Ordre de service d'action

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation **Mission des affaires générales** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955** **Comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail ministériel** **CGAAER** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Note de service** **DGAL/MAGDGAL/2014-185** **11/03/2014**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Limité sanitaire
Période de confidentialité : Indéfinie
Date limite de mise en œuvre : 18/04/2014
Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 0

Objet : Enquête relative aux troubles musculo-squelettiques (TMS) en abattoirs de boucherie

Destinataires d'exécution
DD(CS)PP DAAF

Résumé : Menée par le CHSCTM en partenariat avec la DGAL, la présente enquête est destinée à objectiver la situation des agents de l'État chargés de l'inspection en abattoir au regard des TMS sur les années 2011-2012-2013. Elle constitue la deuxième série de données recueillies depuis 2011 (cf L2011-0008) et donnera lieu - à l'instar de la première série - à une analyse approfondie et enrichie qui vous sera adressée.

L’objectif de l’enquête

A partir des données recueillies, l’objectif de l’enquête est de :

- avoir connaissance des TMS observés chez les agents des services vétérinaires en abattoir (titulaires et non titulaires) depuis l'enquête menée en 2011,
- sensibiliser les personnels et leur encadrement aux problématiques liées à la santé au travai,
- améliorer la connaissance des conditions de travail des agents en abattoir en lien avec leur santé,
- aider à gérer les aménagements de postes éventuels et/ou les mouvements qui en découlent,
- communiquer auprès de vous sur l’analyse et les résultats nationaux obtenus,
- procéder, au niveau national, à un état des lieux des pratiques organisationnelles et une analyse des conditions d'attractivité pour les TMS,
- proposer des actions préventives au vu de ces enseignements.

NB: L'ensemble des **données brutes recueillies par questionnaire sont confidentielles**. Seules les données agrégées feront l'objet d'une analyse et d'une restitution.

Structure du questionnaire

La version affinée du questionnaire comprend **deux formulaires qui sont adressés par messagerie électronique ce jour au directeur de chacune des DD(CS)PP.**

- **Un premier formulaire** comprenant deux parties :

→ une partie « Abattoir et TMS »
Cette partie est à renseigner par le chef de service (SG) ; elle permettra de faire l'inventaire des maladies professionnelles et des accidents du travail déclarés depuis 2011.

Une fois cette première partie du formulaire 'Abattoir et TMS' renseignée, le chef de service s'assurera du renseignement de la partie 'Équipe' par les équipes en abattoir du département.

→ une partie « Équipe » concernant l'organisation du travail renseignée par l'équipe d'inspecteurs
Cette partie est à renseigner par l'équipe ; elle permettra de :

- identifier en équipe les éléments liés aux conditions de l'activité et de l'organisation ayant des liens avec le développement de TMS et concourant à la qualité de la mission de sécurité sanitaire de la viande,
- réaliser au sein de l'équipe un diagnostic sur le travail et la manière de l'organiser,
- définir les actions possibles pour améliorer les conditions de travail.

- **Un second formulaire** *« Fiche anonyme » en cas de TMS déclaré ou reconnu*

Ce formulaire est à renseigner par le chef de service (SG) pour chaque agent affecté par cette pathologie. Il s'agit de renseigner les questions portant sur les conditions de développement de la pathologie et sur les solutions proposées suite à la pathologie. Vingt formulaires sont mis à disposition afin de couvrir les besoins éventuels.

Comment remplir la partie « Équipe » du questionnaire ?

La première chose est de convenir en équipe d'un créneau pour le renseigner. Le principe du recueil des données est que tous les agents en activité chargés de l'inspection des viandes dans l'abattoir devront être présents, y compris le(s) vétérinaire(s), les personnels temporaires (CDD) et à temps partiel. Au sein de cette équipe, chaque parole est équivalente.

L'équipe se réunira autour du questionnaire (préalablement téléchargé et imprimé) et inscrira, par l'intermédiaire d'une personne volontaire, les réponses au crayon.

Il est important de regarder l'économie générale du questionnaire en ligne avant de le remplir sur papier : cela vous donnera des indications sur les possibilités de remplissage (pré-remplissage, modalités de réponses, menus déroulants, etc.).

Pour que de l'analyse des résultats puissent ressortir des indicateurs pertinents, il est important de renseigner toutes les questions et de toujours cocher une case, même si la réponse ne vous paraît pas optimale.

Dans le questionnaire, deux modalités de réponses existent :

- des questions à choix unique
- des questions à choix multiples

Pour répondre aux questions relatives à des appréciations subjectives sur le travail ou son organisation, il s'agit d'identifier, de façon consensuelle en équipe, la réponse qui correspond le mieux aux pratiques ou aux appréciations.

Le remplissage du questionnaire est donc une occasion de discuter de la perception par chacun de l'organisation et de l'activité. Il est nécessaire que chacun puisse s'exprimer librement. Il n'y a pas de bonne réponse ou de réponse attendue.

Après avoir renseigné sur papier l'ensemble des questions, une personne de l'équipe sera chargée de reporter les éléments de réponses sur le questionnaire en version électronique.

En cas de problème, vous pouvez laisser un message à l'adresse suivante :
amandine.gautier@agriculture.gouv.fr

Calendrier

Le questionnaire devra être entièrement renseigné et validé en ligne pour le 18 avril 2014.

Nous vous remercions de votre mobilisation qui est essentielle pour l’amélioration des conditions de travail en abattoir.

La Présidente du CHSCTM	Le Directeur général de l'alimentation
Françoise THEVENON LE MORVAN	Patrick DEHAUMONT