



[ÉDITO]

Les services de santé au travail interentreprises (SSTI) ont été peu cités comme acteurs dans la crise du COVID-19.

Pourtant la crise que nous vivons en 2020 a montré que les acteurs de terrain que sont les SSTI ont été indispensables, que leur connaissance du monde de l'entreprise et du maillage de proximité de leurs implantations est une force.

Le Secrétaire d'État, Mr PIETRASZEWSKI précisait récemment le rôle primordial des SSTI pour endiguer cette épidémie.

Nos équipes ont été présentes et actives avec une grande détermination, une rapide adaptation aux besoins urgents qui sont apparus. Nous nous sommes réorganisés pour assurer et répondre présents aux demandes de nos adhérents, leur apporter toutes les informations et accompagnements utiles.

Rien d'étonnant, les SSTI sont les interlocuteurs privilégiés des entreprises comme des salariés.

Nous avons maintenu une capacité d'accueil physique pour les visites médicales prioritaires ou indispensables au fonctionnement des entreprises ; mis en place un dossier Covid organisé, hiérarchisé et pertinent sur notre site et des permanences téléphoniques pour répondre aux questions des employeurs et des salariés ; délivré chaque jour de nombreux conseils pour accompagner la reprise d'activité dans les meilleures conditions de sécurité...

Si l'exposition au coronavirus n'est pas un risque professionnel en tant que tel, nous avons tous été confrontés au risque biologique avec ce virus invisible pouvant se diffuser dans l'environnement professionnel. Il nous a fallu adapter nos messages à cette nouvelle exigence et faire œuvre de pédagogie.

Avons-nous tout réussi ? Certainement pas... mais nous avons fait beaucoup. En témoignent les données, chiffres, actions, messages, et le résultat de l'enquête HARRIS INTERACTIVE.

Il faut remercier les équipes qui ont travaillé durement, pour relever le défi du maintien de notre activité au service des adhérents alors même que notre Service vivait les mêmes contraintes d'organisation. Ancrées dans les réalités du terrain, elles ont apporté des réponses opérationnelles essentielles en matière de conseil et d'accompagnement.

À l'Aube où une réforme se prépare, nos associations d'entreprises sont proactives et mobilisées. Elles soulignent leurs apports, leurs compétences, leur proximité sur le terrain.

Nous le serons encore en 2021 avec l'espoir d'une sortie de crise pour tous.

M. FELT Président d'AST 25
L. LESNE Directeur d'AST 25

DANS CE NUMÉRO

Rencontres Santé
Travail 2020

La plonge
en cuisine

L'accompagnement
en période de crise

Rencontres Santé Travail 2020 : retour sur les webinaires



Les services de Santé au Travail de Bourgogne Franche-Comté, membres du réseau PRESANSE, se sont associés et ont organisé le 24 septembre 2020 un ensemble de webinaires dans le cadre des Rencontres Santé Travail 2020, destiné aux entreprises adhérentes de la région.

Au programme, 6 thématiques :

- **Télétravail : êtes-vous bien installé.e ? Bonnes pratiques de prévention** par MT71
- **Addictions en entreprise** par AST 25
- **Le référent COVID** par l'OPSAT
- **Retour d'expérience COVID19** par MTN-Prévention
- **Covid-19 et mise à jour du DUER** par AIST89
- **La santé du dirigeant : et si on en parlait ?** par AIST21

Retrouvez tous ces webinaires sur notre page dédiée :

www.ast25-sante-travail.fr

Rubrique **Actions & sensibilisations** > **Actions en réseau**

avec la possibilité de visionner les replays et/ou de télécharger les supports de présentation.

[GRAND ANGLE]

La plonge en cuisine

L'objectif du poste de plonge est d'assurer le nettoyage de la vaisselle et des couverts utilisés lors d'un service ainsi que celui du matériel de cuisine.

De nombreuses entreprises utilisent cette activité : les établissements du secteur de la restauration à proprement parler mais aussi toutes les entreprises disposant d'une cuisine afin de réaliser des repas ou des préparations culinaires (par exemple, le secteur sanitaire et social ou encore l'industrie agro-alimentaire). Le poste de plongeur peut donc être tenu par des salariés exerçant divers métiers : cuisinier, commis de cuisine, agent de service hospitalier (ASH), ...

Malgré son importance, ce poste est souvent mal conçu, peu reconnu et expose le salarié à de nombreux risques pour sa santé.

Quels sont les risques pour votre santé ?



TROUBLES MUSCULO-SQUELETTIQUES (TMS)

- Postures défavorables : je suis penché pour atteindre le fond de l'évier, le lave-vaisselle est bas...
- Efforts et gestes répétitifs : je gratte la batterie de cuisine afin de pré laver les ustensiles, je sèche les verres à la main pour éviter l'apparition de traces...
- Manutentions manuelles : je porte de la vaisselle souvent lourde, j'effectue de nombreuses manipulations de charges pour parer au manque de place ou pour charger et décharger le lave-vaisselle.



GLISSADES ET CHUTES

Le sol est parfois gras, mouillé, abîmé, inégal...



COUPURES, BLESSURES, BRÛLURES

Je nettoie des objets tranchants, des machines dangereuses.
Je manipule des plats chauds ou des friteuses...



EXPOSITION AUX AGENTS CHIMIQUES, INFECTIEUX ET PARASITAIRES

Je travaille en permanence avec les mains immergées dans l'eau, j'utilise des produits de nettoyage...



RISQUES LIÉS À L'AMBIANCE SONORE/THERMIQUE

Les machines environnantes génèrent un bruit de fond, de l'humidité et de la chaleur. Les bruits de la vaisselle qui s'entrechoque s'ajoutent aux bruits ambiants.



RISQUES PSYCHO-SOCIAUX

Je suis en situation de stress pendant le « coup de feu » du service, je me sens isolé à mon poste...

Quelques conseils pour agir :

Agir en prévention des TMS

- **Adapter la hauteur** des plans de travail.
 - Placer l'évier à la hauteur recommandée de 90 cm (+/- 2).
 - Mettre à disposition une ou plusieurs **rehausses de fond d'évier** pour obtenir une hauteur de travail adaptée en fonction de la tâche à réaliser et de la taille du salarié. Des bacs gastro retournés ou encore des paniers de couverts aux bonnes dimensions peuvent convenir.
 - Le lave-vaisselle et/ou le lave-verre doit être à hauteur des bras pour faciliter son chargement et déchargement.
- Si l'espace le permet, mettre en place un **osmoseur** pour obtenir des verres propres et sans traces afin de minimiser l'essuyage manuel.
- Privilégier un **lave-vaisselle à capot avec convoyeur** plutôt qu'un lave-vaisselle frontal. Cela permet d'éviter les manutentions. Veiller à l'absence d'écart de hauteur entre le lave-vaisselle et le convoyeur, qui pourrait créer une gêne.
- Si l'espace le permet, placer un **convoyeur aval permettant de contenir deux paniers** afin de s'organiser plus facilement en période de forte charge de travail.
- Si la poignée du lave-vaisselle est située trop haut, utiliser un linge afin de la manipuler.
- Utiliser **des moyens d'aides à la manutention**. Par exemple, des dessertes à roulettes, des chariots à fond constant pour les bacs/assiettes...
- Aménager en nombre suffisant des espaces de chargement et déchargement.
 - Prévoir un nombre d'espaces suffisant pour éviter le stockage des articles au sol ou leur empilage excessif.
 - Favoriser la prise et la dépose des charges à hauteur, stocker les éléments les plus fréquemment utilisés à hauteur d'homme...
- Porter à deux les charges lourdes.

Agir en prévention du risque d'accident de travail

- Prévoir des **systèmes d'écoulement** des eaux usées.
- Installer un **sol antidérapant**.
- **Nettoyer très régulièrement** le sol en utilisant un balai raclette et les siphons d'évacuation.
- Stocker correctement la vaisselle : éviter de mélanger les objets tranchants, séparer les couteaux du reste de la vaisselle.
- Établir des procédures de nettoyage des machines et les afficher au poste de travail : qui nettoie ? comment ? règles de sécurité ? Attendre avant de nettoyer les ustensiles de cuisine ou les plans de travail (casserolles, friteuses, grilles, fours, piano...) afin de permettre leur refroidissement.
- Utiliser les Équipements de Protection Individuels (EPI) :
 - Gants, tenue de travail, ...
 - Porter des chaussures de sécurité antidérapantes et étanches.

Agir sur les risques chimique et biologique

- Identifier tous les produits chimiques utilisés.
- Prévoir un système de dosage et de distribution automatique des produits de lavage.
- Lire attentivement les consignes sur les Fiches de Données de Sécurité (FDS).
- Ne pas déconditionner les produits.
- Porter des gants de protection adaptés à manches longues.
- Nettoyer et désinfecter toute plaie et la protéger par un pansement et un gant étanche.

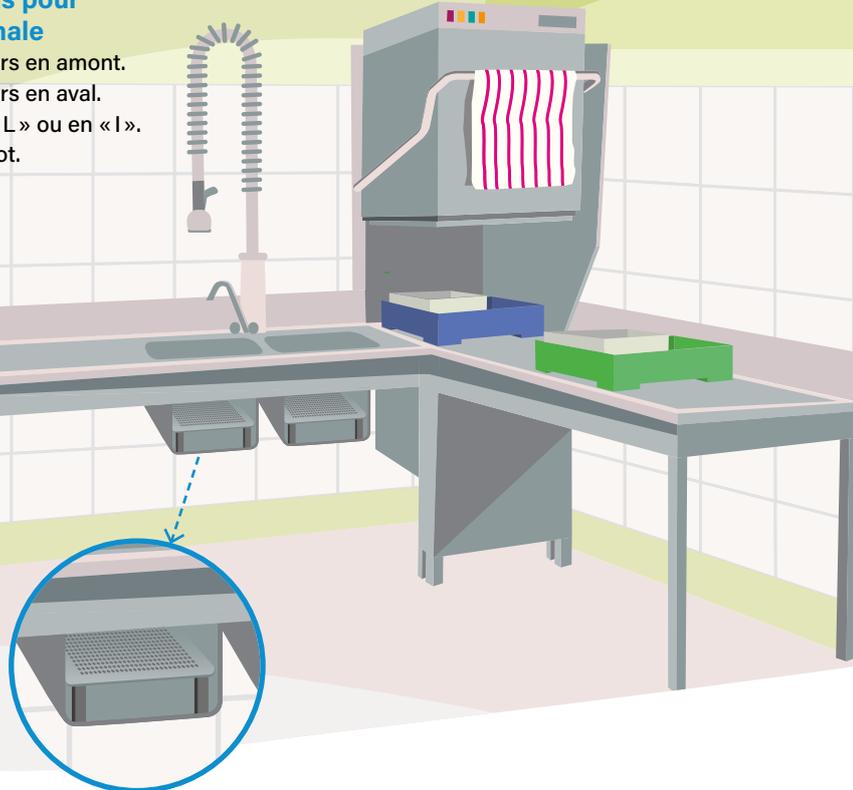
Agir sur l'environnement de travail

- Installer un plafond absorbant les ondes sonores, résistant à l'humidité et nettoyable.
- Capter à la source les vapeurs émises par la machine à laver.
- Ventiler le local mécaniquement et en légère dépression par rapport aux pièces voisines.
- Porter des bouchons anti-bruit (selon le niveau de bruit mesuré dans le local).

Quelques conseils pour une cuisine optimale

- Place pour 2 paniers en amont.
- Place pour 2 paniers en aval.
- Configuration en « L » ou en « I ».
- Lave vaisselle capot.

- Réhausse évier.



— Retour d'expérience —

Accompagnement en période de crise sanitaire liée à la COVID19



Entretien avec Xavier Racine, gérant du Kilarney Pub

AST 25 - Dans le cadre de la crise sanitaire, vous avez pu participer à des actions réalisées à distance par votre service de santé au travail.

Pouvez-vous nous dire lesquelles et qu'en avez-vous pensé ?

Xavier Racine - J'ai participé à plusieurs webinaires concernant l'information sur la Covid19, le DUER, relatif à la profession HCR (Hôtel Café Restaurant).

Ceux-ci m'ont été très utiles et m'ont permis de mettre en place concrètement le protocole sanitaire adéquat, et d'avoir un discours étayé vis-à-vis de la clientèle.

AST 25 - Quel type d'aménagement avez-vous réalisé suite à ces conseils ?

Xavier Racine - Réduction du nombre de tables, pose de séparateur, changement du système d'essuyage des mains (sèche main électrique supprimé et remplacé par de l'essuie main papier).

AST 25 - Pourriez-vous me dire si vous êtes satisfait de l'action de votre service de santé au travail pendant la crise ?

Xavier Racine - Les relations avec les services d'AST 25 pendant la crise ont été essentielles pour avoir un suivi de l'évolution de celle-ci, échafauder des stratégies et surtout garder un état d'esprit positif.

AST 25 - En cas de besoins, solliciteriez-vous à nouveau AST 25 ?

Xavier Racine - Oui. Contrairement à l'opinion que j'avais de la « médecine du travail », je me suis aperçu avec cette crise qu'AST 25 met ses services à notre disposition afin de trouver des solutions concrètes, adaptables à des situations que l'on ne maîtrise pas toujours soi-même.



Étude réalisée par l'institut Harris Interactive et Présanse sur un échantillon de 148 répondants pour AST25 et 15 802 répondants au niveau national. L'enquête a été élaborée par questionnaire en ligne.

