Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

Secrétariat général
Service des ressources humaines

Sous-direction du développement professionnel et des relations sociales

Bureau de l'action sanitaire et sociale

78 rue de Varenne - 75349 PARIS 07 SP

Suivi par : Térésa DEKERCK
Tél. : 01.49.55.60.33 - Fax : 01.49.55.41.81

Direction générale de l'alimentation
Mission d'administration des services de contrôle sanitaire

Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments

251 rue de Vaugirard - 75700 PARIS 07 SP

Suivi par :
Sabine BAUDEMONT - 01.49.55.81.08
Pascale GILLI-DUNOYER - 01.49.55.84.28
Michèle CHEVALIER - 02.43.49.83.76

NOTE DE SERVICE
SG/SRH/SDDPRS/N2008-1007
DGAL/MASCS/SDSSA/N2008-8007
Date: 08 janvier 2008

Date de mise en application : immédiate
Nombre d'annexe : 1

Objet : Livret d'accueil relatif à l'hygiène, la sécurité, la prévention et les conditions de travail à destination des agents des services vétérinaires chargés d'inspection en abattoirs

Bases juridiques :

Résumé : Le présent livret d'accueil rappelle les missions des services vétérinaires et les conditions de travail des agents en abattoir. Il présente les conditions d'hygiène et de sécurité à respecter ainsi que les principaux risques auxquels sont exposés les agents ainsi que les mesures de prévention à mettre en place. Il rappelle également la réglementation en matière d'accidents du travail, de maladies professionnelles et de médecine de prévention.

Mots-clés : hygiène, sécurité, prévention, conditions de travail, abattoirs

Destinataires	
Pour exécution : Directions départementales des services vétérinaires	**Pour information :** Syndicats Inspecteurs hygiène et sécurité IGVIR Assistants de service social ACMO Médecins de prévention

Le groupe de travail « abattoirs » constitué dans le cadre du comité d'hygiène et sécurité ministériel (CHSM), a décidé d'actualiser et de compléter le mémento d'accueil des agents affectés en abattoirs diffusé le 11 janvier 1996.

Le document final joint à la présente note est le résultat d'un travail mené avec les représentants du personnel en étroite concertation avec les services de la direction générale de l'alimentation (DGAL) dont certains experts sont membres permanents du groupe de travail. Il a été validé par le CHSM lors de sa réunion du 23 octobre 2007.

Outre le rappel des missions des services vétérinaires et des conditions de travail des agents en abattoir, il présente les conditions d'hygiène et de sécurité à respecter ainsi que les principaux risques auxquels sont exposés les agents ainsi que les mesures de prévention à mettre en place. Il rappelle également la réglementation en matière d'accidents du travail, de maladies professionnelles et de médecine de prévention.

Au-delà de la diffusion du livret d'accueil par NOCIA, ce document sera mis en ligne sur le site ASSPERA (www.asspera.agriculture.gouv.fr) et sur le site INTRANET de la DGAL (http://10.200.91.241/).

Par ailleurs, il est demandé aux présidents des comités hygiène et sécurité (CHS) départementaux de mettre l'examen du livret d'accueil à l'ordre du jour d'une de leurs deux prochaines réunions plénières, afin de vérifier ce qui, dans les consignes et les procédures mises en place dans les abattoirs, doit être revu ou modifié. Le CHSM fera un bilan sur ce point à la fin de 2008.

La présidente du CHSM	**Le secrétaire général**	**Le directeur général de l'alimentation**
Sylviane TETART	**Dominique SORAIN**	**Jean-Marc BOURNIGAL**

LIVRET D'ACCUEIL

Hygiène, sécurité, prévention et conditions de travail

à destination des agents des services vétérinaires chargés d'inspection en abattoirs

Décembre 2007

Préface

Les activités d'inspection de salubrité en abattoirs constituent un métier présentant des risques.

La nécessité de fournir, à chacun des agents qui sont chargés de ces missions, les moyens nécessaires de s'en prémunir est apparue impérative pour les responsables du secrétariat général et de la direction générale de l'alimentation.

Certes, les pouvoirs publics se sont penchés depuis longtemps sur ces problèmes et ont été amenés à élaborer un certain nombre de mesures préventives. Toutefois l'objectif prioritaire de ces dernières est essentiellement de mettre en place des mesures dont le respect permet à la fois de dégager la responsabilité de l'Etat et d'améliorer la qualité des services rendus par les agents.

Le groupe de travail du comité hygiène et sécurité ministériel (CHSM) s'est attaché à mettre au point un document destiné à tout agent affecté en abattoir. Ce mémento d'utilisation pratique et claire inventorie l'ensemble des textes, avis, informations, moyens de prévention en vue d'améliorer les conditions de travail des agents.

Il doit également permettre à tout chef de service responsable de la sécurité et de la santé physique et morale de son équipe d'y trouver, sinon la réponse aux multiples problèmes auxquels il est confronté, tout au moins les notions de base permettant de répondre à l’essentiel de ses préoccupations.

Sommaire

Préambule

I - Missions des services vétérinaires en abattoirs
- Définition
- Mise en œuvre
- Prévention des risques

II – Conditions de travail en abattoir
- Temps de travail
- Restauration en abattoir

III - Conditions générales d'hygiène et de sécurité
- Hygiène des locaux et des outils ou équipements
- Risques et leur prévention

IV - Atteinte à l'intégrité physique et mentale des agents
- Stress
- Harcèlement
- Agressions verbales et voies de fait

V - Prévention des accidents du travail, maladies professionnelles et amélioration des conditions de travail
- Accidents du travail
- Maladies professionnelles
- Prévention et suivi

VI - Médecine de prévention

VII - Cas particuliers
- Femmes enceintes
- Femmes allaitantes
- Personnes handicapées

Annexes :
- Annexe 1 : Textes régissant le temps de travail en abattoir
- Annexe 2 : Fiches récapitulatives sur la journée de solidarité, les astreintes et le travail effectué la nuit, le samedi, le dimanche et les jours fériés
- Annexe 3 : Nettoyage et désinfection des équipements et des matériels nécessaires à l'inspection en abattoir
- Annexe 4 : Conduite à tenir en cas d'agression
- Annexe 5 : Conséquences des accidents du travail pour les agents publics titulaires et non titulaires
- Annexe 6 : Fiche de liaison pour le médecin de prévention
- Annexe 7 : Extraits de la circulaire FP n° 1864 du 9 août 1995 relative aux autorisations d'absence aux femmes enceintes, accouchées ou allaitantes

Préambule

Ce mémento est destiné à tous les agents des services vétérinaires chargés d'inspection en abattoir, quel que soit leur statut.

Vous venez d'entrer dans une équipe d'inspection vétérinaire dans un abattoir et vous êtes associé au fonctionnement de cet établissement, de l'arrivée des animaux vivants jusqu'aux zones d'expédition des denrées.

Cet établissement peut être de statut privé ou de collectivité territoriale et, à ce titre, les services vétérinaires relèvent de la coactivité (décret du 20 février 1992 - note de service DGAL/SDHA/N2002-8012 du 22 janvier 2002 relative au protocole abattoirs). Ils doivent donc observer les règles de sécurité fixées dans le règlement intérieur de l'abattoir, s'il existe.

Placé sous l'autorité de l'Etat, vous avez des responsabilité à assumer et un comportement à adopter. Vos tâches et vos missions comportent des risques. Vous devez savoir lesquels et comment vous en prémunir. Ces risques vous seront expliqués par votre hiérarchie et le médecin de prévention à la prise de poste (la formation à la sécurité est consignée dans les articles 6-7-9 du titre II du décret n° 82-453 du 28 mai 1982, de même qu'à l'article L 231-3-1 livre II titre III du code du travail auquel on doit se référer).

L'hygiène, la sécurité, la santé des agents sont de la compétence de l'administration. La hiérarchie directe doit appliquer les modalités prévues au décret n° 82-453 du 28 mai 1982, modifié par le décret du 9 mai 1995, relatif à l'hygiène et à la sécurité du travail ainsi qu'à la médecine de prévention dans la fonction publique et les consignes internes au ministère de l'agriculture et de la pêche.

La médecine de prévention a pour rôle de prévenir toute altération de la santé des agents du fait de leur travail par une action de suivi médical préventif et de conseil en santé du travail (livre II, titre IV du code du travail). Le ministère de l'agriculture et de la pêche a mis en place ce suivi médical pour les agents à risques dont vous faites partie.

I - Missions d'inspection en abattoir des services vétérinaires

A - Définition

Les contrôles officiels en abattoir consistent à vérifier le respect de la législation relative aux denrées alimentaires et des dispositions relatives à la santé et à la bien-traitance des animaux.

Ils s'articulent selon deux axes principaux :

1. **le contrôle du plan de maîtrise sanitaire de l'abattoir**
   il s'agit de l'inspection physique et documentaire de l'abattoir visant à juger de sa conformité aux prescriptions réglementaires le concernant. Cette conformité se traduit par l'octroi et le maintien de l'agrément communautaire.

2. **l'inspection sanitaire et qualitative des animaux destinés à l'abattage puis des carcasses et abats qui en sont issus**
   il s'agit ici des contrôles effectués en secteur vif (inspection ante mortem des animaux comprenant le contrôle de la bien-traitance animale du transport jusqu'à la mise à mort) et en secteur mort (inspection post mortem et toute inspection des denrées et contrôle des sous produits animaux présents).

A ces deux missions principales, s'ajoutent :
- le contrôle des denrées destinées à être exportées permettant ainsi leur certification,
- la réalisation des plans de contrôle de la contamination des viandes,
- des actions d'épidémiosurveillance de certaines maladies animales,
- le contrôle de la gestion des sous produits animaux,
- les contrôles de traçabilité,
- le suivi des alertes sanitaires.

Pour réaliser ces contrôles, les agents des services vétérinaires ont accès librement à tous les locaux et installations pendant la période d'activité de l'abattoir et peuvent se faire présenter tout document ou registre jugé nécessaire pour évaluer une situation. L'exploitant de l'abattoir doit, quant à lui, apporter l'assistance nécessaire dans l'accomplissement des tâches d'inspection.

Chaque agent affecté en abattoir bénéficie d'une formation adaptée aux missions qu'il doit accomplir. Elle s'acquiert dans le cadre de la formation initiale, de la formation continue ou du tutorat.

B - Mise en œuvre

La direction générale de l'alimentation (DGAl) et les services déconcentrés sont engagés dans la mise en place d'un système d'assurance qualité conforme à la norme ISO 17020/NF EN 45004 relative aux critères généraux pour le fonctionnement de différents types d'organismes procédant à l'inspection.

Chaque directeur départemental des services vétérinaires (DDSV) rédige un manuel qui décrit la politique mise en œuvre pour assurer la qualité de ses contrôles (note de service DGAL/MASCS/N2005-8010 du 11 janvier 2005).

Les contrôles officiels doivent être réalisés sur la base de procédures documentées (méthodes nationales validées ou non normalisées dans certains cas) de manière à assurer qu'ils sont effectués de manière uniforme et qu'ils sont de qualité constante et élevée. Tout résultat d'une inspection doit être systématiquement enregistré. L'inspecteur doit être en mesure d'apporter la preuve de toutes ses interventions. Les fiches de poste explicitent la répartition des attributions des agents. La programmation des inspections permet d'établir l'adéquation entre les missions de contrôle et les moyens.

Le règlement intérieur de la DDSV comprend les règles de déontologie, les règles de confidentialité, l'impartialité, le respect des règles de sécurité des établissements inspectés, les règles générales de fonctionnement des services vétérinaires, le respect des personnes inspectées. En complément, pour les services d'inspection en abattoir de boucherie, le protocole cadre particulier définit les conditions de réalisation de l'inspection sanitaire (note de service DGAL/SDHA/N2002-8012 du 22 janvier 2002).

C - Prévention des risques en abattoir

Tout exploitant d'abattoir doit avoir effectué une analyse de risques au travail pour son personnel. Cette analyse donne lieu à l'élaboration d'un **DUER** (document unique d'évaluation des risques) qui comporte les mesures préventives jugées nécessaires pour assurer la sécurité du personnel. Les agents des services vétérinaires doivent appliquer les consignes particulières prévues par l'entreprise et qui peuvent les concerner.

De leur côté, les services vétérinaires réalisent également une analyse de risques spécifique concernant les conditions de travail de leurs agents et donc définissent des règles de sécurité et de protection individuelle adaptées à chaque service d'inspection en abattoir. Ces règles, nécessaires à la protection de la santé des agents d'inspection, doivent être appliquées.

II - Conditions de travail en abattoir

A - Temps de travail en abattoir

Trois types de textes régissent le temps de travail en abattoir :

- des textes relatifs à la mise en œuvre de l'aménagement et réduction du temps de travail (ARTT) et à l'organisation de la journée de solidarité,
- des textes relatifs aux conditions de réalisation de l'inspection sanitaire en abattoir d'animaux de boucherie,
- des textes relatifs au travail effectué la nuit, le samedi, le dimanche et les jours fériés, ainsi qu'à l'astreinte.

La liste de ces textes figure en annexe 1.

I) <u>Les textes relatifs à la mise en œuvre de l'ARTT</u>

❶ Dispositions communes aux personnels du ministère de l'agriculture et de la pêche (MAP)

- **L'enregistrement du temps de travail**

L'enregistrement du temps de travail permet le décompte des heures supplémentaires, afin d'ouvrir la possibilité de la compensation ou de l'indemnisation de ces heures.

Il conditionne l'accès à l'horaire variable et la coexistence de deux régimes de travail au sein d'une même unité.

Il offre un moyen de veiller au respect des garanties minimales et de contribuer à l'objectif d'équité de traitement de l'ensemble des personnels.

Un dispositif de décompte du temps de travail doit être organisé et permettre de déterminer les heures d'arrivée et de départ quotidiennes, ainsi que les bornes des pauses.

- **Les garanties minimales**

L'organisation du travail doit respecter les éléments suivants :

- La durée hebdomadaire du travail effectif, heures supplémentaires comprises, ne peut excéder ni 48 h au cours d'une même semaine, ni 44 h en moyenne sur une période quelconque de 12 semaines consécutives et le repos hebdomadaire, comprenant en principe le dimanche, ne peut être inférieur à 35 h.

- La durée quotidienne du travail ne peut excéder 10 h.

- Les agents bénéficient d'un repos minimum quotidien de 11 h.

- L'amplitude maximale de la journée de travail est fixée à 12 h.

- Le travail de nuit comprend au moins la période comprise entre 21 h et 6 h ou une autre période de 7 h consécutives comprise entre 21 h et 6 h.

- Aucun temps de travail quotidien ne peut atteindre 6 h sans que les agents bénéficient d'un temps de pause d'une durée minimale de 20 min.

- Le fractionnement de la journée de travail ne peut excéder deux périodes.
- La pause méridienne ne peut être inférieure à 45 minutes.
- Les interventions (travail effectif) dans le cadre d'une astreinte interrompent le repos hebdomadaire.

❷ Dispositions spécifiques aux personnels en abattoir

• La durée du travail dans les abattoirs

La durée annuelle du travail effectif des personnels exerçant leurs fonctions dans les abattoirs est réduite compte tenu des sujétions particulières (exemple : travail en horaire décalé effectué sur une amplitude importante, dans un environnement bruyant, une atmosphère humide, avec de fortes variations de température et posté dans la station debout).

Pour bénéficier d'une durée réduite de travail, les personnels concernés doivent exercer au moins 50% de leur activité dans des tâches caractéristiques de l'inspection en abattoir.

La durée du travail effectif de ces personnels est fixée à **1 467 h, dont 1 374 h et 34 min au poste de travail par an (au lieu de 1 607 h)**.

Seules les pauses organisées par le service peuvent être prises en compte dans le décompte du temps de travail effectif.

Une réflexion doit être menée afin d'enrichir les tâches tout en réduisant la pénibilité par une organisation permettant à tous les agents de contrôle d'alterner les missions d'inspection sur chaîne avec des missions hors chaîne.

Pour tenir compte des pratiques observées et des aspirations des agents, il est possible de mettre en place une organisation du travail répartie sur 3 et 4 jours par semaine (cf. *infra*).

• Le cycle de travail dans les abattoirs

Le service

Le règlement intérieur sur l'aménagement local du temps de travail et sur l'organisation (RIALTO) de chaque service d'inspection en abattoir définit les jours de fonctionnement du service et les journées ou demi-journées d'ouverture au public, ainsi que les horaires quotidiens.

Les agents

Le choix du cycle de travail se fait à partir des éléments suivants :

a) **La durée du cycle** : hebdomadaire ou pluri-hebdomadaire.

b) **La durée du travail dans le cycle**

Dans le cadre d'un cycle hebdomadaire, la durée du travail est fixée à 32 h par semaine, dont 30 h au poste de travail et 2 h de temps de vestiaire. Un cycle hebdomadaire de 32 h 40 et 4 jours d'ARTT peut également être retenu.

Dans le cadre d'un cycle pluri-hebdomadaire, la durée du travail respecte une moyenne de 32 h par semaine ou de 32 h 40 et 4 jours d'ARTT.

c) Le nombre de jours travaillés dans la semaine

Les agents travaillent à temps complet entre 4 et 5 jours dans la semaine.

Dans le cadre d'un cycle pluri-hebdomadaire, il est possible de prévoir exceptionnellement une alternance de semaines de 3 et de 4 jours, dans le strict respect des garanties minimales, en particulier de la durée maximale quotidienne de 10 h et de l'amplitude maximale quotidienne de 12 h.

Une évaluation de la compatibilité entre le cycle de travail et le respect des garanties minimales doit être effectuée périodiquement.

Afin d'améliorer les conditions de travail, notamment dans le domaine des horaires quotidiens, un protocole cadre a été signé le 10 janvier 2002 entre la DGAL et les fédérations professionnelles d'abatteurs d'animaux de boucherie.

II) Le protocole cadre relatif aux conditions de réalisation de l'inspection sanitaire en abattoir d'animaux de boucherie

❶ Objectifs du protocole cadre

Le protocole-cadre vise à arrêter les lignes directrices des conditions de réalisation de l'inspection sanitaire dans les abattoirs d'animaux de boucherie afin d'harmoniser et, dans certains cas, améliorer les modalités pratiques concernant la programmation des abattages, les conditions de mise en oeuvre des inspections, l'hébergement des personnels d'inspection et enfin l'hygiène et la sécurité de ces personnels.

Il fournit un cadre formel pour faciliter l'élaboration de protocoles particuliers passés entre la DDSV et chacun des exploitants des abattoirs placés sous leur contrôle sanitaire. Ces protocoles particuliers reprennent et précisent les dispositions du protocole cadre, notamment en ce qui concerne des modalités spécifiques liées à des conditions locales particulières.

Ces protocoles particuliers font l'objet d'une révision annuelle et ont ainsi vocation à susciter ou renforcer les échanges réguliers entre la DDSV et l'exploitant de l'abattoir.

❷ Mise en oeuvre du protocole cadre : la programmation des abattages

La programmation des abattages doit résulter d'un dialogue entre la DDSV et l'exploitant de l'abattoir, et permettre de prendre en compte les contraintes locales de chacune des parties. Les entreprises utilisatrices des services de l'abattoir peuvent être associées à l'élaboration des programmes.

Les dispositions prévues s'entendent, chacun pour ce qui le concerne, dans le respect des garanties minimales en matière de temps de travail d'une part des personnels d'inspection et d'autre part des personnels de l'abattoir.

La programmation des abattages s'établit en concertation entre la DDSV et l'exploitant de l'abattoir, en suivant un processus en trois étapes :

- Long terme : définition annuelle du plan de charge de l'abattoir, dans le respect des capacités de celui-ci et compte tenu d'une estimation du marché : tonnage traité, jours et heures d'abattage, cadences, pauses de service, variations saisonnières... Ce plan de charge indicatif doit être compatible avec l'inspection sanitaire et permettre d'optimiser l'amplitude d'ouverture de l'abattoir par un fonctionnement en continu qui évite les « temps morts » (en dehors des pauses de service).

- Moyen terme : ajustements périodiques (exemple : base mensuelle) en fonction des fluctuations des marchés amont et aval, des contraintes techniques (pannes importantes, travaux non programmables) et, pour les abattoirs prestataires de services, des modifications d'activité non planifiables des opérateurs qui font appel à leurs services.

- Court terme : confirmation hebdomadaire dans un délai compatible avec les délais de prévenance des personnels d'inspection, c'est-à-dire d'au minimum 4 jours calendaires (le jeudi de la semaine n, pour la semaine n+1).

Pour tenir compte de la difficulté d'ajustement de la programmation, une fluctuation quotidienne de plus ou moins 10 % des animaux à abattre, par rapport aux indications fournies à ce stade est considérée comme normale.

La programmation des abattages et ses éventuelles fluctuations, doit permettre de respecter les garanties minimales applicables tant aux personnels d'inspection qu'aux personnels de l'abattoir.

Les opérations d'abattage exceptionnelles ayant un caractère imprévisible (exemple : abattages suite à des accidents de la circulation, abattages pour des raisons sanitaires) n'entrent pas dans cette programmation.

Les plannings sont établis avec la précision de programmation nécessaire en ce qui concerne les séquences prévues sur les différentes chaînes, les espèces, les catégories d'animaux par espèce (porcs charcutiers, truies de réforme...) et les effectifs concernés par catégorie, en particulier lorsque ces éléments ont des conséquences sur la programmation des effectifs des personnels d'inspection nécessaires pour assurer, soit un éventuel contrôle renforcé (animaux de réformes), soit un contrôle particulier imposé par la réglementation (exemple : bovins devant subir un test ESB).

Jours ouvrés

Les abattages ne peuvent pas être réalisés le dimanche. Des dispositions particulières sont prévues si l'abattoir réalise, en dehors des horaires habituels de fonctionnement, des abattages d'urgence d'animaux accidentés.

Les abattages peuvent être réalisés tous les autres jours de la semaine, sur une base de 5 journées ouvrées, comprenant éventuellement le samedi. Dans ce dernier cas, la période entre la fin de l'inspection sanitaire le samedi et la reprise des abattages le lundi ne peut pas être inférieure à 36 heures.

Les abattages au cours d'une sixième journée ouvrée dans la semaine ne peuvent être réalisés que de manière exceptionnelle, sous réserve des conditions de programmation à moyen terme ou en cas de situation particulière constatée par la DDSV et l'exploitant de l'abattoir.

Horaires d'inspection ante mortem

La plage horaire d'inspection ante-mortem doit être fixée d'un commun accord entre le DDSV et l'exploitant de l'abattoir, de manière à pouvoir opérer un regroupement des abattages et optimiser l'utilisation de l'amplitude horaire de fonctionnement de la chaîne d'abattage et de présence des personnels d'inspection, tout en tenant compte des contraintes des opérateurs (marchés, transports).

Horaires d'abattage

La plage horaire de 6 h à 21 h est dite « horaire de jour ». La plage horaire de 21 h à 6 h est dite « horaire de nuit ».

Les fédérations professionnelles s'engagent à conduire en interne une réflexion sur l'organisation des abattages afin de limiter globalement pour chaque filière l'utilisation des plages horaires de nuit et favoriser la programmation des abattages en horaire de jour.

Des fiches récapitulatives sur la journée de solidarité, les astreintes et le travail effectué la nuit, le samedi, le dimanche et les jours fériés sont présentées en annexe 2.

B - Restauration en abattoir

La restauration des personnels du MAP est assurée par des restaurants administratifs ou inter-administratifs ou, à défaut, par l'une des solutions suivantes ;

- un conventionnement avec des restaurants d'entreprises ou inter-entreprises ;
- un conventionnement avec des restaurants privés ;
- la mise à disposition de locaux.

Les conditions de la restauration des personnels en abattoir doivent résulter d'un dialogue entre la DDSV et l'exploitant de l'abattoir.

III - Conditions générales d'hygiène et de sécurité

A - Hygiène des locaux et des outils ou équipements

a) Locaux

Des locaux spécifiques à usage de vestiaires et de sanitaires équipés de douches, distincts pour les hommes et pour les femmes, doivent être mis à la disposition des agents des services vétérinaires chargés d'inspection en abattoir. Les lavabos distribuant de l'eau mitigée sont munis de commandes non manuelles et dotés de distributeurs de savon liquide et d'essuie-mains à usage unique.

Important : Le DDSV doit mettre à la disposition des agents, dans les locaux affectés aux services vétérinaires, une trousse de premiers secours. Il doit s'assurer que le contenu de cette trousse est régulièrement vérifié, notamment au regard de la non-péremption des produits concernés.

b) Matériel

- Les couteaux doivent être régulièrement affûtés et affilés et transportés dans des coutelières pendant les déplacements.
- Les équipements (gants, bottes, casques et tabliers) doivent être l'objet de soins constants à l'aide de moyens appropriés.

c) Tenues de travail et équipements de protection individuelle (EPI)

Le port de tenues de travail adaptées a pour but de se protéger des dangers biologiques véhiculés par les animaux et les denrées et de prévenir les risques de contamination des viandes lors des actes d'inspection. Il doit donc être raisonné.

- La composition d'une tenue (bottes, pantalon, blouse, charlotte, protège barbe….) doit être définie en fonction de la nature des postes occupés (ex : tenue complète blanche en inspection post mortem, tenue de couleur en inspection ante mortem). Le changement doit être au minimum quotidien et immédiat en cas de souillure contaminante dans le secteur propre. Le coton sera préféré à toute autre matière.
  Par ailleurs, toutes les précautions hygiéniques doivent être prises pour passer d'un secteur souillé à un secteur propre (lavage des bottes, port de surbottes, changement de tenue ou surtenue, lavage des mains…).
- Le port de bijoux est interdit. Le port d'alliances n'est pas recommandé.

Les éléments composant la tenue de travail classique peuvent être complétés par des équipements de protection individuelle (EPI).

On entend par EPI tout équipement destiné à être porté ou tenu par le travailleur en vue de le protéger contre un ou plusieurs risques susceptibles de menacer sa sécurité ou sa santé au travail ainsi que tout complément ou accessoire destiné à cet objectif.

Rappel :
- La protection individuelle ne doit être envisagée que lorsque toutes les autres mesures d'élimination ou de réduction des risques s'avèrent insuffisantes ou impossibles à mettre en œuvre. La mise en place de protections collectives est toujours préférable.
- L'inspection sanitaire des viandes par les agents des services vétérinaires chargés d'inspection en abattoir est une activité qui se pratique chez un opérateur privé (industriel ou collectivité) ; à ce titre, et selon le décret n° 92-158 du 20 février 1992, les services vétérinaires doivent se conformer aux prescriptions d'hygiène et de sécurité en vigueur dans l'abattoir et, en particulier, à celles concernant le port de certains EPI rendus obligatoire par l'exploitant suite à son analyse des risques.

- Les bottes antidérapantes de sécurité sont obligatoires et doivent être conformes aux normes en vigueur.
- Des gants métalliques doivent être mis à la disposition des agents et doivent être utilisés lors de la manipulation des couteaux ou outils tranchants. Des gants plastiques type chirurgien ou vétérinaire sont distribués à discrétion pour les autres tâches qui le nécessitent.
- Le port d'un casque approprié est obligatoire.

Conditions d'utilisation des équipements de protection individuelle (EPI)

Le DDSV détermine les conditions dans lesquelles les équipements de protection individuelle doivent être mis à disposition et utilisés (exemple : durée du port), en tenant compte, notamment de la gravité du risque, de la fréquence de l'exposition au risque, des caractéristiques des postes de travail et des performances attendues des EPI.

Il soumet ce dispositif au comité hygiène et sécurité (CHS) et doit prendre les mesures nécessaires pour que ces équipements soient maintenus en bon état de fonctionnement et en conformité avec les règles techniques applicables lors de leur mise en service dans l'établissement.

Le port et l'utilisation des EPI appropriés doivent être prescrits par des instructions dans le cadre du règlement intérieur de la DDSV. Ces instructions doivent indiquer les conditions de mise à disposition, d'utilisation, de maintien en état et de remplacement des EPI.

Tout agent qui refuse ou s'abstient de porter un équipement de protection individuelle, conformément aux instructions qui lui sont données par le DDSV dans les conditions prévues au règlement intérieur, engage sa responsabilité et peut s'exposer à des sanctions.

Les EPI que l'on trouve en abattoir

Les équipements de protection individuelle doivent protéger de manière aussi efficace que possible dans une situation de travail donnée et doivent être utilisés conformément à leur destination (article R. 233-42 du code du travail).

Ils doivent être hygiéniques et faciles à entretenir. Ils doivent être personnels. Les fabricants doivent fournir, avec leurs équipements, un mode d'entretien, de nettoyage et de désinfection.

Le marquage CE doit figurer sur chaque exemplaire d'EPI, de manière distincte, lisible et indélébile. Il atteste que l'équipement est conforme aux exigences essentielles de la réglementation et qu'il satisfait aux procédures de certification qui lui sont applicables.

La notice d'instructions qui est délivrée obligatoirement par le fabricant avec les EPI mis sur le marché (article R-233-151 du code du travail, annexe II) doit être mise à la disposition des agents.

Les EPI nécessaires sont :

- pour les coupures : gants anti-coupures, protège-bras en cotte de maille ou plastique rigide en association avec gants, tablier métallique, coutelières ;
- pour les produits chimiques (désinfectants par exemple) ou agents biologiques (prions par exemple) : gants en caoutchouc, lunettes, lunette-masque et pare-visage, charlottes, masques ;
- pour le bruit : bouchons d'oreilles, arceaux, protections moulées, casque anti-bruit ;
- pour les chutes et chutes d'objets : bottes antidérapantes avec ou sans coquille, casques ;
- pour le froid : vêtements polaires.

B - Risques et leur prévention

Dans toute entreprise, quel que soit le secteur d'activité, une évaluation des risques professionnels, dont les résultats sont transcrits dans un document unique, doit être réalisée (art L 230-2 du code du travail). Les risques sont identifiés et analysés dans chaque unité de travail. Cette évaluation est mise à jour annuellement. Des actions de prévention sont alors proposées et un programme annuel de prévention est soumis au CHS.

Dans les DDSV, chaque poste de travail occupé par les services vétérinaires en abattoir, fait l'objet d'une telle évaluation qui sert à alimenter le programme annuel de prévention.

Chaque agent est acteur de sa propre sécurité et de celle de ses collègues. La vigilance sur le poste de travail est fondamentale et englobe notamment :
- le respect des consignes de sécurité transmises lors de la prise de poste,
- la connaissance de l'emplacement et du rôle des organes de sécurité situés à proximité du poste de travail (bouton d'arrêt d'urgence, alarme, extincteurs…),
- l'attention lors des déplacements dans l'abattoir, aussi bien dans le hall que dans les cours et dans les locaux de stabulation.

Il convient de souligner l'importance de la formation de tous les agents à l'hygiène et à la sécurité et celle de l'implication de tous les acteurs dans le dispositif de formation.

L'agent et son responsable hiérarchique direct s'attachent à définir périodiquement et au moins une fois par an, lors de l'entretien d'évaluation, les besoins de formation de l'intéressé, en liaison avec le responsable local de formation.

Le DDSV s'assure que des formations d'initiation ou d'approfondissement des connaissances en hygiène et sécurité soient régulièrement proposées à l'ensemble des agents sur le plan local.

Il s'assure également que les agents soient informés des formations organisées sur le plan régional ou national.

Il convient de signaler, dans le registre hygiène et sécurité mis à la disposition des agents, les incidents ou accidents vus ou vécus, les dysfonctionnements ou le non-fonctionnement d'une installation ainsi que toute suggestion relative à la prévention des risques et à l'amélioration des conditions de travail.

Les principaux risques rencontrés en abattoir sont énumérés ci-dessous. Des éléments habituels de prévention sont présentés avec pour chacun d'eux la désignation du responsable de la mise en œuvre ou de l'application.

A. Risques liés aux chutes

a) de plain-pied

Glissades entraînant contusions, entorses, fractures…

Prévention :
- entretien et nettoyage fréquent des sols (abattoir),
- installation de dispositifs permettant l'entretien des bottes et leurs semelles aux endroits stratégiques (abattoir)
- bottes anti-dérapantes (fourniture : DDSV, port : agents)

b) de dénivellation

Escaliers, échelles, plates-formes, postes en hauteur entraînant les mêmes traumatismes.

Prévention :
- éclairage correct des accès, des escaliers (abattoir),
- équipements conformes et adaptés (abattoir),
- utilisation normale des échelles et plates-formes (agent).

B. Risques liés aux animaux et aux objets en mouvement

Ces risques entraînant des contusions, plaies, fractures sont multiples :
- chutes de crochets et de carcasses,
- heurts dus aux mouvements des pièces mobiles et à la manutention des carcasses,
- mouvement intempestif des animaux au poste de saignée et manipulation des animaux en bouverie, à l'origine de coups de pattes, de cornes, de queues.

Ils sont aggravés par l'étroitesse des espaces de travail et l'encombrement des surfaces qui en résulte.

Prévention :
- casque (fourniture : DDSV, port : agent),
- vérification de l'arrimage des carcasses (abattoir),
- expertise du système de manutention en cas de chutes répétées de crochets et de carcasses (abattoir),
- matérialisation au sol des zones de transfert et d'emprise des machines mobiles (abattoir),
- couloir de circulation séparé pour les hommes et les animaux en bouverie (abattoir).

C. Risques liés aux maniements d'outils tranchants

Coupures : risques infectieux, hémorragiques, amputation.

Prévention :
- gants anti-coupures (fourniture : DDSV, port : agent),
- définition (DDSV) et respect strict (agent) des consignes d'utilisation des couteaux et coutelières,
- adaptation des couteaux à la tâche (DDSV),
- éclairage adéquat des postes d'inspection (abattoir)

D. Risques liés aux contraintes posturales

Lumbago, sciatique, troubles musculo-squelettiques (TMS)…

Prévention :
- apprentissage des gestes et postures (DDSV),
- adaptation du matériel à l'agent : ex. matériel d'estampillage (abattoir ou DDSV),
- installation de l'agent au niveau de sa tâche (abattoir),
- fourniture (DDSV) et utilisation (agent) de sièges « assis-debout »,
- aide matérielle aux transports et aux manipulations des charges lourdes (abattoir).

E. Risques liés aux nuisances physiques

a) Le bruit

Le bruit peut être à l'origine de surdité, mais aussi d'autres troubles : fatigue, stress, irritabilité voire agressivité, augmentation de la tension artérielle, altération du sommeil…
La surdité professionnelle est reconnue comme une maladie professionnelle.

Prévention :
- réduction le plus possible du bruit à la source : action sur la machine (abattoir),

- traitement acoustique des locaux, écrans acoustiques entre la machine et les opérateurs, (abattoir),
- réduction de la durée d'exposition au bruit (DDSV), fourniture (DDSV) et port (agent) de casques anti-bruit et de protections auditives individuelles.

b) Les ambiances de travail atmosphériques

La sensation de chaleur ou de froid dépend des facteurs suivants :
- la température de l'air,
- l'humidité de l'air,
- la présence d'objets chauds ou froid dans l'environnement immédiat (flambage des carcasses de porc),
- les mouvements de l'air (aération, ventilation).

Le froid
Dans l'industrie agroalimentaire, l'astreinte thermique des agents exposés au froid se traduit essentiellement par un refroidissement des extrémités plus ou moins rapide selon les individus. Celui-ci engendre une baisse de la dextérité qui peut survenir dès que la température du dos de la main est inférieure à 24°. L'opérateur étant moins agile, le risque d'accident augmente.
L'exposition prolongée au froid peut être responsable de l'apparition ou de l'aggravation de différentes pathologies (bronchites, engelures, arthrose, maladies cardio-vasculaires…). Elle constitue aussi un facteur de risque pour l'utilisation de certains appareils.

Prévention :
- fourniture de vêtements appropriés d'entretien facile, gants et chaussures isolants portés sous les vêtements de travail (DDSV),
- mise en place de dispositifs d'ouverture depuis l'intérieur des chambres froides et accessibilité du système d'éclairage interne (abattoir),
- aménagement de pauses, dans un local chauffé et mise à disposition de boissons chaudes (abattoir et DDSV).

La chaleur
Travailler dans des ambiances trop chaudes, peut perturber les mécanismes de thermorégulation de l'organisme et provoquer des troubles graves : coup de chaleur, déshydratation ou l'aggravation de pathologies existantes.
En général, le corps s'habitue à une nouvelle ambiance thermique par un phénomène nommé l'acclimatation. Une acclimatation complète à la chaleur se fait en général en 6 ou 7 jours.

Prévention :
- mise à disposition de vêtements appropriés (DDSV),
- mise à disposition d'eau potable fraîche (DDSV),
- aménagement de pauses avec mise à disposition de boissons fraîches (abattoir et DDSV).

La source de chaleur
L'utilisation de matériels chauffants peut entraîner des brûlures : stérilisateurs, estampillage à chaud, brûleurs à gaz pour épilation des porcs et volailles…

Prévention :
- définition (abattoir et DDSV) et respect (agent) des consignes d'utilisation des matériels.

F. Risques électriques

Les risques dus à l'électricité peuvent se manifester sans être visibles.

Les accidents d'origine électrique sont de deux ordres :
- électrisation ou électrocution, dues principalement au mauvais état des isolants (désagrégation, usure), à des modifications sans contrôle et à une inadaptation aux usages. L'électrisation peut se produire par contacts direct (une partie du corps touche une pièce nue habituellement sous tension) ou indirect (contact d'une partie du corps avec une masse mise accidentellement sous tension suite à une détérioration),
- incendie d'origine électrique, dû notamment à un échauffement des câbles suite à une surcharge, un court-circuit entraînant un arc électrique, un défaut d'isolation, des contacts défectueux ou la foudre.

Les effets directs du courant électrique sur l'homme sont :
- stimulation/inhibition des phénomènes électriques cellulaires allant, en fonction de l'intensité électrique, de la simple perception cutanée, à la contracture, la tétanisation des muscles respiratoires et, enfin la fibrillation ventriculaire et la mort,
- brûlure électrique de la peau, des yeux mais aussi des organes internes.

Le courant électrique induit également des effets indirects : réaction de choc, chutes dont les conséquences peuvent être graves (cas de chutes en hauteur).

Prévention :
- assurer la conformité des installations et des matériels électriques (abattoir),
- s'assurer de la vérification périodique par l'abattoir de la conformité des installations et des matériels (DDSV),
- ne pas intervenir sur les installations électriques (notamment branchements sauvages) sauf s'il s'agit d'agents habilités (DDSV et agent).

G. Risques infectieux

En abattoir, l'évaluation des risques doit prendre en compte les risques biologiques liés à la présence des animaux vivants, carcasses et des sous-produits. La prévention nécessite le respect des mesures d'hygiène générale et la connaissance des principales maladies transmissibles à l'homme par contact.

Les zoonoses peuvent être contractées par les personnes travaillant à l'abattoir, lors de contacts avec des organes, des tissus ou des fluides animaux infectieux.

Les mesures prises depuis 2000 afin d'interdire l'introduction d'animaux malades en abattoir d'animaux de boucherie permettent de réduire ce risque.

Pour appliquer des mesures de protection efficace, il faut connaître l'épidémiologie des germes et leur voie de transmission**.**

Doivent également être connus :
- la durée et la fréquence d'exposition au risque, données pouvant majorer l'importance du risque,
- l'état de santé des agents ; c'est pourquoi la fréquence d'une visite médicale annuelle est obligatoire pour les agents travaillant en abattoir.

Les zoonoses transmissibles en abattoir sont récapitulées dans un tableau disponible sur ASSPERA (http://www.asspera.agriculture.gouv.fr) et sur le site INTRANET de la DGAL (http://10.200.91.241/).

Les mesures de prévention du risque biologique sont de quatre ordres :

1- respecter les règles d'hygiène générale :

La première mesure de prévention est le respect des règles d'hygiène générale,

hygiène des locaux (responsabilité de l'abattoir) :
- nettoyer et désinfecter les locaux,
- lutter contre la présence des insectes et des rongeurs susceptibles de diffuser les agents pathogènes,
- améliorer la ventilation et l'assainissement de l'air des locaux de travail, afin de réduire le risque de transmission par inhalation,
- limiter les projections, par exemple en réduisant l'utilisation de jets d'eau à haute pression dans un environnement souillé par des animaux,
- mettre à disposition les moyens d'hygiène nécessaires (vestiaires séparés pour les vêtements de ville et les vêtements de travail, installations sanitaires dont douches, moyens de lavage des mains et du visage).

hygiène individuelle (responsabilité des agents et/ou de la DDSV) :
- se laver les mains au savon plusieurs fois pendant la journée de travail, avant et après chaque pause, après tout contact contaminant et systématiquement à l'entrée et à la sortie des toilettes, avant de manger, fumer, boire,
- avoir accès à un rince-œil en cas de projection,
- porter des vêtements et tenues de travail (pantalon, veste, chaussures, coiffure) propres et régulièrement changés,
- ne pas fumer, boire et manger sur les lieux de travail,
- ne pas porter les mains ni un objet (stylo par exemple) à la bouche,
- soigner immédiatement toute plaie (lavage au savon et désinfection), la protéger par un pansement étanche (et par un gant s'il s'agit de la main),
- utiliser des couteaux, gants, tabliers… régulièrement lavés et désinfectés, selon une procédure documentée (cf. document en annexe : nettoyage et désinfection des équipements et matériels nécessaires à l'inspection en abattoir),
- se doucher et se changer avant de quitter le travail.

2- connaître au préalable -quand la maladie est connue en élevage- le statut sanitaire des animaux abattus

Cette mesure, plus facile à mettre en œuvre pour les maladies réglementées, permet d'adapter les mesures de prévention à l'agent pathogène en cause (abattage en fin de chaîne, port des équipements de protection individuelle…).

La mise en place progressive des informations sur la chaîne alimentaire (ICA) contribue à cet objectif.

3- porter des équipements de protection individuelle dès que l'évaluation des risques a mis en évidence des risques biologiques

Il s'agit des gants, des masques de protection respiratoires, des protections visuelles (lunettes, écran facial) qui seront choisis en fonction du travail à réaliser et de la nature du risque.

4- assurer la prévention médicale

La liste des agents soumis aux germes des catégories 3 et 4 doit être transmise au médecin de prévention.

Une attention particulière doit être portée à la situation en matière de vaccination antitétanique et aux rappels tous les dix ans. Il faut rappeler que la contamination a lieu par souillure d'une plaie cutanée ou muqueuse (piqûres d'os, pointe de couteaux, objets souillés).

A. Risques chimiques

Bien que les agents des services vétérinaires soient moins exposés que les opérateurs des industries agroalimentaires, le risque chimique lié aux opérations de nettoyage et de désinfection doit être évalué (cf. annexe 3 sur le nettoyage et la désinfection des équipements et matériels nécessaires à l'inspection en abattoir).

1- les prescriptions réglementaires

Les textes applicables en hygiène et sécurité sont :

- l' article L 230-2 du code du travail sur l'évaluation des risques professionnels et les principes de prévention,
- le livre II titre III du code du travail et particulièrement :
  - les articles sur la prévention des risques chimiques R 231-51 à R 231-57,
  - les articles R 237-1 à R 237-28, particulièrement l'article R 237-6 sur la coactivité.

2- le choix des produits

Pour le choix des produits, il faut tenir compte de l'efficacité attendue en matière d'hygiène alimentaire et des propriétés les moins nocives possible pour le personnel. Les produits doivent être homologués par le ministère de l'agriculture et de la pêche.

3- les dangers des préparations employées

On peut noter en fonction des produits des effets irritants par contact ou par inhalation.

Les effets irritants dépendent des propriétés physiques des préparations (gels, paillettes, poudres, liquides aérosols), de la concentration en matière active irritante, du temps de contact.

Par contact
Certains agents chimiques sont corrosifs telles les solutions concentrées d'eau de javel et de soude.
D'autres ne sont qu'irritants telles les solutions diluées d'eau de javel, certains savons…

Les effets irritants dépendent de la nature de l'agent chimique :
- lésions profondes, qui se constituent progressivement,
- lésions immédiates, d'emblée maximales,
- lésions retardées dont la sévérité peut être diminuée par une décontamination précoce,
- lésions notables uniquement en cas de contact prolongé.

Les lésions sur la peau peuvent apparaître après un délai variable : rougeurs, cloques, douleurs…
En projection oculaire, on peut voir apparaître les lésions suivantes : conjonctivites, hémorragies conjonctivales…

Par inhalation
Certains produits sont irritants, notamment les aérosols. D'autres ne sont dangereux que s'ils sont mélangés entre eux.
Les effets irritants peuvent se traduire par des irritations oculaires ou des irritations des voies respiratoires (éternuements, toux, asthme…).
La localisation, l'étendue et la sévérité des lésions dépendent de l'intensité de l'exposition, du type d'aérosol, des antécédents respiratoires et de l'activité physique déployée.

Par ailleurs, certains produits présents sur les équipements (talc, latex…) peuvent provoquer des réactions de type allergique.

Les traitements
En cas de projection cutanée de produits corrosifs, il est conseillé de se déshabiller et d'assurer un lavage important à l'eau avant de consulter un médecin.
En cas de projection sur la muqueuse oculaire, le lavage abondant à l'eau sur place doit être entrepris immédiatement avant de consulter rapidement un médecin.
En cas d'apparition de signes respiratoires, éloigner la personne du lieu contaminé et consulter rapidement un médecin.

4- La prévention

- **Les fiches de données de sécurité (FDS)**

Tous les produits de nettoyage et de désinfection doivent avoir une **FDS** sur laquelle sont mentionnés notamment :
- les composants,
- l'identification des dangers,
- la description des premiers secours,
- les mesures de lutte contre l'incendie,
- les procédures de contrôle de l 'exposition des travailleurs et les caractéristiques des EPI,
- toutes informations disponibles pouvant contribuer à la santé des travailleurs.

Les FDS doivent être disponibles sur le lieu de travail et doivent être transmises aux médecins de prévention.

- **Le protocole d'utilisation des produits /le plan de nettoyage**

Il est impératif de respecter les instructions du fabricant et les protocoles d'emploi (température de l'eau, dilution, temps de contact) et de ne pas mélanger les produits sans autorisation.
Le protocole d'utilisation des produits doit être mis à disposition des agents des services vétérinaires.

En ce qui concerne les opérations de nettoyage et de désinfection de l'abattoir, la responsabilité du choix des produits incombe au directeur de l'abattoir. Le plan de nettoyage et de désinfection de l'abattoir et de ses équipements doit être décrit dans le plan de maîtrise sanitaire (PMS).

Dans le cadre de la coactivité, il est souhaitable qu'une information des agents des services vétérinaires soit effectuée par l'entreprise et qu'ils connaissent les dangers chimiques des produits qu'ils sont susceptibles d'utiliser.

- **Les conduites à éliminer (ou à limiter au maximum)**

Cela consiste à identifier et éradiquer les conduites génératrices de projections et d'aérosols (jets sous pression importante par exemple), supprimer ou diminuer l'exposition aux produits volatils tels que l'eau de javel.
Lorsque l'exposition aux produits volatils ou irritants est nécessaire, il faut limiter l'exposition des opérateurs.

- **Les équipements de protection individuels**

Ils devront être choisis avec soin en fonction de la fiche de données de sécurité.

- **Le choix des contenants / les instructions (cf. annexe 3)**

Choisir des contenants adaptés aux quantités à utiliser (petits flacons d'eau de javel, pastilles, bidons d'un litre plutôt que des contenants de 5 litres…).

Ecrire les conditions d'utilisation des produits sélectionnés.
Noter et prévoir les EPI nécessaires.
Dans le cas de mise en œuvre d'un plan de nettoyage et désinfection du petit matériel propre aux agents des services vétérinaires, des instructions écrites relatives aux modalités d'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection doivent être fournies aux agents (avec mention des EPI nécessaires).

5- Concrètement, ce qu'il faut faire

- Choisir des produits de nettoyage et de désinfection de manière raisonnée.
- Choisir des contenants de taille adaptée afin d'éviter le port de charge et des manipulations hasardeuses.
- Ne pas transvaser les produits. En cas d'utilisation de contenants autres que ceux d'origine, identifier les produits et ne jamais utiliser de contenants de produits alimentaires.

H. L'alcool facteur de risque professionnel

La prévention des risques liés à l'alcool a fait l'objet d'une note de service en date du 4 janvier 2006 qui regroupe à la fois l'ensemble des dispositions législatives et réglementaires s'appliquant en matière de risques liés à l'alcool ainsi que des conseils et propositions destinées aussi bien aux responsables hiérarchiques qu'aux agents afin de prendre en charge et de gérer les situations engendrées par l'alcoolisme.

IV. Atteinte à l'intégrité physique et morale des agents

A . Stress

Le stress est « un état de déséquilibre apparaissant lorsque les exigences du milieu de travail dépassent la capacité des agents à faire face à celles-ci ou à les maîtriser ».

Le stress au travail entraîne des problèmes de santé physique et mentale.

Les facteurs responsables sont variés : la tâche de travail (nature, travail dans l'urgence, environnement du poste…), l'organisation du travail (manque d'autonomie, horaires de travail, précarité du statut…), la qualité des relations de travail (manque de reconnaissance, de soutien de la part des collègues ou de la hiérarchie, pauvreté des relations, mode de management…), l'environnement socio-économique (précarité de l'emploi, délocalisation…).

B. Harcèlement

A côté du stress, on distingue les violences internes dont le harcèlement moral.

La loi du 17 janvier 2002 a introduit dans le code du travail l'article L 122-49 spécifiant l'interdiction du harcèlement moral.

Deux notions le caractérisent : la répétition des agissements et la dégradation des conditions de travail.

Le harcèlement est passible d'une peine de prison d'un an et de 15 000 € d'amende.

C. Agressions verbales et voies de faits

L'exercice des missions de service public engendre parfois des incidents (menaces, violences, voies de fait, diffamation ou outrage…) avec les usagers dont les conséquences peuvent être parfois dramatiques.

En cas d'agression grave, le choix d'engager une procédure pénale relève de la décision de l'agent qui en a été victime.

C'est un droit fondamental pour l'agent de porter plainte directement, quel que soit l'avis de son supérieur hiérarchique.

La note de service du 30 mai 2005 (SG/SM/SDMS/N2005-1403) précise les modalités de mise en œuvre de la protection fonctionnelle due aux agents de l'Etat dans l'exercice de leurs fonctions ou en cas de mise en cause par des tiers.

Au delà de la procédure juridique qui peut être mise en place, une fiche descriptive de la conduite à tenir en cas d'agression (suites immédiates, soutien aux agents) est jointe en annexe 5.

V. Prévention des accidents de travail, maladies professionnelles et amélioration des conditions de travail

Elle est confiée au CHS départemental dont le directeur des services vétérinaires est membre de droit, ainsi que le médecin de prévention. Les agents y sont représentés par les délégués du personnel, en fonction de la représentativité syndicale. Ce comité n'est pas paritaire, c'est une instance de concertation, d'analyses et de propositions.

A. Les accidents au travail

Définition

L'accident du travail stricto sensu

"Est considéré comme accident du travail, quelle qu'en soit la cause, l'accident survenu par le fait ou à l'occasion du travail, à toute personne salariée ou travaillant, à quel que titre ou en quel que lieu que ce soit, pour un ou plusieurs employeurs ou chefs d'entreprise".

La terminologie traditionnelle réserve la dénomination d"accident de service" aux accidents survenus à des agents relevant du statut général des fonctionnaires et l'intitulé "accident du travail" à ceux survenus à des agents relevant de l'application du code de la sécurité sociale (livre IV).

L'accident de trajet

"Est également considéré comme accident du travail, ... l'accident survenu pendant le trajet d'aller et de retour, entre :

- la résidence principale, une résidence secondaire présentant un caractère de stabilité ou tout autre lieu où le travailleur se rend de façon habituelle pour des motifs d'ordre familial et le lieu du travail.
- le lieu du travail et le restaurant, la cantine ou, d'une manière plus générale, le lieu où le travailleur prend habituellement ses repas, et dans la mesure où le parcours n'a pas été interrompu ou détourné pour un motif dicté par l'intérêt personnel et étranger aux nécessités essentielles de la vie courante ou indépendant de l'emploi.»

Régime et procédure

Le régime et la procédure applicables différent selon le statut de l'agent : agent public titulaire ou agent public non titulaire (cf. annexe 6).

B. Les maladies professionnelles

Une maladie est "professionnelle" si elle est la conséquence directe de l'exposition d'un travailleur à un risque physique, chimique, biologique, ou résulte des conditions dans lesquelles il exerce son activité professionnelle. Ce peut être, par exemple, l'absorption quotidienne de petites doses de poussières ou de vapeurs toxiques ou l'exposition répétée à des agents physiques (bruit, vibrations, etc.). Il est parfois impossible de fixer exactement le point de départ de la maladie, d'autant plus que certaines maladies professionnelles peuvent ne se manifester que des années après le début de l'exposition au risque et même parfois très longtemps après que le travailleur ait cessé d'exercer le travail incriminé.

C. Prévention et suivi

Chaque accident de service ou maladie professionnelle fait l'objet d'une enquête du CHS. Les conditions de réalisation de cette enquête sont définies dans le guide de procédure en matière d'accidents du travail qui a fait l'objet de la note de service du 6 décembre 2007 (SR/SRH/SDDPRS/N2007-1272 et DGER/SDEOC/N2007-2146).

Tout incident, accident du travail et anomalie de fonctionnement doit être enregistré dans le registre d’hygiène et de sécurité qui doit être étudié deux fois par an par le CHS départemental.
En ce qui concerne la prévention des maladies professionnelles, les employeurs sont tenus d'informer les travailleurs des dangers présentés par les produits qu'ils manipulent (article R. 231-54-5 du code du travail). L'étiquetage informatif des substances et préparations est l'un des éléments de cette information.
Si l'employeur est responsable de l'application des mesures réglementaires de prévention, les travailleurs sont tenus de se soumettre aux visites médicales, complétées ou non d'examens complémentaires, prescrits par le médecin de prévention.

VI. Médecine de prévention

Le dispositif applicable en matière de médecine de prévention est défini au titre III du décret 82-453 du 28 mai 1982**.**

La fréquence des visites médicales est définie par le médecin de prévention en fonction des pathologies existantes ou des risques professionnels qui seront appréciés lors du tiers temps. Ces visites présentent un caractère obligatoire.

A partir du moment où l'agent a été titularisé après avis du médecin - expert agréé, il y a un délai d'un an pour réaliser la première visite de médecine de prévention qui sera suivie d'une visite annuelle destinée à préserver les agents de toute altération de leur santé du fait de leur travail. Le médecin de prévention vérifiera l'adéquation de l'état de santé de l'agent avec le poste de travail et lui remettra ses conclusions sous forme d'une fiche de compatibilité, d'incompatibilité temporaire ou définitive au poste occupé ou de nécessité d'aménagement de poste. En cas de refus d'aménagement de poste, l'administration devra justifier sa position auprès du médecin de prévention.

La médecine de prévention n'est ni une médecine de soins (sauf les urgences), ni une médecine de contrôle.

Dans le cadre de ses missions, le **médecin de prévention** est le **conseiller de l'administration des agents et de leurs représentants** en ce qui concerne notamment :

- l'amélioration des conditions de vie et de travail dans les services,
- l'adaptation des postes, des techniques et des rythmes de travail à la physiologie humaine,
- la protection des agents contre l'ensemble des nuisances liées au travail, les risques d'accident du travail et de maladies professionnelles ou à caractère professionnel,
- l'hygiène générale des locaux et des restaurants administratifs,
- l'information sanitaire.

Le médecin de prévention doit consacrer à **l'action sur le milieu professionnel le tiers de son temps de travail** et pour cela les services doivent prendre toutes les mesures pour lui assurer la libre circulation sur les lieux de travail.

Il est régulièrement informé des caractéristiques relatives à l'organisation du travail, aux équipements, avant toute utilisation de substances ou de produits dangereux, de la composition de ces produits, de la nature et de leurs modalités d'emploi.

Il doit être obligatoirement consulté sur les projets de constructions et d'aménagements nouveaux ou toute modification à apporter aux équipements. Il peut faire effectuer des prélèvements et des mesures aux fins d'analyse.

La visite des lieux de travail lui permet de détecter les risques, d'étudier les postes et ambiances de travail dans le but d'une meilleure adaptation des tâches aux possibilités des intéressés. Les postes des personnes handicapées, des femmes enceintes doivent attirer davantage son attention.

Il est informé par l'administration dans les plus brefs délais de chaque accident de service et de chaque maladie professionnelle ou à caractère professionnel.

Le médecin devra coopérer à la formation des sauveteurs-secouristes du travail, dans le cadre de la mise en place de mesures d'urgence.

Il est habilité à proposer des aménagements du poste de travail ou des conditions d'exercice des fonctions justifiées par l'âge, la résistance physique ou l'état de santé des agents, en particulier des aménagements temporaires au bénéfice des femmes enceintes.

Il doit établir, en liaison avec l'agent chargé de la mise en œuvre des règles d'hygiène et de sécurité (ACMO) et après consultation du CHS compétent une fiche sur laquelle sont consignés les risques professionnels propres au service et les effectifs exposés.

Par ailleurs, le médecin de prévention doit assurer une **visite systématique** annuelle en fonction des risques. Celle-ci est obligatoire et doit être effectuée rapidement après un changement d'affectation (dans les trois mois).

Le médecin de prévention exerce une surveillance particulière des personnes handicapées, au rythme d'une visite par an. Il pourra, si besoin est, proposer l'aménagement des postes de travail.

Il est de l'intérêt de l'agent d'être assidu à ce rendez-vous médical annuel afin d'apporter sa contribution à l'amélioration de ses propres conditions de travail. Il permet au médecin de suivre l'agent et de donner un avis autorisé en cas de litige.

Tout agent peut demander une visite supplémentaire s'il le désire.

Le médecin peut recommander des examens complémentaires afin de s'assurer de la compatibilité de l'agent à son poste de travail.

L'incompatibilité à un poste de travail ne signifie pas inaptitude à la fonction publique mais incompatibilité soit totale, soit partielle, soit temporaire, soit définitive au travail ou aux tâches liées au poste visé.

Si les conclusions médicales formulent des restrictions, l'employeur doit adapter la tâche et le poste aux possibilités de l'agent.

Dès lors qu'un changement de poste intervient impliquant des tâches différentes, l'agent doit repasser devant le médecin de prévention qui doit être prévenu de ces modifications.

Le médecin de prévention est tenu au secret médical strict.

En dehors des attributions définies par le décret du 28 mai 1982, le médecin de prévention doit être informé des réunions du comité médical ou de la commission de réforme, peut obtenir communication des dossiers, présenter des observations écrites, assister aux réunions de ces comités et doit remettre obligatoirement un rapport écrit en cas d'accident de service, de maladie professionnelle, de congé de maladie d'office, de réadaptation à l'emploi ou de reclassement dans un autre emploi (cf. circulaire du 30 janvier 1989 relative à la protection sociale des fonctionnaires).

Dès qu'il existe un doute sur le fait de savoir s'il convient de placer un agent sous surveillance médicale particulière, le chef de service doit demander l'avis du médecin de prévention.

S'agissant des femmes enceintes, la première constatation médicale de la grossesse doit être faite avant la fin du troisième mois et la déclaration doit être adressée avant la fin du quatrième mois :
- pour les fonctionnaires et stagiaires au service du personnel de l'administration gestionnaire,
- pour les non-titulaires, à la caisse d'assurance maladie.

Il est préférable de déclarer la grossesse le plus rapidement possible au supérieur hiérarchique, l'agent concerné pouvant bénéficier de facilités dans l'attribution de ses tâches et la répartition des horaires de travail. Ces facilités sont accordées à compter du début du 3ème mois de grossesse dans la limite maximale d'une heure par jour non récupérable, et ceci sur avis du médecin de prévention.

Outre les aménagements temporaires de poste de travail ou de conditions d'exercice des fonctions que le médecin de prévention est habilité à proposer pour les femmes enceintes, en application de l'article 26 du décret n° 82-453 du 28 mai 1982 relatif à l'hygiène et à la sécurité du travail ainsi qu'à la prévention médicale dans la fonction publique, l'administration propose, sur demande de l'intéressée et sur avis du médecin de prévention, un changement temporaire d'affectation garantissant le maintien des avantages, notamment pécuniaires, liés aux fonctions initialement exercées lorsqu'il est constaté une incompatibilité entre l'état de grossesse de l'intéressée et les fonctions qu'elle exerce.

Il existe des dispositions particulières en matière d'autorisations d'absence en faveur des femmes enceintes, accouchées et allaitantes (cf. annexe 7).

Annexe 1

Textes applicables en matière de temps de travail

Trois types de textes régissent le temps de travail en abattoir :

- *des textes relatifs à la mise en œuvre de l'ARTT et à l'organisation de la journée de solidarité :*

  - le décret n°2000-815 du 25 août 2000 modifié, relatif à l'ARTT dans la fonction publique de l'Etat ;
  - l'arrêté du 18 octobre 2001 modifié, portant application du décret n°2000-815 du 25 août 2000 relatif à l'ARTT dans la fonction publique de l'Etat au MAP ;
  - l'arrêté du 18 octobre 2001 modifié, relatif aux cycles de travail au MAP ;
  - la circulaire DGA/SDDPRS/C2001-1004 du 2 août 2001 relative à la mise en œuvre de l'ARTT au MAP ;
  - la loi n°2004-626 du 30 juin 2004 relative à la solidarité pour l'autonomie des personnes âgées et des personnes handicapées ;
  - le courrier de la Fonction Publique du 27 septembre 2005 ;
  - la note de service SG/SRH/SDDPRS/N2006-1002 du 4 janvier 2006 relative à l'organisation de la journée de solidarité au ministère de l'agriculture et de la pêche ;
  - la note de service SG/SRH/SDDPRS/N2006-1091 du 3 avril 2006, qui est un additif relatif à l'organisation de la journée de solidarité au ministère de l'agriculture et de la pêche.

- *des textes relatifs aux conditions de réalisation de l'inspection sanitaire en abattoir d'animaux de boucherie :*

  - le règlement (CE) n° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
  - le règlement (CE) n° 853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
  - le règlement (CE) n° 854/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;
  - l'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant (en cours de publication) ;
  - le protocole cadre relatif aux conditions de réalisation de l'inspection sanitaire en abattoir d'animaux de boucherie, signé le 10 janvier 2002 entre la DGAL et les fédérations professionnelles d'animaux de boucherie ;
  - la circulaire DGAL/SDHA/N2002-8012 du 22 janvier 2002 relative au protocole cadre relatif aux conditions de réalisation de l'inspection sanitaire en abattoir d'animaux de boucherie.

- *des textes relatifs au travail effectué la nuit, le samedi, le dimanche et les jours fériés, ainsi qu'à l'astreinte :*

  - le décret n° 2002-757 du 2 mai 2002 portant compensation ou indemnisation du travail normal de nuit au ministère de l'agriculture et de la pêche ;
  - l'arrêté du 2 mai 2002 fixant la compensation et le montant de l'indemnisation du travail normal de nuit au ministère de l'agriculture et de la pêche ;
  - la note de service DGA/SDDPRS/N2002-1225 du 4 juillet 2002 relative à l'indemnisation et à la compensation du travail normal de nuit ;
  - l'arrêté du 23 février 2001 modifié fixant le tarif des vacations allouées aux vétérinaires inspecteurs et préposés sanitaires vacataires ;

- le décret n° 2007-96 du 25 janvier 2007 portant majoration à compter du 1er février 2007 de la rémunération des personnels civils et militaires de l'Etat, des personnels des collectivités territoriales et des établissements publics d'hospitalisation ;
- la note de service DGAL/MASCS/N2007-8036 du 31 janvier 2007 relative au taux de la vacation horaire des agents vacataires des services vétérinaires ;
- le décret n° 2002-756 du 2 mai 2002 instituant une indemnité d'astreinte au ministère de l'agriculture et de la pêche ;
- l'arrêté du 2 mai 2002 relatif au montant de l'indemnité d'astreinte au ministère de l'agriculture et de la pêche ;
- la note de service DGA/SDDPRS/N2002-1333 du 15 octobre 2002 relative à l'indemnisation des astreintes.

Annexe 2

Fiches récapitulatives sur la journée de solidarité, sur les astreintes et sur le travail effectué la nuit, le samedi, le dimanche et les jours fériés, ainsi que sur l'astreinte

<u>Point sur la journée de solidarité</u> : conséquences sur la durée annuelle du travail, modalités d'application

La journée de solidarité a augmenté le temps de travail des agents en abattoir.

Entre 2000 et 2005, la durée du travail effectif des personnels en abattoir était fixée à 32 h, dont 30 h au poste de travail et 2 h de temps de vestiaire par semaine, soit 1460 h, dont 1368 h au poste de travail par an (au lieu de 1 600 h).

Depuis 2006, cette durée est fixée à 1 467 h, dont 1 374 h et 34 min au poste de travail par an (au lieu de 1 607 h).

Les agents sont soumis aux modalités d'organisation de la journée de solidarité définies au sein de l'abattoir :
- si l'abattoir est ouvert, la journée de solidarité est travaillée : l'agent se voit restituer le temps de travail accompli au-delà de 7h ;
- si l'abattoir est fermé, la journée de solidarité est chômée.

<u>Point sur les astreintes</u>

- **Les cas d'astreinte**

La liste des cas d'astreinte a été fixé pour le ministère chargé de l'agriculture par l'arrêté du 18 octobre 2001 portant application du décret du 25 août 2000. Il est possible de recourir à des astreintes dans les services centraux et déconcentrés et dans les établissements publics d'enseignement et de formation professionnelle agricoles et de l'enseignement supérieur agricole et vétérinaire, en-dehors des horaires d'ouverture du service, dans les cas suivants :

- continuité du service en vue d'intervention d'urgence,
- déclenchement de plans d'urgence,
- centre opérationnel de défense,
- défense contre les incendies de forêts,
- alerte cyclonique,
- alerte sanitaire,
- annonce de crue,
- maintenance des bâtiments,
- fonctionnement des systèmes informatiques,
- gardiennage, accueil.

- **Les modalités de compensation ou d'indemnisation dans le cas particulier des crises ou alertes sanitaires**

Lors des situations de crises ou d'alertes sanitaire (fièvre aphteuse, peste porcine classique, crises dioxine...), il est nécessaire de mobiliser des personnels aussi bien au niveau départemental qu'au niveau central (constitution d'une cellule ad hoc à la DGAL).

Dans cette hypothèse, sous réserve des disponibilités budgétaires et après validation des éléments par la DGAL, le nombre d'indemnités journalières d'astreinte des directions concernées pourra être révisé. La gestion de cette procédure exceptionnelle sera coordonnée par le bureau des synthèses (secrétariat général).

- **La prise en compte des temps d'intervention**

La durée d'une intervention dans le cadre d'une astreinte est un temps de travail effectif. Les règles de décompte de ce temps de travail sont précisées par l'arrêté du 18 octobre 2001 : compensation avec un coefficient de 1,5 pour un travail un samedi, de 2 pour un travail un dimanche ou un jour férié.

Les interventions de nuit relèvent de la réglementation relative aux heures supplémentaires.

Dans tous les cas de figure, il convient de vérifier le respect des garanties minimales après intervention dans le cadre d'une astreinte et en particulier :
- un repos quotidien minimum de onze heures consécutives ;
- un repos hebdomadaire minimum de trente-cinq heures consécutives.

Seules des circonstances exceptionnelles peuvent justifier des dérogations aux garanties minimales au ministère chargé de l'agriculture, dans des conditions précisées par la circulaire du 2 août 2001 (paragraphe 2.3.).

Point sur le travail effectué la nuit, le samedi, le dimanche et les jours fériés, ainsi que sur l'astreinte

	Fonctionnaires	Agents non titulaires
Travail normal de nuit	Travail de nuit : période comprise entre 21 h et 6 h ou autre période de 7 h consécutives comprise entre 21 h et 6 h Compensation ou indemnisation ▪ 4 premières heures de travail effectif : choix de l'agent entre la compensation ou l'indemnisation ▪ Au-delà des 4 premières heures de travail effectif : indemnisation ▪ Compensation : ½ h par h de travail effectif, dans la limite de 2h par semaine ▪ Indemnisation : 7,62 €/h	Travail de nuit : période comprise entre 21 h et 6 h Taux de vacation majoré de 75 %
Travail exceptionnel de nuit	Travail de nuit : période comprise entre 21 h et 6 h ou autre période de 7 h consécutives comprise entre 21 h et 6 h **Dispositif en attente de mise en place**	Travail de nuit : période comprise entre 21 h et 6 h Taux de vacation majoré de 75%
Travail le samedi	Compensation avec un coefficient de 1,5	**Taux de vacation normal**
Travail le dimanche et les jours fériés	Compensation avec un coefficient de 2	Taux de vacation majoré de 75 %
Astreinte	Compensation ou indemnisation ▪ Possibilités d'indemnisation, sauf pour les personnels bénéficiant d'une bonification d'ancienneté (NBI) au titre de l'encadrement supérieur : 2 indemnités journalières d'astreinte par semaine, plus une indemnité journalière pour les jours fériés ▪ Possibilité de révision à la hausse du nombre d'indemnités journalières d'astreinte lors des situations de crise ou d'alerte sanitaire ▪ Indemnité : 25 € par jour	Compensation ou indemnisation ▪ Possibilités d'indemnisation, sauf pour les personnels bénéficiant d'une bonification d'ancienneté (NBI) au titre de l'encadrement supérieur : 2 indemnités journalières d'astreinte par semaine, plus une indemnité journalière pour les jours fériés ▪ Possibilité de révision à la hausse du nombre d'indemnités journalières d'astreinte lors des situations de crise ou d'alerte sanitaire ▪ Indemnité : 25 € par jour
Temps d'intervention dans le cadre d'une astreinte	Compensation avec un coefficient de 1,5 pour un travail le samedi et de 2 pour un travail un dimanche ou un jour férié	Taux de vacation normal et compensation avec un coefficient de 1,5 pour un travail le samedi Taux de vacation majoré de 75% pour un travail un dimanche ou un jour férié

Annexe 3

Nettoyage et désinfection des équipements et matériels nécessaires à l'inspection en abattoir

Ces opérations que l'on peut regrouper dans l'intitulé « protocole de nettoyage-désinfection » sont un préalable à la réalisation hygiénique de l'inspection et doivent être à ce titre parfaitement maîtrisées au même titre que les actes techniques d'inspection.

1 - Rappels :

Nettoyage : opération qui consiste à éliminer d'une surface donnée toute souillure visible ou invisible pouvant s'y trouver permettant alors de qualifier la surface de PROPRE.

Désinfection : opération au résultat momentané permettant d'éliminer ou de tuer les microorganismes et/ou d'inactiver les virus indésirables portés par des milieux inertes contaminés en fonction des objectifs fixés.

2 - Prescriptions réglementaires :

Règlement (CE) 852/2004 Annexe II chapitre V
Tous les équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être effectivement nettoyés et les cas échéant désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu avec une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination.

Règlement (CE) 852/2004 Annexe II chapitre VIII
Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires (…) doit porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.

Règlement (CE) 852/2004 Annexe II chapitre IX
Les substances dangereuses doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être entreposées dans des conteneurs sûrs et séparés.

Règlement (CE) 854/2004 Annexe I chapitre I D.4
Au cours de l'inspection, des précautions doivent être prises afin de veiller à ce que la contamination de la viande par des opérations telles que la palpation, la découpe ou l'incision soit réduite au minimum.

Règlement (CE) 854/2004 chapitre I article 4 point 4c
Par ailleurs , les contrôles officiels doivent porter sur la vérification de l'application par le professionnel d'une manière courante et correcte des procédures concernant au moins **l'hygiène préopérationnelle, opérationnelle et postopérationnelle**.

Etant donné que les actes d'inspection sont réalisés majoritairement pendant le processus de préparation des carcasses, pour lequel un plan de maîtrise sanitaire est exigé, il est légitime de considérer que les obligations de résultat faites au professionnel en matière de nettoyage-désinfection des équipements pendant et après le travail sont également applicables au personnel d'inspection.

Les services vétérinaires doivent donc pouvoir justifier de la mise en place d'un véritable protocole de nettoyage-désinfection concernant leur propre matériel.

3 - Possibilités offertes :

En pratique courante, deux situations sont possibles :

- L'exploitant de l'abattoir, dans un souci de simplification et de maîtrise des procédés, propose aux services vétérinaires (SV) d'appliquer le protocole de nettoyage-désinfection de leur matériel selon le protocole général (et souvent mécanisé) en place dans l'établissement.
  Il assure donc collectivement les opérations d'affûtage, de nettoyage, de désinfection et de séchage et restitue aux opérateurs en début de période de travail le matériel opérationnel et assaini. C'est souvent le cas dans les établissements importants.
  Il suffit alors de s'assurer que le contrôle effectif de l'application et de l'efficacité du plan de nettoyage-désinfection est réalisé par l'exploitant.

- Les SV doivent définir et réaliser les opérations par eux-mêmes. Dans ce cas, les opérations de nettoyage et de désinfection doivent faire l'objet d'une réflexion préalable pour leur définition, puis être transcrites dans des instructions qui incluent la vérification périodique de l'efficacité des opérations.

4 - Méthode

Objectifs généraux :
- ne pas contaminer les denrées manipulées,
- se protéger en tant qu'opérateur (sur le plan hygiénique et sur le plan de la sécurité).

Préconisations générales :
- nettoyer le plus tôt possible les souillures afin de limiter le développement d'adhérences entre les germes microbiens et le support (biofilm),
- les équipements et matériels à nettoyer doivent être en bon état d'entretien : l'utilisation de couteaux usagés (manche notamment), tabliers élimés ou déchirés… compromettent le résultat,
- définir, avec l'exploitant, la zone de l'établissement qui pourra être dédiée aux différentes opérations (hors zone de production des viandes). Vérifier qu'elle dispose d'une bonne évacuation des eaux usées, d'eau chaude non brûlante (idéal 45°C), d'équipement de nettoyage ad hoc (bacs, brosses synthétiques…), d'un stockage adapté et sécurisé pour les fûts de détergents et de désinfectants,
- l'humidité entraîne la corrosion des matériels ; le séchage est indispensable si le rinçage final après désinfection est fait plusieurs heures avant la reprise du travail. Le séchage au moyen de linges ou papier jetable est à proscrire,
- il est très important de respecter la concentration préconisée par le fabricant car un surdosage provoque un gaspillage de produit, n'améliore pas le résultat, rend le rinçage beaucoup plus difficile, engendre des pollutions supplémentaires,
- réaliser la désinfection sur du matériel préalablement nettoyé donne de meilleurs résultats que le nettoyage et la désinfection simultanés avec un produit qui combine détergent et désinfectant. Cette méthode en deux phases évite que l'efficacité du désinfectant soit diminuée par la présence de matières organiques,
- connaître la dureté de l'eau (titre hydrotimétrique).

Recommandations particulières concernant le matériel métallique :

- l'acier inoxydable est le matériau le plus apte au nettoyage-désinfection. Pour être reconnu « apte au contact alimentaire », il doit contenir au minimum 13 % de chrome.
- l'affûtage d'un couteau, tout comme son affilage, doivent être réalisés sur un couteau préalablement nettoyé. Après l'affûtage, il est fondamental de renettoyer son matériel, souvent sali par des poussières métalliques ou par du morfil (particules d'acier restant au tranchant d'une lame effilée),
- les trempages très prolongés risquent de détériorer les matériels,

- les fusils doivent être en acier inoxydable sinon ils deviennent rapidement de véritables nids à microbes (corrosion du métal),
- les porte-couteaux sont à choisir judicieusement afin que le guidage des lames des couteaux offre le minimum de points de contacts tout en assurant une parfaite sécurité des agents des SV,
- l'armoire à UV, comme moyen de stérilisation, peut être inopérante (entretien mal réalisé, efficacité de la lampe non vérifiée, absence de maintenance). Mieux vaut, dans ce cas, un placard en matériau lavable, propre, sec et nettoyé-désinfecté régulièrement dans lequel on stocke de manière hygiénique du matériel nettoyé, désinfecté et sec.

Conseil : engager une réflexion collective autour des points suivants :

- recensement des matériels concernés :

Bottes, casque, tablier plastique non jetable, couteaux, fusils, coutelières, gants métalliques ou gants anticoupures en fibres tissées (EPI), gants en caoutchouc… (liste non exhaustive).

- nature des matériaux à nettoyer :
  - matière plastique ou caoutchouc : tabliers, casques, bottes, support de marquage à l'encre nécessaire à l'estampillage…
  - acier : fusil, couteaux, porte-couteaux, gants, sondes thermométriques, estampilles métalliques…

- secteur où a lieu l'utilisation : stabulations ou hall d'abattage. Les exigences en matière de résultats à obtenir ne sont pas les mêmes. On peut considérer que l'objectif est d'obtenir une propreté visuelle dans le premier cas alors que dans le second cas l'objectif sera une « propreté » microbiologique.

- types de souillures à traiter : graisses et matières protéiques essentiellement en secteur abattage.

- types de germes à éliminer pendant les opérations de désinfection : salmonelles, staphylocoques… Comment procéder en cas de contamination accidentelle pendant l'inspection ?

- danger « prion » avec protocole de désinfection particulier (non abordé dans le présent document).

- possibilités matérielles locales et temps disponible pour effectuer les différentes opérations.

- quelles modalités : entretien collectif ou individuel ?

- évaluation des risques pour les agents des SV liés à la manipulation des produits dangereux : détergents, désinfectants…

Détermination de la méthode :

L'efficacité dépend de quatre éléments :

- l'action physico chimique entre le produit et les souillures,
- l'action mécanique : le brossage permet de décoller les souillures,
- la température,
- le temps d'action du produit c'est-à-dire la durée de contact nécessaire pour que le produit soit efficace.

Matériel nécessaire pour un nettoyage manuel:

- eau froide et eau mitigée (idéal : 45°C),
- un contenant pour y réaliser la détersion,
- un dispositif simple (type gobelet gradué) permettant un dosage précis du détergent (toujours mesurer le volume d'eau utilisé),
- brosses synthétiques souples,
- un contenant pour le rinçage à l'eau potable,
- un support d'égouttage,
- un contenant identifié pour y réaliser la désinfection par trempage.

Les conditions de stockage et d'utilisation des différents produits doivent être déterminés, après étude des fiches techniques et de sécurité des produits, en coordination avec l'exploitant d'abattoir, étant donné que les opérations se déroulent à l'intérieur de son établissement.

Principaux types de produits disponibles sur le marché:

➢ **pour le nettoyage**

La réglementation définit une liste positive de substances autorisées dans les produits de nettoyage des matériaux et des objets destinés à être mis en contact des denrées alimentaires (arrêté ministériel du 8.09.1999).

Les matières actives sont très variables en fonction des fournisseurs et des produits mais on y retrouve :

- des tensioactifs agissant par effet mouillant (agents de surface anioniques ou non ioniques),
- des sels de base permettant la solubilisation et/ou la destruction des souillures (détergents alcalins ou acides),
- des séquestrants ou chélatants (si l'eau est dure : titre hydrotimétrique >20-25). Ils piègent le calcium, le magnésium,
- des inhibiteurs de corrosion,
- des agents antimousses (notamment pour les machines à laver),
- des désinfectants (en cas d'opérations de détersion-désinfection combinée).

En abattoir, les détergents alcalins (soude caustique, carbonate de sodium, métasilicate de sodium, phosphate trisodique…) sont reconnus efficaces pour nettoyer les souillures grasses ou protéiques mais ils sont toxiques de par leur alcalinité et nécessitent des conditions d'utilisation très strictes. L'utilisation très répandue de détergents alcalins chlorés présente les inconvénients suivants : la présence de matières organiques sur le matériel inactive le chlore et favorise la formation de chloramines très dangereuses pour la santé de l'homme. L'eau chaude rend le chlore volatil et corrosif.

♦ **Conseil :**
Si le nettoyage est manuel (brossage, trempage) il est nécessaire de choisir un produit non agressif pour la peau et les muqueuses, efficace à basse température. Un détergent classique (tensioactifs anioniques associés à des solubilisants) en solution dans l'eau , préconisé par exemple pour le lavage manuel de la vaisselle en restauration, peut être un bon compromis.

➢ **pour la désinfection**

L'opération de désinfection du matériel destiné à entrer en contact direct avec les denrées revêt une très grande importance. Elle doit être suivie d'un rinçage à l'eau potable et d'un égouttage.

La durée et le mode de conservation des désinfectants est très important. Il faut éviter deux risques majeurs :

- l'inactivation du produit (exposition à la lumière, température de stockage trop élevée, conservation dans récipients inadaptés)

- la contamination microbienne (mélange de produits entamés, non respect des dates de péremption)

Avant de choisir un produit désinfectant, quelques points de repère…

♦ **Eau de javel** (solution d'hypochlorite de sodium).
Elle titre au maximum 38g/litre de chlore actif (⇔12 degrés chlorométriques). Plus le produit est concentré, moins il est stable. Un extrait de Javel à 48° se conserve 3 mois contre 12 mois s'il est à 12°. Le stockage doit se faire à l'obscurité et à l'abri de la chaleur. Produit peu coûteux ; il est corrosif en milieu acide même vis-à-vis de l'acier inoxydable. Il est irritant pour la peau.
Pour désinfecter une surface propre, il faut utiliser une solution diluée au 1/10ème (1,2°) pendant 15 minutes.

♦ **Aldéhydes** :
Près de 80% des désinfectants à base d'aldéhydes sont en association avec des ammoniums quaternaires (formaldéhyde, glutaraldéhyde, aldéhyde succinique…). Ils nécessitent des mesures de protection particulières pour les manipulateurs. Ils présentent des incompatibilités avec certains matériaux (craquèlement du caoutchouc…). Ils sont estimés inefficaces sur les prions.

♦ **Oxydants**
Ex : acide peracétique.(actif à froid). Bactéricide à faible concentration mais nécessitant des temps de contact prolongés.
Produit corrosif pour les métaux. Il doit être manipulé avec des gants et des lunettes de protection.

♦ **Ammoniums quaternaires**.
Ils ont également une activité détergente. Très souvent associés aux aldéhydes.

Spectre d'activité des principales familles de désinfectants :

Familles	Spectre d'activité							
	Gram +	Gram-	Mycobactéries	Levures	Moisissures	Virus	Virus enveloppés	Spores
HALOGENES CHLORES (eau de javel)	+	+	+	+	+	+	+	+
ALDEHYDES	+	+	+	+	+	+	+	+
OXYDANTS	+	+	+	+	+	+	+	+
BIGUANIDES	+	+	+/-	+	+/-	+/-	+	-
ALCOOLS	+	+	+	+/-	+/-	+/-	+	-
TENSIOACTIFS AMMONIUMS QUATERNAIRES	+	+/-	-	+	+	+/-	+	-

(extrait de :antiseptiques et désinfectants mai 2000, CLIN Paris-Nord)

L'élément majeur de la résistance aux désinfectants est la paroi de la cellule bactérienne. Les mycobactéries sont plus résistantes que les bactéries Gram-, elles-mêmes plus résistantes que les bactéries Gram+.

Conclusion :

Le protocole de nettoyage désinfection doit donc être raisonné en fonction de nombreux éléments, il doit intégrer les exigences liées à la sécurité des opérateurs et la protection de la santé publique.
Une fois déterminé, il doit être largement expliqué aux personnes chargées de l'appliquer.
Son efficacité doit être vérifiée régulièrement afin qu'il reste conforme aux résultats attendus.

Annexe n°4

Conduite à tenir en cas d'agression

1 / Suites immédiates à donner à une agression ou à une incivilité

Lorsqu'un agent chargé de contrôle ou d'accueil a été victime d'une agression ou d'une incivilité, de quelque nature que ce soit, il doit :

- faire part le plus rapidement possible à son directeur ou à son chef de service des conditions de l'agression, de façon à ce que le préfet et (ou) le procureur de la République soient rapidement informés, que les mesures soient prises dans le meilleur délai à la fois pour le soutenir juridiquement et psychologiquement et que les réactions vis-à-vis du ou des agresseurs puissent être définies sans tarder ;
- s'il est en situation de choc et que conduire son véhicule peut présenter un risque, appeler pour demander que quelqu'un vienne pour le reconduire ;
- ne pas hésiter à consulter un médecin.

Il peut également déposer une main courante ou une plainte auprès de la gendarmerie ou de la police dont relève le lieu de l'agression ou dont relève son domicile.

Tous les incidents ou agressions doivent être signalés sur le registre d'hygiène et de sécurité, transmis au directeur départemental pour visa et soumis au comité d'hygiène et sécurité (CHS). **La déclaration d'accident du travail doit être effectuée, soit par l'agent, soit par sa hiérarchie, dans un délai de 48 heures.** Par mesure de sécurité, il est recommandé d'effectuer systématiquement une déclaration d'accident du travail à titre conservatoire. Les formulaires de déclaration à ce titre doivent être disponibles sur tous les sites.

La décision finale quant aux suites judiciaires à donner appartient à l'agent. Il est souhaitable qu'il se concerte avec sa hiérarchie et avec le service des affaires juridiques (SAJ), afin de déterminer si l'agression relève d'un dépôt de plainte, de bénéficier, en ce cas, de la prise en charge d'un avocat et de vérifier si l'Etat peut ou non se porter partie civile. S'il s'agit d'un contrôle en binôme, il est important que la décision soit concertée entre les deux membres du binôme, afin d'assurer la cohérence vis-à-vis de l'agresseur.

Si l'agression ne relève pas d'une poursuite judiciaire, la réaction, en concertation avec l'agent agressé, peut s'exprimer par une intervention téléphonique et (ou) la rédaction d'un courrier envoyé à l'agresseur et (ou) aux organisations professionnelles et aux chambres consulaires, soit par le directeur, soit par le préfet. L'utilisation du droit de réponse ou d'une communication dans la presse peut être envisagée.

Les agressions doivent faire l'objet d'une information systématique du ministre (instructions du 30 mai 2005) et des services du ministère de l'agriculture et de la pêche, notamment par le biais de la fiche-navette mise au point par le bureau de l'action sanitaire et sociale (BASS) et diffusée par la note de service du 11 décembre 2006.

L'agent chargé de la mise en œuvre en matière d'hygiène et sécurité (ACMO), le médecin de prévention, l'assistant social et l'inspecteur hygiène et sécurité (IHS) doivent être tenus informés. En cas d'agression grave, le CHS doit être convoqué rapidement. Les conditions de l'agression doivent être analysées selon la méthode de l'arbre des causes utilisée pour les accidents du travail, afin de déterminer les raisons de l'incident et de pouvoir définir des mesures de prévention. Il s'agit de rechercher non pas des erreurs ou des responsabilités de l'agent de contrôle ou d'accueil mais des moyens d'améliorer la sécurité de ces agents pour l'avenir.

2 / Soutien aux agents victimes d'agression ou d'incivilité

Le rôle de la hiérarchie est capital pour assurer le soutien à l'agent victime d'une agression ou d'une incivilité. Cette action fait partie intégrante du rôle du directeur et du chef de service dans la cadre de sa mission d'encadrement des agents.

Dès que le directeur est informé de l'agression ou de l'incivilité dont a été victime un de ses agents, il doit le recevoir et faire le point avec lui sur les conditions de l'incident. Il prévient le préfet, le cabinet du ministre et le procureur de la République des circonstances de l'incident. En fonction de la gravité de l'incident, il prévoit et met en œuvre la réponse appropriée. Il examine, en accord avec l'agent, les suites juridictionnelles à engager ainsi que les mesures à prendre (arrêt de travail, suspension de l'activité de contrôle, mise en place d'un soutien psychologique…).

Les conditions de l'appui juridictionnel sont définies dans la note de service du 30 mai 2005 pour l'ensemble des agents. Cette note décrit les démarches à effectuer et fournit la liste des infractions et des peines applicables. Afin de manifester son soutien aux agents victimes d'agressions, il est souhaitable que la hiérarchie soit présente lors des audiences devant le tribunal. Afin d'aider les agents dans la procédure et d'améliorer les conditions de prise en charge des dossiers, il est important que le directeur ou le chef de service ait un contact direct avec les avocats et leur explique l'enjeu de l'instance qui leur est confiée.

Le directeur s'assure que l'incident a bien été signalé sur le registre d'hygiène et de sécurité et organise l'analyse des faits, afin de rechercher les causes et de mettre en place les mesures de prévention qui s'avèreraient nécessaires, après avis du CHS. Il veille à ce que l'IHS, l'assistant social, l'ACMO et le médecin de prévention soient informés.

La mise en place d'un soutien psychologique peut être nécessaire, non seulement pour l'agent victime d'une agression ou d'une incivilité mais aussi à destination de la communauté de travail, notamment dans les cas d'agression les plus graves. Le recours au soutien psychologique doit être organisé par l'administration en liaison avec le médecin de prévention et l'assistant social. Il doit être proposé aux agents qui restent seuls décideurs pour y recourir ou non. La hiérarchie de l'agent doit cependant maintenir l'accompagnement de ce dernier, soit pour s'assurer que le soutien est positif et organiser, si besoin est, une prolongation en fonction des besoins de l'agent, soit pour lui proposer de nouveau ce soutien, s'il l'a refusé dans un premier temps. Cet accompagnement doit être poursuivi dans le temps, dès lors que certaines réactions psychologiques peuvent n'intervenir que plusieurs semaines ou plusieurs mois après l'agression.

Le directeur peut s'appuyer sur le médecin de prévention ou l'assistant social pour organiser le soutien psychologique.

Une convention a été signée avec l'institut national d'aide aux victimes et de médiation (INAVEM). Elle prévoit les conditions d'intervention de cet organisme. La note de service du 3 décembre 2007 (SG/SRH/SDDPRS/N2007-1268) précise la démarche à suivre lorsqu'un soutien psychologique doit être mis en place.

Annexe 5

Conséquences des accidents du travail pour les agents publics titulaires et non-titulaires

	Agents publics titulaires	***Agents publics non titulaires***
Régime juridique	L'indemnisation est assurée en vertu des dispositions du statut général des fonctionnaires et du code des pensions civiles et militaires de retraites	Soumis au régime général de sécurité sociale. Il faut distinguer deux catégories d'agents non titulaires de l'Etat : ▪ les agents recrutés à temps incomplet ou sur des contrats d'une durée inférieure à un an affiliés à la sécurité sociale pour les risques maladie, maternité, invalidité, décès et accidents du travail et aux caisses d'allocations familiales : déclaration par **l'employeur** à la caisse dont relève la victime **dans les 48 heures** (non compris les dimanches et jours fériés) par lettre recommandée avec accusé de réception : le risque est entièrement géré par la caisse de sécurité sociale ▪ les autres agents contractuels affiliés à la sécurité sociale pour les seuls risques maladie, maternité, invalidité et décès : les prestations dues au titre des accidents du travail et des prestations familiales sont servies par l'administration employeur. Les règles rappelées ci-après ne s'appliquent donc qu'à cette dernière catégorie d'agent non titulaire.
Déclaration d'accident	Elle doit être établie sur le formulaire spécial du ministère **dans les 48 heures** suivant l'accident et être accompagnée du certificat médical initial décrivant les lésions. Elle doit être signée par l'agent et contresignée par son chef de service. En cas d'accident de trajet impliquant un tiers (responsable ou non), une copie de la déclaration d'accident doit être envoyée au service des affaires juridiques (SAJ) du ministère de l'agriculture et de la pêche.	
Imputabilité au service	Pour qu'un accident puisse être qualifié d'accident de service, il faut qu'il soit "survenu dans l'exercice des fonctions ou à l'occasion de celles-ci". "Le fait que l'accident soit survenu sur le lieu et pendant les heures de service ne présume pas l'imputabilité au service". En cas de litige, "c'est au fonctionnaire à apporter la preuve de l'accident et de sa relation avec le service". La décision d'imputation est prise après enquête administrative sur avis de la commission de réforme. La juridiction administrative est seule compétente pour connaître des différends nés à cette occasion.	L'accident du travail bénéficie de la présomption d'origine professionnelle dès lors que l'accident s'est produit au temps et sur le lieu du travail. Dans ce cas, l'agent n'a pas à apporter la preuve de son lien avec le travail. En cas de contestation, il appartient à l'employeur de démontrer que la cause de l'accident est étrangère au travail. Il dispose d'un délai de 30 jours pour contester le caractère professionnel de l'accident. La présomption ne joue pas pour l'accident de trajet. La victime doit prouver la matérialité de l'accident (témoignages, constat de police) et que cet accident s'est produit sur le trajet protégé domicile-travail, sans qu'il y ait eu détour ou interruption (hors nécessités de la vie courante). Lorsque l'accident de trajet est susceptible d'entraîner une interruption temporaire de travail (ITT) supérieure à trois mois ou en cas d'accident mortel, une enquête doit être diligentée. Elle peut être demandée à un agent assermenté de la sécurité sociale dont les honoraires seront réglés par l'administration. Le visa du supérieur hiérarchique, au bas de la déclaration d'accident vaut reconnaissance de l'imputabilité au travail. Les litiges relatifs au caractère professionnel de l'accident relèvent de la juridiction civile.

	Agents publics titulaires	***Agents publics non titulaires***
Les prestations de l'incapacité temporaire Les soins	L'administration règle directement les frais médicaux, pharmaceutiques, hospitaliers… entraînés par l'accident, sur la base du tarif de convention de la sécurité sociale, sans que la victime ait à en faire l'avance. A cette fin, elle établit une attestation de prise en charge et délivre à la victime une liasse de feuillets (jaunes) précisant les coordonnées du service d'affectation de l'agent et de l'ordonnateur secondaire, chargé de la liquidation des dépenses.	
Les congés	Le fonctionnaire qui bénéficie d'un congé pour accident de service ou maladie contractée dans l'exercice des fonctions conserve l'intégralité de son traitement jusqu'à la reprise des fonctions. En cas d'inaptitude définitive à l'exercice des fonctions, le fonctionnaire est reclassé ou si le reclassement est impossible, il est mis à la retraite, sans délai à sa demande ou à l'expiration d'un délai de douze mois à compter de sa mise en congé ; ce délai peut être porté à trois ans ou huit ans dans certains cas.	L'agent non titulaire bénéficie en cas d'accident du travail ou de maladie professionnelle d'un congé pendant toute la période d'incapacité de travail précédant la guérison complète, la consolidation de la blessure ou le décès. Dans cette situation, et nonobstant les dispositions de l'article L. 433.1 du livre IV du code de la sécurité sociale, les indemnités journalières sont portées par l'administration au montant du plein traitement pendant : ▪ un mois dès l'entrée en fonctions, ▪ deux mois après deux ans de service, ▪ trois mois après trois ans de service. A l'expiration de la période de rémunération à plein traitement, l'intéressé bénéficie des indemnités journalières correspondant à 80 % du traitement brut soumis à cotisations.
La guérison	La guérison est le moment où la victime a recouvré l'intégralité de son aptitude physique.	
La consolidation	La consolidation est le moment où, après la période transitoire des soins, les séquelles deviennent stables au point qu'un traitement n'est plus susceptible de les faire évoluer. Elle peut être postérieure à la reprise du travail. Le médecin traitant doit délivrer le *certificat final descriptif* (de guérison ou de consolidation). Ce certificat doit décrire les lésions encore présentes et indiquer si elles entraînent ou non une incapacité permanente partielle. La date de consolidation marque la fin du droit à tout type de prestations.	
Les prestations de l'incapacité permanente	Le fonctionnaire reconnu apte à l'exercice de ses fonctions et qui reste atteint d'une invalidité résultant d'un accident de service (taux d'IPP d'au moins 10 %) ou d'une maladie professionnelle (taux d'IPP égal ou supérieur à 1 %) peut prétendre au bénéfice d'une allocation temporaire d'invalidité (ATI). Ce droit est ouvert dès lors que la maladie professionnelle ou l'accident du travail sont reconnus imputables au service. Il appartient, à peine de déchéance, au fonctionnaire de présenter une demande écrite dans un délai d'un an à compter de la date de consolidation ou à la date de reprise des fonctions si elle a lieu après la consolidation. Le fonctionnaire radié pour inaptitude définitive bénéficie d'une rente viagère d'invalidité cumulable avec la pension rémunérant ses services.	Dès lors que certificat final descriptif indique la présence de séquelles, la victime doit être examinée par un médecin agréé qui doit : - décrire les lésions dont la victime reste atteinte, - indiquer si elles sont en relation directe et certaine avec l'accident, - préciser les infirmités pré-existantes, - fixer le taux d'incapacité permanente partielle en relation directe avec l'accident, - fixer ou confirmer la date de consolidation. L'ensemble du dossier original, accompagné du rapport d'expertise médicale doit être adressé au bureau d'action sanitaire et sociale (BASS) du secrétariat général qui assurera l'instruction et la liquidation de l'indemnisation après avis de la commission centrale des rentes (CCRA). La victime peut prétendre à l'attribution d'une indemnité en capital lorsqu'elle est atteinte d'une IPP inférieure à 10 % et à une rente lorsque l'IPP est au moins égale ou supérieure à 10 %.

	Agents publics titulaires	***Agents publics non titulaires***
La reprise du travail	Après un accident, l'aptitude physique de l'agent à reprendre ses fonctions doit être confirmée par le médecin de prévention.	
La rechute	Toute modification de l'état de la victime, dont la première constatation médicale est postérieure à la date de guérison ou de consolidation de la blessure, peut donner lieu à une nouvelle fixation des réparations	
	Le dossier est soumis à la commission de réforme qui se prononce sur l'imputabilité de la rechute.	La révision de la rente peut avoir lieu à tout moment pendant les deux années suivant la guérison ou la consolidation puis par période de un an. La rechute ne se présume pas et il est nécessaire de solliciter l'avis d'un expert agréé afin de statuer sur sa prise en charge ou son. L'administration ne dispose que de 30 jours pour contester le caractère professionnel de la rechute. Il convient d'informer la victime que la prise en charge de cette dernière est subordonnée à l'avis de l'expert.

Annexe 6

Ministère de l'agriculture et de la pêche

Médecine de prévention

Fiche de liaison

Cette fiche est indispensable pour le suivi de votre santé. Remplissez la avec soin et remettez la au médecin de prévention lors de votre prochaine visite ; elle servira de base au nécessaire dialogue qu'il établira avec vous	NOM : Prénom : Service : Poste de travail Date :

NOTA : Cette fiche peut être remplie avec l'aide de l'agent chargé de la mise en œuvre (ACMO) des règles d'hygiène et de sécurité

Depuis votre dernière visite médicale avez-vous été en contact avec :
(mettez une croix dans la case correspondante)

'

Des produits chimiques

1. **Produits de laboratoires** (si possible indiquez lesquels)

- ❑ Solvants
- ❑ Acides
- ❑ Sels et métaux toxiques
- ❑ Colorants
- ❑ Bases
- ❑ Autres substances toxiques

2. **Produits de traitement** (si possible indiquez lesquels)

a) Phytosanitaires :
- ❑ Fongicides
- ❑ Insecticides
- ❑ Herbicides
- ❑ Lutte contre les vertébrés
- ❑ Engrais
- ❑ Autres

b) Vétérinaires
- ❑ Médicaments
- ❑ Produits anesthésiques
- ❑ Autres

3. **Autres produits divers** (si possible indiquez lesquels)

- ❑ Peinture
- ❑ Vernis
- ❑ Détergents
- ❑ Autres
- ❑ Colles
- ❑ Solvants de nettoyage
- ❑ Produits de désinfection

D'autres nuisances

1. **Nuisances physiques** (si possible indiquez lesquels)

- ❑ Bruit
- ❑ Ultrasons (micro-ondes…)
- ❑ Humidité
- ❑ Eclairage
- ❑ Rayonnements U.V.
- ❑ Autres
- ❑ Vibrations mécaniques
- ❑ Température
- ❑ Poussières
- ❑ Rayonnements ionisants
- ❑ Ecrans cathodiques

2. **Agents biologiques** (si possible indiquez lesquels)

- ❑ Virus
- ❑ Parasites
- ❑ Autres agents d'origine végétale
- ❑ Bactéries
- ❑ Autres agents d'origine animale

3. **Déchets** (si possible indiquez lesquels)

- ❑ Compost
- ❑ Effluents divers
- ❑ Boues station d'épuration
- ❑ Déchets carnés
- ❑ Autres

Remarques

Signature de l'agent

Cette fiche a été réalisée à partir d'un document utilisé par l'INRA

Annexe 7

Dispositions de la circulaire FP/4 n° 1864 du 9 août 1995 (instruction n° 7 du 23 mars 1050) relatives aux autorisations d'absence aux femmes enceintes, accouchées ou allaitantes

Des autorisations d'absence peuvent être accordées :

- pour les séances préparatoires à l'accouchement sans douleur, lorsque ces séances ne peuvent avoir lieu en dehors des heures de service, après accord du chef de service, sur avis du médecin chargé de la prévention et au vu de pièces justificatives,

- pour l'allaitement de l'enfant dans le cas où l'administration possède une organisation appropriée à la garde des enfants ou lorsque le lieu de travail est à proximité du lieu où se trouve l'enfant, dans la limite d'une heure par jour à prendre en deux fois,

- pour se rendre aux examens médicaux obligatoires antérieurs ou postérieurs à l'accouchement.

Il convient de préciser que l'aménagement d'horaire d'une durée maximale d'une heure par jour, pouvant être autorisé par le chef de service, après avis du médecin de prévention, au bout du troisième mois de grossesse, constitue, selon le ministère de la fonction publique une réduction de la quotité de travail prévue par le cycle de travail de l'intéressée.