES RISQUES LORS DU NETTOYAGE

MESURES DE PREVENTION ORGANISATIONNELLES



En cas de sous-traitance, mesures relevant des :

- Donneurs d'ordres
- Entreprises de nettoyage
- Agences d'emploi

QUIZZ : VRAI OU FAUX ?

Il n'est pas possible de nettoyer certaines machines à l'arrêt



QUIZZ : VRAI OU FAUX ? IL N'EST PAS POSSIBLE DE NETTOYER CERTAINES MACHINES À L'ARRÊT



Règle de base : nettoyage machine à l'arrêt.

En cas de nécessité, la machine devra être débrayable pour être mue manuellement ou bien prévoir un mode nettoyage pour un déplacement pas à pas.

Autre solution, prévoir un nettoyage intégré

MESURES TECHNIQUES : EQUIPEMENTS DE TRAVAIL

- Réflexion dès le cahier des charges : comment démonter, comment accéder...
- Privilégier les machines sur roues
- Prévoir des supports de pièces, cela évite des postures contraignantes...
- Privilégier des machines dont les éléments mobiles peuvent être manipulés manuellement (exemple rouleau débrayable). En cas d'impossibilité un mode nettoyage doit être prévu (appui maintenu par exemple)
- Lorsque c'est possible mettre en place un nettoyage intégré.
- S'assurer que le fournisseur transmette bien la notice d'instruction et qu'elle inclue les procédures de nettoyage et de désinfection et... les faire appliquer sur le terrain

QUIZZ : VRAI OU FAUX ?

**Un sol anti-dérapant avec trop de grains
n'est pas possible à nettoyer**

QUIZZ : VRAI OU FAUX ? UN SOL ANTIDERAPANT AVEC TROP DE GRAINS N'EST PAS POSSIBLE A NETTOYER



Bien choisir votre sol selon votre activité
Définir votre protocole de nettoyage en lien avec les préconisations du fournisseur de sol :

- choix du produit,
- temps d'action
- appliquer une action mécanique.



MESURES TECHNIQUES : LOCAUX

Mettre en place un système de ventilation avec un apport d'air neuf, pas de recyclage

Prévoir une augmentation du débit d'extraction durant le nettoyage

Adapter l'éclairage pour supprimer les zones d'ombres

Définir les emplacements de point d'eau de manière à limiter la longueur des tuyaux (30 mètres maximum)

Pour les sols :

- Choisir un sol avec un coefficient de frottement supérieur à 0,30
- S'assurer de l'évacuation des eaux usées (pente de 2%)
- Bien définir le protocole de nettoyage en fonction des préconisations du fabricant
- Prévoir des accessoires de sol non glissants (plaques de caniveau....)

Implanter les machines de manière à avoir des espaces d'intervention suffisants autour des machines



MESURES TECHNIQUES : TRAVAIL EN HAUTEUR

- En fonction de l'évaluation des risques de chute de hauteur :
 - Privilégier les interventions de plain-pied lorsque c'est possible (utilisation de lances télescopiques par exemple, mais attention aux TMS...)
 - Mettre en place des plateformes avec protections collectives ou, à défaut, des plateformes individuelles roulantes légères (PIRL)

QUIZZ : VRAI OU FAUX ?

**Les produits de nettoyage sont très dilués :
à dose d'emploi,
il n'y a plus de risque pour les salariés**

**QUIZZ : VRAI OU FAUX ?
LES PRODUITS DE NETTOYAGE SONT TRES DILUES, A DOSE D'EMPLOI
IL N'Y A PLUS DE RISQUE POUR LES SALARIES**



Même après dilution le risque chimique peut persister (brouillards d'acides, ammoniums quaternaires) => nécessité des EPI.

Attention en cas de mélange ou pulvérisation sur des surfaces chaudes : risque de dégagements de chloramine ou dégagement gazeux.

MESURES TECHNIQUES : PRODUITS CHIMIQUES

- Evaluer le risque chimique dont allergique
- Utiliser des systèmes de dilution automatisés
- Eviter les mélanges de produits
- Attendre le refroidissement des équipements
- Supprimer la manipulation de produits pur, ou l'organiser,
- Disposer de moyens de secours à proximité
- Former les salariés



MESURES TECHNIQUES : NETTOYAGE A LA LANCE

- Risques de brulures : t° de l'eau, vannes avec protections thermiques
- Pression de nettoyage : moyenne pression (40 bars)
- Tuyaux légers



MESURES TECHNIQUES : NETTOYAGE A SEC



Risques d'allergies / Asthme du boulanger

Abaissement de la VLEP pour les poussières :
niveau atteignable

Farines « peu émissives »



Capoter, capter les émissions à la source

ASPIRER, plutôt que balayer ou utiliser une
soufflette

Aspirateur de classe M / décolmatage / sac jetable

MESURES TECHNIQUES : NETTOYAGE EN PLACE

- Risques liés aux mélanges de produits
 - Automatiser le NEP
 - Identifier les réseaux, les vannes



BONNES PRATIQUES

Pour accompagner notre recommandation régionale, nous avons réalisé une série de vidéos pour mettre en avant des bonnes pratiques.

Toute la série sur ce lien https://www.youtube.com/playlist?list=PL-H6G_4i7mztzGyHyQ3SY0-nYfSbUdO3i

BONNES PRATIQUES

[Le raccord tournant](#)

[Les buses de nettoyage intégrées](#)

[Module de dosage hydraulique](#)

BIBLIOGRAPHIE

Recommandation sur le nettoyage industriel en agroalimentaire : viandes, poissons, plats cuisinés, R418, Carsat Pays de la Loire

Conception des lieux et des situations de travail, INRS, ED 950.

Le travail de nuit et le travail posté, INRS, ED 6305.

Optimisez les horaires et les rythmes de travail, INRS, ED 6324.

Adaptez le contenu et l'environnement de travail, INRS, ED 6325.

Formez et informez les équipes, INRS, ED 6326.

Adoptez la micro-sieste au travail, INRS, ED 6327.

Amélioration des machines en service, INRS, ED 6289

Recommandation nationale R462 "Bien choisir les revêtements de sol lors de la conception/rénovation/extension des locaux de fabrication de produits alimentaires".

Recommandation nationale R509 "nettoyage sous pression en milieu industriel".

Recommandation régionale R233 "recommandation sur les risques biologiques dans les filières viande".

Site Internet AGROBAT : <http://www.agrobat.fr/>



MERCI