



santé
famille
retraite
services

L'essentiel & plus encore

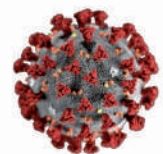
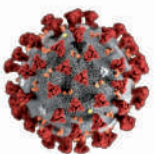


GUIDE D'ACCUEIL DES SAISONNIERS

- CAVE DE VINIFICATION -

SANTÉ SÉCURITÉ AU TRAVAIL

EDITION SPECIALE CRISE SANITAIRE



L'essentiel & plus encore



santé
famille
retraite
services

L'essentiel & plus encore

GUIDE D'ACCUEIL DES SAISONNIERS - CAVE DE VINIFICATION -

Guide actualisé suite à la crise sanitaire (covid 19) - Edition Juin 2020

Nous attirons votre attention sur les recommandations à respecter
particulièrement lors de crises sanitaires qui seront repérables par le symbole



L'accueil des salariés : un moment stratégique et obligatoire pour votre entreprise

La filière des caves de vinification est un secteur fortement concurrentiel. L'acquisition de part de marché se fait sur la qualité de la production et la performance de l'entreprise. La réalisation de ces objectifs ne peut être atteinte que si l'ensemble du personnel de l'entreprise est impliqué. Pour être un membre actif de l'entreprise, le saisonnier doit être bien accueilli.

Au-delà de l'aspect convivial d'un premier contact, l'accueil est aussi pour le saisonnier l'occasion de découvrir les différents postes de travail, ce qui lui permettra ensuite d'optimiser l'outil de production et donc de limiter les accidents du travail.

Accueillir les saisonniers, c'est aussi respecter la réglementation en vigueur : « L'employeur organise et dispense une information des travailleurs sur les risques pour la santé et la sécurité et les mesures prises pour y remédier...»

Extrait de l'article L-4141-1 du code du travail.

Ce document a pour but de vous aider à réussir cette première rencontre.

1. L'accueil, une relation à construire

L'accueil est le premier contact entre le saisonnier et l'entreprise.

Une relation entre l'accueilli et l'entreprise qui le reçoit doit satisfaire :

- Le saisonnier qui a besoin de connaître l'entreprise pour s'insérer le plus rapidement possible,
 - L'entreprise qui a besoin de connaître le saisonnier pour l'insérer le mieux possible dans les travaux à effectuer.
- C'est au cours de cette rencontre qu'il doit y avoir un maximum d'échanges entre le saisonnier et l'entreprise.

2. Les missions de l'accueil

- Communication (instaurer un dialogue au sein de l'entreprise),
- Sensibilisation nécessaire à la qualité du produit et aux risques professionnels,
- Information sur la structure et l'environnement de l'entreprise,
- Formation (connaissance du poste et de l'ensemble des postes et des risques inhérents). Mais pour que tous les éléments de ces missions soient réalisés, l'organisation et le contenu de l'accueil doivent être préparés grâce à une analyse :
 - du poste de travail (décuvage, embouteillage et nettoyage),
 - de la population accueillie,
 - de la stratégie de l'entreprise,
 - de l'évaluation des risques (document unique).

3. L'organisation de l'accueil

L'accueil doit être organisé en fonction des caractéristiques de l'entreprise :

- Durée de l'accueil. Afin que le message soit dispensé dans de bonnes conditions, il est nécessaire que le temps consacré à l'accueil soit compris entre une demi-journée et une journée.
- Partie théorique (en salle).
- Partie pratique (en atelier).
- Supports d'information sur lesquels le contenu de l'accueil reposera (supports à concevoir ou déjà disponibles).
- À quel moment se fait la formation ? : avant la prise de fonction du saisonnier.

4. La pédagogie de l'accueil

Un accueil réussi des nouveaux saisonniers dépend avant tout de l'accueillant, tant au niveau de la relation humaine que du temps de préparation de cette rencontre.

Deux éléments importants :

- Une bonne connaissance du message à faire passer,
- Un discours adapté aux personnes accueillies et s'appuyant sur différents outils de communication (livrets, vidéos, ...), en salle ou en atelier. Ces documents ne peuvent se substituer au formateur.

5. Le contenu de l'accueil

Présentation de l'entreprise :

- Historique
- Productions
- Salariés
- Adhérents
- Environnement économique
- Pourquoi l'entreprise recrute-t-elle ?

Présentation de l'organigramme :

- Qui fait quoi (mettre un nom sur les différentes fonctions de l'entreprise) ?
- Où se renseigner pour les questions administratives (affichage, ...) ?
- Situer le saisonnier par rapport à l'ensemble de l'entreprise.

Visite de la structure

Présentation des activités que le saisonnier va exercer dans l'entreprise du point de vue :

- Technique
- Production
- Sécurité liée à son poste de travail par l'intermédiaire du document unique
- Sanitaire en rappelant les règles de l'entreprise

IMPORTANT

Engager la conversation sur tous les sujets. Il faut expliquer et commenter les termes spécifiques à l'entreprise.

6. L'accueil dans la politique Sécurité de l'entreprise

Le saisonnier informé de l'activité de l'entreprise et du travail qu'il aura à effectuer, devra également trouver dans l'entreprise les moyens de sa sécurité. L'accueil des saisonniers est d'autant plus efficace que le message dispensé lors de la formation est cohérent avec la politique globale de prévention de l'entreprise.

Formateurs :

Il est souhaitable que le responsable ou l'adjoint au responsable anime ces formations.

Ce choix est très important ; en tant que formateur, le responsable est le premier interlocuteur que les saisonniers vont rencontrer à leur arrivée. Ils seront en contact permanent avec eux durant la campagne pour gérer leurs problèmes quotidiens.

Remarques : si l'accueil se fait par une personne ayant des responsabilités dans l'entreprise, les saisonniers auront l'impression que cette étape est aussi importante pour le bon déroulement de leurs activités professionnelles que pour la performance économique de l'entreprise.

CONDUITE À TENIR EN CAS D'ACCIDENT

PROTÉGER :

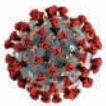
C'est-à-dire faire cesser le danger à condition de le faire sans risque pour soi-même ou pour d'autres personnes et sans aggraver les conséquences de l'accident pour la victime.

ALERTER OU FAIRE ALERTER :

Prévenir ou faire prévenir les secours prévus dans l'entreprise.

NUMÉROS DE TÉLÉPHONE À COMPOSER EN CAS D'ACCIDENT

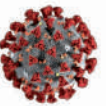
15 SAMU / 18 POMPIERS / 112
(Ne jamais raccrocher le premier)



Si vous avez
des questions



Numéro vert 24h/24 et 7j/7 :
0 800 130 000



Si vous avez
des
symptômes

*Toux, fièvre, perte
du goût et de
l'odorat...*

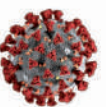
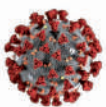
**Je reste à domicile, j'évite les contacts,
j'appelle un médecin avant de me
rendre à son cabinet.**

Si vous avez
une détresse
vitale

*Difficultés
respiratoires, malaises
etc...*

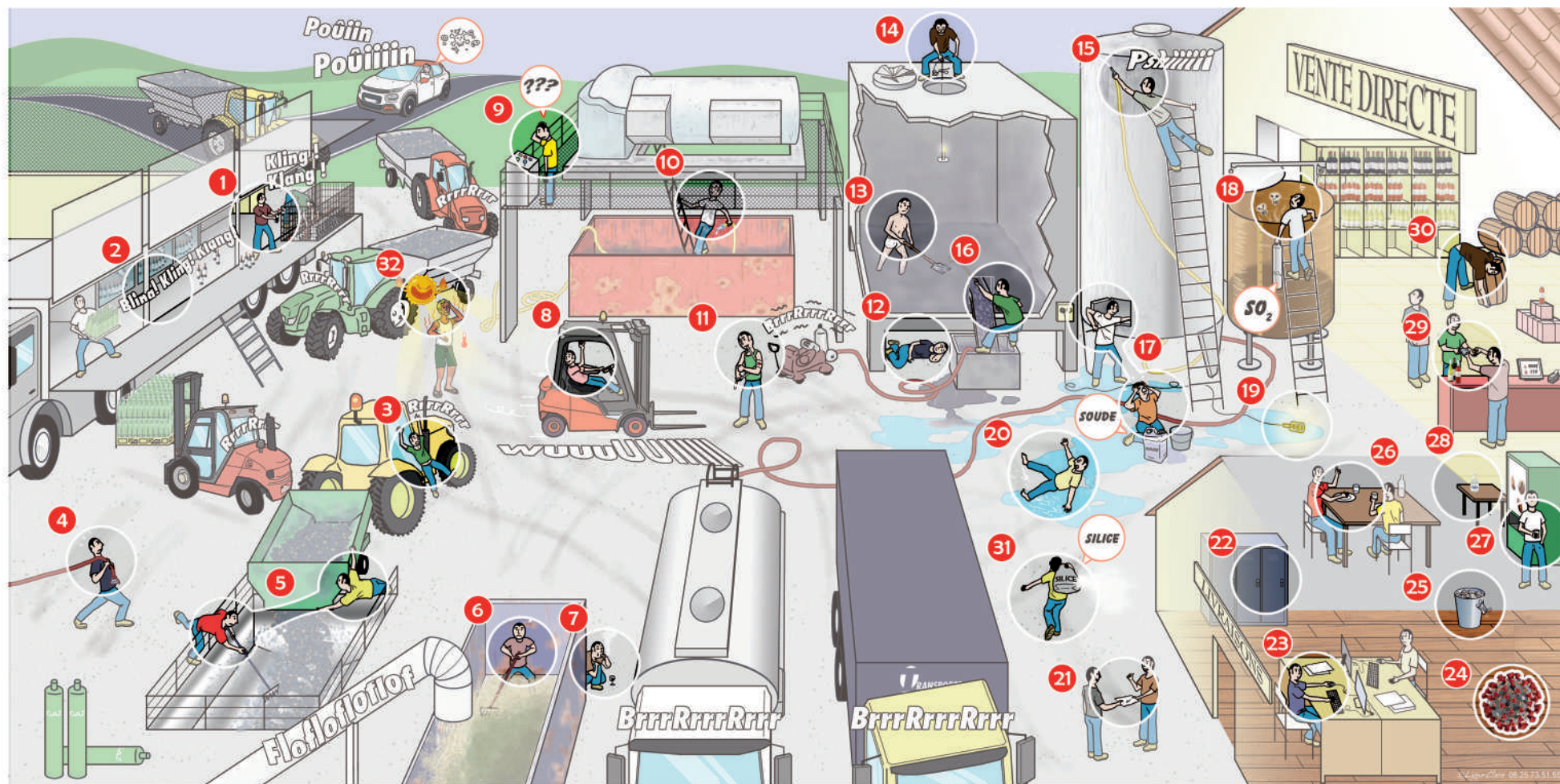





15










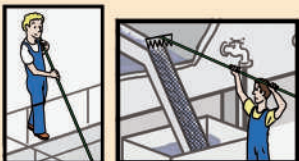
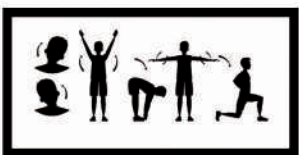

SITUATIONS DE TRAVAIL DANS UNE CAVE DE VINIFICATION





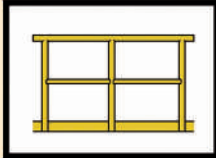





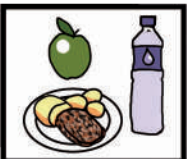




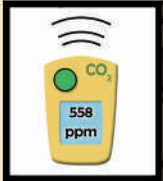




N° de situation & Risque	Argumentaire	Contexte de l'entreprise Repère pour l'animateur
<p>Douleurs aux bras, au dos, aux épaules liées au port de charges / palettisation</p> <p>1 30</p> 	<p>Le poste de manutentionnaire : soit celui qui alimente une chaîne d'embouteillage, soit celui qui palettise en fond de chaîne, présente plusieurs risques liés aux manutentions manuelles ou au port de charges :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limiter la hauteur des palettes à 1m80. - Assurer à chaque fois que possible une hauteur de prise/pose des colis comprise entre 0.40 et 1.40m. - Mettre en place une double palettisation en utilisant des supports intermédiaires. - Eviter de lever les bras au-dessus de la ligne des épaules. - Eviter les postures sollicitantes ou usantes pour le corps : à bout de bras, tronc penché en avant. - Eviter de porter plusieurs colis en même temps. - Affichage des messages de prévention dans l'entreprise. <p>Dans les caves de vinification il y a beaucoup de manutention : port de charges (8 à 10Kg).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1/ Si possible, pour porter une charge, utiliser les moyens de manutention de la cave. 2/ Sinon, porter la charge à deux. 3/ Rapprocher la charge le plus près du corps. 4/ En cas de manutention d'objets lourds, il faut adopter la posture la moins contraignante possible pour le corps. <p>Par exemple, garder le dos droit, plier les genoux et porter la charge au plus près du corps au lieu de se baisser. En effet, si l'on porte une charge de 25Kg en gardant le dos droit et en pliant les genoux, le poids sera de 75Kg sur les vertèbres. En revanche, si l'on se baisse dos courbé, le poids sera de 375Kg !</p>	<p>Faire une démonstration de pose / dépose de cartons de bouteilles / BIB / sacs. Penser à la rotation des équipes de travail. Intégrer dès la conception des tables élévatrices encastrées dans le sol.</p>
	<p> Rappel la stricte application des gestes barrières notamment de tousser ou éternuer dans son coude. Respecter les règles de l'entreprise permettant l'application de la distanciation sociale : un poste de travail sur deux occupés ; aménagement des horaires de travail pour une rotation des équipes ; installation d'un plexiglas entre chaque poste ; mettre en place et respecter le marquage au sol ; veiller à ce que la même personne occupe toujours le même poste de travail ...</p> <p>Le port du masque doit être mis en œuvre dans les entreprises où les mesures de distanciation ne sont pas possibles.</p> <p>Cas des personnes présentant des symptômes : Dans la mesure du possible, le salarié rentre chez lui et appelle son médecin. En cas de symptômes graves, appeler le 15.</p> <p>Cas des collègues asymptomatiques mais ayant été en contact étroit avec la personne malade : leur demander de consulter leurs médecins traitants. S'ils l'estiment nécessaire, ces derniers pourront prescrire un arrêt de travail (14 jours renouvelables).</p> <p>Cas des salariés diagnostiqués positifs au virus : renvoyer de suite les salariés chez eux avec un masque et leur demander d'appeler leurs médecins. Informer les personnes qui ont été en contact avec ces personnes et leur demander de rester à leurs domiciles en cas d'apparition de symptômes.</p> <p>Procéder au nettoyage du poste de travail avant la reprise de l'activité.</p>	<p>Organiser le travail pour permettre la distanciation sociale. Si ce n'est pas possible, prévoir une distribution de masques.</p> <p>Etablir une procédure de "prise en charge" pour des personnes diagnostiquées positives au virus ou présentant des symptômes au travail ainsi que pour leurs collègues proches.</p> 

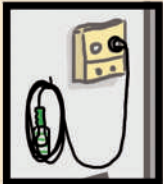
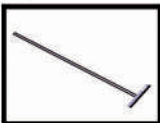
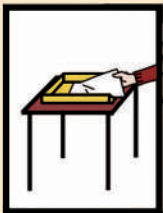
N° de situation & Risque	Argumentaire	Contexte de l'entreprise Repère pour l'animateur
<p>Risque de bruit</p> <p>2</p> 	<p>La réglementation mentionne que l'employeur est tenu de mettre en place des actions de prévention (sensibilisation des salariés et mise à disposition des équipements de protection individuelle EPI) lorsque le niveau d'exposition quotidienne atteint 80dB(A). Lorsque le niveau d'exposition au bruit dépasse 85dB(A), l'employeur est tenu de réduire l'exposition aux nuisances sonores et d'imposer le port des équipements de protection individuelle.</p> <p> Utiliser des EPI attribués nominativement.</p> <p>Se laver les mains chaque fois que vous enlevez un équipement de protection individuelle (gants, lunettes, combinaison, masque, casque...), ne pas porter les mains au visage.</p>	<p>Localisation des endroits les plus bruyants de la cave. Mise à disposition et localisation des EPI.</p> <p>Protocole de nettoyage à établir.</p> <p>Attribuer des EPI nominativement.</p> 
<p>Utilisation d'engins agricoles</p> <p>3</p> 	<p>La conduite du tracteur est réservée aux travailleurs qui ont reçu une formation adéquate.</p> <p>Pour éviter le risque de happement par la prise de force, porter des vêtements ajustés sans bout de tissu flottant, et attacher ses cheveux sous une casquette.</p> <p>A la prise de poste, s'assurer du bon état et du bon fonctionnement du tracteur et notamment des éléments de sécurité (système de protection contre le renversement, ceinture de sécurité, protection d'arbre de transmission). Monter et descendre du tracteur face à la cabine en utilisant 3 points d'appui.</p> <p>Sur la route, respecter également la réglementation routière (PTAC, vitesse). Avant de descendre du tracteur penser à serrer le frein à main et retirer la clé de contact.</p> <p> Affecter le tracteur à une seule personne qui devra rester seule en cabine. En cas d'utilisation partagée, le volant, les commandes, les poignées du tracteur doivent être nettoyés en début et en fin de journée et en cas d'utilisation partagée, à chaque changement de conducteur.</p> <p>Lors des phases d'attelage / dételage des outils, si vous devez travailler en binôme, mettez en œuvre les gestes barrières.</p>	<p>Organiser les apports des coopérateurs pour fluidifier la circulation sur la voie publique.</p> <p>Ajouter une signalisation indiquant la présence de véhicules lents.</p> 
<p>Manutention manuelle</p> <p>4</p> 	<p>Dans une cave, il y a beaucoup de manutentions : lever, tirer, tracter, pousser... C'est un travail essentiellement physique.</p> <p>Agir en priorité sur les opérations de manutention manuelle inutiles en utilisant des dispositifs d'aide à la manutention (diable, transpalette électrique, chariot élévateur, etc.). Dans les autres cas, alléger la charge.</p> <p>En cas de manutention d'objets lourds, il faut adopter une posture la moins contraignante possible pour le corps. Par exemple, plier les genoux en gardant le dos droit, en rapprochant au maximum la charge du corps. En effet, si l'on porte une charge de 25Kg en gardant le dos droit et en pliant les genoux, le poids sera de 75Kg sur les vertèbres. En revanche, si l'on se baisse dos courbé, le poids sera de 375 Kg. Concernant le chariot élévateur, ne l'utilisez pas si vous n'avez pas d'autorisation de l'employeur.</p>	<p>Préciser les personnes de l'entreprise habilitées à conduire un chariot élévateur. Citer les moyens d'aide à la manutention de la cave.</p>







N° de situation & Risque	Argumentaire	Contexte de l'entreprise Repère pour l'animateur
<p>Risques mécaniques</p> <p>5 16</p> 	<p>Les matériels de cave présentent des risques de choc, de happement, d'écrasement (vis sans fin, presseoir, égrappoir), des risques électriques dus aux machines, de bruit et de co-activité.</p> <p>En cas de bourrage machine, utilisez des outils appropriés (longueur de la canne...)</p> <p>Ne jamais retirer une protection présente sur une machine, laisser les protections en l'état : par exemple les grilles de protection présentes sur les vis sans fin mobiles, carters, boutons arrêt coup de poing, contacteurs (à ne pas scotcher).</p> <p>Pas d'initiative personnelle, sans en référer à un responsable lors d'une anomalie de fonctionnement (apprendre c'est aussi poser des questions).</p>	<p>Présenter les différents dispositifs mis en œuvre – ex : localisation des arrêts coup de poing; co-activité sur chantier particulier.</p>
<p>Risque de Tendinites / Troubles Musculosquelettiques</p> <p>6</p> 	<p>Il faut :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Démarrer progressivement les travaux, - S'hydrater régulièrement (1.5l d'eau par jour), - Faire des pauses, - Alternner les tâches, - Faire des échauffements, - Avoir une bonne hygiène de vie, - Tenir compte de l'évolution des matériels. 	<p>Gestion distribution d'eau. Prendre plus de temps pour la formation des nouveaux arrivants.</p>
<p>Addictions Alcool Drogues Médicaments</p> <p>7</p> 	<p>L'obligation pour l'employeur d'assurer la santé et la sécurité de ses salariés s'applique aussi en matière de consommation d'alcool, drogues et médicaments. Ce risque est intégré dans le document unique.</p> <p>Les consommations d'alcool et de drogues sont sur le lieu de travail sous peine de sanctions de la part de votre employeur. La prise de médicaments, d'alcool et drogues majorent la survenue des accidents du travail. Selon les postes occupés (conducteurs d'engins, travaux en hauteur...) les dommages peuvent être très graves.</p> <p>Les causes des addictions peuvent être multiples : charges de travail, pénibilité, planning, vie privée... De plus, les effets sur la santé peuvent être très importants. Pour vous aider, contacter votre médecin du travail ou l'équipe pluridisciplinaire SST.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Intégrer le risque dans le document unique. - Organiser des formations, des sensibilisations. - Prévoir un article concernant les addictions dans le règlement intérieur. - Rappeler aux salariés les sanctions applicables en cas de consommation de produits illicites. <p>Le service SST de la MSA peut vous aider pour l'évaluation des risques.</p>

N° de situation & Risque	Argumentaire	Contexte de l'entreprise Repère pour l'animateur
<p>Circulation dans la cave</p> <p>8</p> 	<p>Tout conducteur de chariots doit avoir suivi une formation adaptée, être titulaire d'une autorisation de conduite suite à une évaluation en trois parties :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Un examen médical d'aptitude à la conduite réalisé par le médecin du travail (chaque année). 2. Une évaluation du conducteur (contrôle des connaissances et des savoir-faire du salarié pour la conduite en sécurité de l'équipement...) 3. Une connaissance des lieux et des instructions à respecter sur les sites d'utilisation. <p>Pour éviter les risques de collision, les caristes doivent :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecter le plan de circulation. - Etre vigilant à l'environnement. - Se signaler en zone de croisement lorsque la visibilité est réduite. - Porter une attention particulière au niveau du quai, marquage bord/quai. <p>Les piétons, toujours prioritaires, doivent :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utiliser les allées de circulation. - Positionner et sangler les caisses correctement. - Porter obligatoirement les chaussures de sécurité (informer l'employeur si les équipements sont inadaptés). <p> Affecter l'engin à une seule personne. En cas d'utilisation partagée, le volant, les commandes, les poignées de l'engin doivent être nettoyés en début et en fin de journée et en cas d'utilisation partagée, à chaque changement de conducteur.</p>	<p>Délivrer les autorisations de conduite après formation des caristes.</p> <p>Etablir, afficher et matérialiser un plan de circulation.</p> <p>Fournir les chaussures de sécurité adaptées.</p>
<p>Pupitre de commandes du pressoir</p> <p>9</p> 	<p>Avant de remplir le pressoir, assurez vous d'avoir bien compris l'articulation complexe entre le conquet, l'éraffoir et le pressoir. Bien comprendre le fonctionnement du pupitre. S'assurer de la cohérence entre les informations du pupitre et l'emplacement physique des pressoirs.</p> <p> En cas d'utilisation du pupitre par plusieurs utilisateurs, protéger le pupitre par du film plastique et désinfecter le entre chaque utilisateur. Lavez vous les mains après chaque utilisation.</p>	
<p>Chute de hauteur</p> <p>10 15 18</p> 	<p>Pour le travail en hauteur respecter les consignes du matériel mis à disposition. Pour l'utilisation de certains équipements permettant de travailler en hauteur, une formation est obligatoire. L'échelle reste un moyen d'accès, en aucun cas un poste de travail.</p> <p>Prioritairement, organiser si possible le travail depuis le sol (par exemple à l'aide de commandes et/ou de leviers accessibles), sinon, prévoir des installations sécurisées du type escaliers et/ou passerelles.</p> <p>Si les précédentes mesures ne sont pas envisageables, mettre à disposition des équipements de protection collectifs adaptés type nacelles / plateforme individuelle légère roulante et/ou échafaudages.</p> <p>En dernier recours, mettre en place le port d'EPI adaptés (harnais anti-chute, longe de vie, point d'ancrage) associés aux formations des salariés et vérifications nécessaires.</p>	
<p>Risque accident du travail</p> <p>11</p> 	<p>Connaître la procédure en cas d'accident.</p> <p>Appeler un Sauveteur Secouriste du Travail (SST), votre responsable ou votre employeur. Connaître l'emplacement des trousse de secours.</p> <p> En cas de symptômes (COVID), se référer aux protocoles mis en place par l'employeur.</p>	<p>Rappeler la procédure en cas d'accident. Identification des SST. Localisation/gestion de la trousse de secours. Diffuser la procédure pour contacter les secours depuis les parcelles.</p>

N° de situation & Risque	Argumentaire	Contexte de l'entreprise Repère pour l'animateur
<p>Manque de vigilance pouvant entraîner des accidents du travail</p> <p>12</p> 	<p>Les professions agricoles saisonnières comptent parmi les plus éprouvantes.</p> <p>Risques élevés, tâches pénibles, horaires atypiques... Le corps est exposé à de nombreux dangers (machines, cadence, répétition des gestes, environnement...)</p> <p>En moyenne, les 25-45 ans ont besoin de 7h30 de sommeil pour être en forme le lendemain. Sachez qu'une dette de sommeil contractée par un coucher tardif ne sera pas récupérée par une «grasse matinée».</p> <p>Après le déjeuner, une sieste de 20 minutes permettrait de réduire les risques d'accidents de la circulation ou du travail. La sieste contribue à rééquilibrer le système nerveux et serait bénéfique pour la digestion et le cœur.</p> <p>Eviter les écrans 1h avant de dormir.</p>	<p>Aménager un espace de repos.</p>
<p>Risque de déshydratation / coup de chaleur / coup de fatigue</p> <p>13</p> 	<p><u>ALIMENTATION :</u></p> <p>Votre corps est votre premier outil de travail, préservez-le. Le travail physique nécessite de l'énergie : repas à horaires réguliers, variés et consistants. Un petit déjeuner copieux, un repas de midi consistant et varié. La pause déjeuner doit constituer un moment authentique de repos (physique et mental). Ne pas boire d'alcool. Limitez la consommation de café et de boissons énergisantes (car risques de déshydratation et risques cardiaques). Equipez-vous d'une tenue adaptée en fonction de la météo.</p> <p><u>HYDRATATION :</u></p> <p>Si vous faites des efforts physiques en pleine chaleur, buvez régulièrement par petites gorgées, sans attendre la sensation de soif, n'oubliez pas que la dose minimale est de 1,5 litres d'eau par jour. La déshydratation entraîne : maux de tête, manque de concentration, manque de vigilance, fatigue. Le coup de chaleur peut survenir en cas d'exposition prolongée à des températures élevées. Le coup de chaleur est rare mais grave : il est mortel dans 1 cas sur 5.</p> <p> Recommander aux salariés de rentrer manger chez eux ou seul dans leur voiture. Si le temps le permet, ils peuvent déjeuner à l'extérieur en respectant une distance de 1 mètre minimum. La même règle de distanciation sera appliquée lors de pauses.</p> <p>Ne partagez pas les couverts, utilisez votre vaisselle et buvez uniquement dans votre bouteille personnelle. Pensez au lavage des mains avant les repas.</p> <p><u>Hydratation :</u> Prévoyez des bouteilles d'eau individuelles en nombre suffisant repérées avec le nom de chaque salarié apposé dessus.</p>	<p>Gestion de la distribution d'eau dans la cave. Rappel des heures de pauses déjeuner.</p> <p>Procédure en cas de malaise.</p> <p>Organiser des rotations horaires pour la prise des déjeuners et la distanciation dans les salles de repas.</p> <p>Aérer et désinfecter régulièrement le réfectoire.</p> 


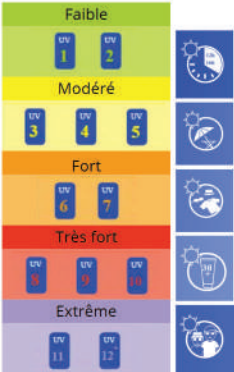
N° de situation & Risque	Argumentaire	Contexte de l'entreprise Repère pour l'animateur
<p>Risque CO2</p> <p>14</p> 	<p>Le Gaz carbonique, ou dioxyde de carbone est un gaz mortel libéré lors de la fermentation du raisin. Il est inodore, incolore et plus lourd que l'air.</p> <p>Les opérations de décuvage et de nettoyage des cuves doivent être réalisées avec précaution. Une personne, qui reste à l'extérieur de la cuve, doit toujours être présente et surveiller en continu la personne qui est à l'intérieur.</p> <p>Le test de la bougie est à proscrire car il permet de détecter la quantité d'oxygène et non de CO2. Avant toute entrée dans une cuve où du raisin a fermenté, il faut d'abord ventiler la cuve (avec un ventilateur !) et utiliser un détecteur afin de contrôler la présence de CO2. Une fois dans la cuve il faut repositionner le ventilateur jusqu'à la fin du décuvage.</p> <p> Utilisation du détecteur et du ventilateur par une seule personne et nettoyage après chaque utilisation. Si plusieurs personnes, nettoyer et désinfecter avant et après chaque usage.</p>	<p>Décrire la procédure de travail et la procédure en cas d'accident.</p> <p>Qui sont les Sauveteurs Secouristes du Travail dans la cave et comment les contacter ?</p>
<p>Risque chimique</p> <p>17</p> 	<p>Tout produit de nettoyage et de désinfection est agressif !</p> <p>Ces produits sont stockés dans un local adapté, dans leur emballage d'origine et ils sont identifiés. Bien lire l'étiquette c'est connaître les risques encourus et s'en prémunir. Les opérations de préparation de solutions de nettoyage et de désinfection sont des opérations délicates. Il convient d'utiliser un matériel spécifique, entretenu, facile d'utilisation, étalonné, adapté... pour protéger l'homme.</p> <p>Pensez à aménager un poste de travail à hauteur, pratique et sécurisé. Les protections individuelles doivent être mises à disposition. Elles sont là pour protéger les salariés. Elles n'évitent pas l'accident, mais en diminuent les conséquences. Il incombe à chaque salarié de les réclamer, de les vérifier avant chaque utilisation, de les porter et de prévenir le responsable si elles sont manquantes ou défectueuses.</p>	<p>Décrire la pratique dans la cave (signalisation de zones de travail où est utilisée par exemple de la soude, "si vous voyez quelqu'un avec une combinaison jaune et un balisage de la zone, c'est qu'un produit dangereux est utilisé, vous ne devez pas entrer dans cette zone et devez rester vigilant").</p> <p>Existe-t-il un rince oeil dans la cave ? Quelle est la procédure en cas de contact avec le produit (oeil/peau) ? Existe-t-il une douche à proximité ?</p>
<p>Risque chimique manipulation du SO2</p> <p>18</p> 	<p>Programmer les opérations de nettoyage et de désinfection, c'est maîtriser les surprises.</p> <p>Le dioxyde de soufre est reconnaissable à son odeur piquante, il est incolore et irritant. Il est utilisé sous forme aqueuse ou gazeuse, il provoque des brûlures cutanées et oculaires et des affections respiratoires graves. S'équiper d'un masque respiratoire équipé d'une cartouche de type "E" couleur jaune, de lunettes de protection, de gants. Il faut être vigilant lors du transfert de bouteilles, effectuez les raccordements avec précaution, surveillez les joints. Pour manipuler les bouteilles de SO2 (25kg), utiliser un moyen de manutention. Prévenir en cas de fuite.</p> <p> Utiliser des EPI attribués nominativement.</p> <p>Se laver les mains chaque fois que vous enlevez un équipement de protection individuelle (gants, lunettes, combinaison, masque, casque...), ne pas porter les mains au visage. Les gants contaminés portés au visage peuvent être source d'infection. Privilégier les lavages fréquents des mains plutôt qu'un port permanent de la même paire de gants.</p>	<p>Sous quelle forme trouve-t-on le SO2 dans la cave ? Où sont rangés les EPI ? Quelle procédure en cas d'intoxication ?</p> <p>Lors du transfert de SO2 (changement de contenant), privilégier les clapets anti-retour.</p> <p>Protocole de nettoyage à établir. Attribuer des EPI nominativement.</p>

N° de situation & Risque	Argumentaire	Contexte de l'entreprise Repère pour l'animateur
<p>Risque électrique</p> <p>19</p> 	<p>Dans la cave il existe trois types de voltages : 24V, 220V et 380V. Le 24V sert pour tout appareillage intervenant en milieu humide. Le 220V, pour tout appareil portatif et le 380V, pour les gros appareils. Ces trois voltages sont repérés par des prises de formes différentes.</p> <p>L'installation électrique répond à des normes techniques. Il y a des protections de différentiel par coupure (30mA), en cas d'anomalie de fonctionnement. Les armoires électriques doivent être maintenues fermées et l'intervention est exclusivement réservée à des personnes habilitées.</p> <p>Assurez vous du bon état des conducteurs (fils...) et des prises. Ne tirez jamais sur des fils pour débrancher une machine, ne pas rouler dessus avec qu'engin que ce soit. N'intervenez jamais de votre propre initiative, même pour ré-enclencher un disjoncteur, même si vous l'avez vu faire par une personne habilitée. N'intervenez jamais sur une machine si vous avez les pieds dans l'eau. Identifiez les arrêts d'urgence sur les machines. Signalez toute anomalie.</p> <p>En cas d'intervention sur une personne électrisée, avant d'intervenir il convient de couper l'alimentation sur le bouton d'arrêt d'urgence du disjoncteur principal.</p>	<p>On utilise des baladeuses de 24V à présenter aux saisonniers.</p> <p>Énoncer quelles sont les personnes habilitées.</p> <p>Montrer l'emplacement du disjoncteur principal.</p> <p>Existe-t-il des dispositifs de consignation de machine ?</p>
<p>Risque de glissade</p> <p>20</p> 	<p>Tenir les sols propres et dégagés. Ranger les outils et matériels, surtout les tuyaux et bouchons de robinets de cuves. Porter des chaussures fermées, comme des chaussures ou des bottes anti-dérapantes de sécurité.</p> <p>Ne pas agir dans la précipitation, ne pas courir.</p>	<p>Quels sont les équipements de protection fournis par la cave ?</p>
<p>Apport / Expédition / Echange de documents entre deux personnes / Comportement de coopérateurs</p> <p>21</p> 	<p>1/ Risques de heurts et d'écrasements par les camions : Eviter de se situer dans les zones non visibles par le chauffeur lors des manœuvres. Se placer dans les espaces prévus pour guider le chauffeur si ils existent.</p> <p>2/ Risques de heurts et d'écrasements par les chariots. Adopter une vitesse modérée des chariots ; respecter le marquage au sol ; tenir les sols propres (ex : évacuer l'eau en cas de pluie) et dégagés (ex : stocker les palettes sans empêcher la visibilité des caristes); le port de chaussures de sécurité est obligatoire pour les caristes.</p> <p>3/ Risques de chutes de plain-pied. Porter des chaussures fermées ; ne pas courir ; tenir les sols propres et dégagés.</p> <p>4/ Risques de chutes de hauteur depuis les quais ou les camions. Chutes des piétons : ne pas sauter ; utiliser les escaliers ; porter des chaussures fermées. Chutes des chariots : bien caler la remorque pour éviter son avancée progressive lors des opérations ; communiquer avec le chauffeur pour éviter son départ précipité ; ne pas ôter les barrières de sécurités.</p> <p>Veiller à la stabilité des caisses sur les palettes ; Adopter une vitesse modérée des chariots ; Stocker les palettes aux endroits appropriés ; Porter des chaussures de sécurité.</p>	<p>Présenter le protocole de chargement et de déchargement de l'entreprise</p>

N° de situation & Risque	Argumentaire	Contexte de l'entreprise Repère pour l'animateur
<p>Apport / Expédition / Echange de documents entre deux personnes / Comportement de coopérateurs (suite)</p> <p>21</p> 	<p>5/ Risques de chocs d'objets. Veiller à la stabilité des cartons de bouteilles palétisés. Adopter une vitesse modérée des chariots. Stocker les palettes aux endroits appropriés.</p> <p> Éviter tout contact direct ou indirect avec les chauffeurs ou coopérateurs : Éviter la transmission directe des documents : utiliser une bannette pour déposer les documents ; utiliser un stylo individuel ; si contact avec un document se laver les mains avec de l'eau et du savon liquide ou une solution hydroalcoolique. Réaliser le chargement ou le déchargement seul.</p> <p>Faire ouvrir et fermer les portes du véhicule par le chauffeur. Inviter le chauffeur à rester à son poste de conduite pendant les opérations. Se laver les mains avec de l'eau et du savon liquide ou une solution hydro-alcoolique après chaque opération.</p> <p>En cas d'utilisation partagée, le volant, les commandes, les poignées du tracteur doivent être nettoyés en début et en fin de journée et en cas d'utilisation partagée, à chaque changement de conducteur.</p> <p>Lors des phases d'attelage / dételage des outils, si vous devez travailler en binôme, mettez en œuvre les gestes barrières.</p>	<p>Vigilance accrue en période de crise sanitaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organiser l'accès au site : fermeture du site ; personne à contacter ; afficher les numéros de téléphones à l'entrée... - Planifier l'arrivée des coopérateurs et entreprises extérieures. - Demander aux coopérateurs de ne pas pénétrer dans la station. - Formaliser et communiquer les nouvelles mesures aux coopérateurs et entreprises extérieures. - Organiser l'échange de document. 
<p>Organisation vestiaires, réfectoire, salle de pause</p> <p>22 26</p> 	<p> VESTIAIRES : Organiser un flux d'entrée et de sortie avec une seule personne à la fois dans le vestiaire ou en fermer l'accès et préconiser les changes dans le véhicule du salarié.</p> <p>RÉFECTOIRE / SALLE DE PAUSE : Prioriser le retour à domicile pour le déjeuner, le repas pris seul à bord de son véhicule, ou le repas pris en extérieur (si le temps le permet). Dans le réfectoire, cuisine, salle de pause, possibilité de prise de repas sous réserve d'une organisation stricte des mesures barrières (flux d'entrée et de sortie, distanciation entre les personnes). Aérer 3 fois par jour. Nettoyer les surfaces après chaque convive. Nettoyer les machines (micro-ondes, machine à café) après chaque utilisation. Limiter le nombre de personnes présentes en fonction de la taille de la salle. Favoriser la prise des repas en décalage spatio-temporel (décaler les temps de repas entre groupes de travail et au niveau spatial : une chaise sur deux, pas de face à face et en quinconce), avec respect d'au moins un mètre minimum à table entre les personnes.</p> <p>Ne partagez pas les couverts, utilisez votre vaisselle et buvez uniquement dans votre bouteille personnelle. Pensez au lavage des mains avant et après les repas (lavage des mains avec de l'eau et du savon liquide ou une solution hydroalcoolique).</p> <p>Sanitaires et douches : Occupation des sanitaires par une seule personne à la fois. Pour éviter de contaminer les poignées des portes, se laver les mains avant et après le passage aux toilettes. Nettoyage après chaque utilisation.</p>	<p>Organiser des rotations horaires pour la prise des déjeuners et la distanciation dans les salles de repas.</p> <p>Aérer les locaux communs 30 mn, 3 fois par jour.</p> <p>Sanitaires : Prévoir une signalétique. Prévoir un distributeur de savon liquide à proximité de tout point d'eau.</p> 

N° de situation & Risque	Argumentaire	Contexte de l'entreprise Repère pour l'animateur
<p>Travail administratif</p> <p>23</p> 	<p> Gérer la gestion du quotidien et le télétravail en cas de confinement (aide aux devoirs / activités des enfants, organisation des repas, courses).</p> <p>Se fixer des horaires et les respecter. Attention au risque de «non-déconnexion», se poser des limites. Aménager son poste de travail de façon à limiter ainsi l'apparition de troubles musculo-squelettiques.</p> <p>Essayer de garder le même rythme que celui pratiqué en temps normal dans l'entreprise.</p> <p>Faire des pauses régulières : cinq minutes toutes les heures.</p> <p>Garder le contact avec l'équipe.</p>	<p>Le télétravail devient la norme pour tous les postes qui le permettent.</p> <p>Si votre activité ne le permet pas, vous devez alors garantir la sécurité de vos salariés en repensant l'organisation du travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les règles de distanciation et les gestes barrières doivent impérativement être respectés. - Limiter au strict nécessaire les réunions (en respectant la distanciation sociale). - Limiter les regroupements de salariés dans des espaces réduits. - Les déplacements non indispensables doivent être annulés ou reportés. <p>L'organisation du travail doit être adaptée au maximum, par exemple mettre en place la rotation des équipes.</p> 
<p>Risque de crise sanitaire</p> <p>24</p> 	<p> En cas de crise sanitaire, l'organisation du travail se modifie pour intégrer la mise en œuvre de mesures barrières et limiter la propagation du virus.</p> <p>Vous trouverez dans ce guide plus de détails concernant la gestion d'une crise sanitaire à la page 19 dans le document intitulé «Travail dans la filière vinicole. Pour lutter contre la propagation du virus.»</p>	<p>Intégrer le risque de crise sanitaire dans votre document unique.</p> 
<p>Poubelle / Gestion des déchets liés à la crise sanitaire</p> <p>25</p> 	<p> A la fin de la journée de travail ou bien lorsque les Equipements de Protection Individuelle jetables sont usagés, s'en débarrasser dans la poubelle dédiée à cet effet.</p> <p>Se laver ensuite les mains avec de l'eau et du savon liquide ou à défaut avec une solution hydroalcoolique. Pour les Equipements de Protections Individuelles réutilisables (masques tissus), les réserver dans un sac hermétique et se laver les mains.</p> <p>Les sacs poubelles doivent être jetés régulièrement par une personne dédiée à cette tâche équipée des Equipements de Protections Individuelles la protégeant du virus.</p>	<p>Positionner la poubelle à proximité d'un point d'eau avec mise à disposition de savon liquide et du papier essuie mains jetable, à défaut proposer une solution hydroalcoolique.</p> <p>Les masques, mouchoirs, lingettes et gants sont jetés dans un sac poubelle dédié, résistant et disposant d'un système de fermeture fonctionnel.</p> <p>Ce sac sera conservé 24H avant d'être jeté dans les ordures ménagères.</p> 

N° de situation & Risque	Argumentaire	Contexte de l'entreprise Repère pour l'animateur
<p>Machine à café (espace de pause)</p>  <p>27</p>	<p>Éviter tout contact inutile avec la machine à café (exemple : supprimer la trappe d'accès au gobelet). Respecter les gestes barrières (exemple : marquage au sol) et l'organisation des temps de pause.</p> <p>Se nettoyer les mains avant et après chaque utilisation (lavage des mains à l'eau et au savon liquide ou avec une solution hydroalcoolique).</p>	<p>Privilégier la mise hors service de la machine à café. Sinon, utilisation de la machine à café et des espaces de convivialité en faisant appliquer les gestes barrières.</p> <p>Répartir les temps de pause pour éviter tout risque de regroupement. Communiquer en amont auprès des salariés quant aux distances à appliquer dans les espaces de convivialité.</p>
<p>Lavage des mains</p>  <p>28</p>	<p>Se laver les mains avec de l'eau et du savon liquide ou une solution hydroalcoolique avant et après chaque interruption de travail (pause, déjeuner, toilettes, ...).</p>	<p>Mettre à disposition du savon liquide à proximité d'un point d'eau ou une solution hydroalcoolique. Afficher la procédure de lavage des mains (modèle joint en fin de brochure).</p>
<p>Point de vente</p>  <p>29</p>	<p> limiter impérativement le nombre de personnes dans les points de vente. Organiser les files d'attente à l'intérieur et à l'extérieur; repères au sol pour marquer la distance d'éloignement de 1 mètre entre clients et l'agent de caisse (une personne du point de vente peut réguler les entrées et les sorties des clients).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si le personnel alterne entre différentes tâches (caisse, mise en rayon, service), se nettoyer les mains entre chaque tâche (eau et savon liquide ou solution hydroalcoolique) et notamment après chaque manipulation d'espèces. - Quand c'est possible : privilégier le paiement en CB sans contact sans vous saisir de la CB du client. - Paiement par chèque à remplissage manuel : demandez aux clients d'utiliser leur propre stylo. Sinon, désinfecter le stylo mis à disposition après chaque usage (lingette désinfectante à large spectre donc avec action virucide. Exemple : alcool). - Pour protéger le personnel qui assure l'encaissement, il lui est conseillé de porter des gants. De même, le port du masque est possible pour le caissier mais il doit être changé régulièrement (quand il est humide). D'autres solutions sont possibles : paroi en plexiglas par exemple. - Gestion des paniers, chariots mis à disposition, balance en libre-service : inciter les clients à utiliser leurs propres sacs. Il est recommandé de ne plus mettre à disposition de paniers, chariots car ils nécessiteront d'être régulièrement désinfectés ce qui est difficile à mettre en place. - Nettoyer-désinfecter régulièrement les poignées de portes. <p>Vous pouvez proposer de mettre à disposition des clients un récipient de solution hydroalcoolique en libre accès à l'entrée du magasin.</p> <p>De façon générale, il vous faut informer votre clientèle de la mise en place de ces mesures pour faciliter leur appropriation par les consommateurs. Prévoyez une affiche sur la porte d'entrée.</p>	

N° de situation & Risque	Argumentaire	Contexte de l'entreprise Repère pour l'animateur
<p>Risque lié à l'utilisation des terres de filtration</p> <p>31</p> 	<p>Respecter les consignes en vue d'éviter la dispersion des poussières lors de la filtration des vins.</p> <p>Porter un masque anti-poussière (type P3) , des lunettes et un masque</p> <p>Porter une combinaison jetable</p>	<p>Tenir compte de l'évolution de la technique (filtration tangentielle) sinon privilégier la protection collective de type captation des poussières à la source.</p> <p>Si possible prévoir l'opération de filtration à l'extérieur de la cave.</p> <p>En dernier lieu, mettre à disposition les EPI liés à l'utilisation des terres de filtration.</p>
<p>Risque solaire</p> <p>32</p> 	<p>Tout le monde est concerné, mais nous ne sommes pas égaux face au soleil et à la chaleur. Pour cela un décret est entré en vigueur le 01 juillet 2025 (voir en annexe) :</p> <p>Le coup de chaleur survient lorsque le corps ne réussit pas à se refroidir suffisamment. Sa température normalement de 37°C augmente et peut atteindre plus de 41°C. Il est favorisé par différents facteurs, parmi lesquels : une forte chaleur ambiante à laquelle peut contribuer ou non le soleil, un haut degré d'humidité dans l'air, l'absence d'aération, la pratique excessive d'activités physiques, le manque d'eau etc...</p> <p>Les rayons ultra-violet sont invisibles et ne procurent pas de sensation de chaleur. Classés cancérigènes par l'Organisation Mondiale de la Santé, ils peuvent avoir des effets néfastes sur la peau coups de soleil, vieillissement prématuré, allergies et dans les cas les plus graves, des cancers, pour les yeux cataracte, ophtalmie.</p> <p>Toute l'année, le soleil peut avoir un impact, mais entre avril et septembre, autant que possible, planifiez les activités en dehors des heures d'ensoleillement maximum (12-16h, heure légale en France métropolitaine). C'est à ces heures que les rayons UV émis par le soleil sont les plus intenses en France.</p> <p>Certaines substances peuvent provoquer des allergies et augmenter la sensibilité de la peau au soleil comme certains médicaments pour l'Homme ou pour l'animal (antibiotiques, anti-inflammatoires, antihistaminiques, anticancéreux, psychotropes, antifongiques...), pesticides, fongicides, additifs alimentaires, végétaux (bergamote, chrysanthèmes, citron...).</p> <p>Des mesures de prévention peuvent être mises en place, pour tous les postes de mon entreprise :</p> <ul style="list-style-type: none"> • J'intègre les risques chaleur et solaire à mon DUERP, • J'informe sur l'index UV du jour et les différents seuils d'alerte, • J'optimise l'ombre sur les postes de travail et lieux de pause à l'aide de voiles, tentes, bâches... • J'adapte l'organisation du travail (horaires, pauses supplémentaires, réduction des tâches physiques aux heures chaudes), • Je mets à disposition des équipements de protection individuelle contre le soleil et la chaleur ainsi que de l'eau. 	

Travail dans la filière vinicole Pour lutter contre la propagation du Covid-19, la MSA vous conseille



■ Réaliser pendant le travail

❖ **Activité de vinification :**

- ✓ adaptez le travail en équipe sur les chaînes de production (ligne d'embouteillage...), augmentez les plages horaires de la production et dédoublez les équipes. Prévoyez un temps suffisant pour le changement d'équipe, afin d'éviter les croisements des personnels et d'assurer les nettoyages nécessaires. Par exemple, instaurez une coupure de 30 minutes au changement d'équipes,
- ✓ privilégiez l'utilisation des chariots automoteurs par une seule personne et à défaut le poste de conduite (volant, manettes, siège, commande de réglages, poignées...) devra être nettoyé à chaque changement d'utilisateur,
- ✓ espacez d'au moins un mètre les postes de travail par des marquages au sol, et si nécessaire, par des cloisons physiques (plexiglas, film...). Veillez à ce que chaque salarié reprenne le même poste de travail tous les jours,
- ✓ sur la partie embouteillage, compte tenu du bruit sur ce type de chaîne, avertissez votre collègue par un geste ample avant toute communication orale. Ne rompez pas la distanciation physique, pensez à une communication écrite (ardoise, outils de communication à distance...) ou à des gestes de communication standardisés,



L'essentiel & plus encore

Travail dans la filière vinicole Pour lutter contre la propagation du Covid-19, la MSA vous conseille



■ Réaliser pendant le travail

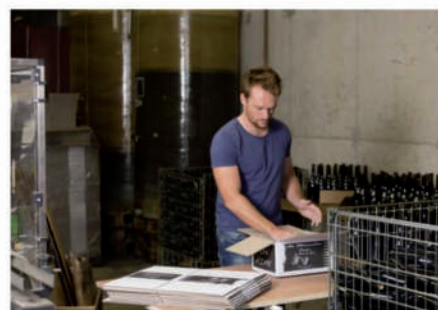
❖ **Activité de vinification :**

- ✓ privilégiez les binômes / trinômes / groupes de travail qui ont l'habitude de travailler ensemble et qui ont su construire des stratégies d'adaptation collectives,
- ✓ veillez à ce que le salarié reprenne le même poste de travail chaque jour,
- ✓ nettoyez les locaux de travail (postes, chaînes...) tous les jours ou à chaque changement d'équipe. L'utilisation de détergents habituels est efficace pour détruire le virus.

❖ **Dans les bureaux :** privilégiez le télétravail pour les postes administratifs.

❖ **Pour la vente aux consommateurs,** les principes de base à mettre en œuvre sont les suivants :

- ✓ votre client ne doit pas toucher les produits. Le service est assuré par un salarié ou un exploitant équipé de gants,
- ✓ changez les gants régulièrement et lavez-vous les mains une fois les gants retirés,
- ✓ les produits sont déposés sur le comptoir par le vendeur, puis dans un second temps pris par le client afin d'assurer une distance minimale de sécurité,
- ✓ privilégiez les modes de règlements "sans-contact",
- ✓ en complément de ces mesures de distanciation, pour les points de vente directe au domaine : privilégiez des commandes préparées à l'avance,
- ✓ convenez d'un horaire de rendez-vous pour échelonner le passage des clients (par ex. utilisation d'un logiciel libre de droits par exemple Framadate, ou par téléphone),
- ✓ grâce à l'identification des clients, mettez en place une distribution de type « drive » en fonction de créneaux horaires.



❖ **Dans la zone de réception et d'expédition :**

- ✓ organisez et planifiez l'arrivée d'entreprises extérieures (fournisseurs, coopérateurs, transporteurs, clients...) pour éviter les croisements,
- ✓ désignez une ou deux personnes dédiées à l'accueil des entreprises extérieures,
- ✓ dans la mesure du possible et selon le matériel des prestataires (camion, chariot élévateur, tracteur...), pour certaines activités comme la réception et le déchargement de marchandises, le transporteur peut utilement être invité à rester dans sa cabine. Dans ce cas, renseignez le transporteur avant son arrivée sur les règles de déchargement en place dans le site d'accueil (ex : qui décharge, etc) afin de déterminer les consignes de distance à faire respecter aux salariés (vis-à-vis du véhicule et du déchargement), à l'entrée du bâtiment de stockage... Demandez au transporteur d'avertir de son heure d'arrivée par SMS ou e-mail et formalisez une procédure et la communiquer aux entreprises extérieures,
- ✓ organisez l'accès au site : fermez les accès si possible ; l'entreprise extérieure contactera la personne dédiée afin qu'elle lui communique les consignes de livraison (le numéro de la personne pourra être affichée sur le portail),



L'essentiel & plus encore

Travail dans la filière vinicole Pour lutter contre la propagation du Covid-19, la MSA vous conseille



Réaliser pendant le travail

❖ Dans la zone de réception et d'expédition :

- ✓ organisez l'échange de documents : évitez le plus possible le contact avec tous types de documents (prévoir une bannette pour réceptionner les documents, demander au chauffeur d'amener son stylo individuel, supprimez la signature du document et remplacez-la par une photo du chauffeur devant son camion...) et si contact avec un document, lavez-vous les mains et utilisez des essuie-mains jetables,
- ✓ organisez la phase de chargement ou de déchargement : délimitez l'aire de chargement et de déchargement avec un marquage au sol, réalisez les chargements et déchargements par une seule personne de votre entreprise en mettant à disposition des aides mécaniques (chariots automoteurs, transpalettes...), lavez-vous les mains avant et après chaque opération de chargement ou de déchargement.

Vérifier après le travail

- ❖ Vérifiez le respect des consignes de distanciation.
- ❖ Vérifiez la disponibilité des produits nécessaires à l'hygiène et le respect des consignes de lavage ou désinfection des mains.
- ❖ Vérifiez la bonne application des procédures de nettoyage prévues.
- ❖ Procédez à des retours et partages d'expérience des aléas de la journée, tout en respectant la distanciation entre individus pour adapter l'organisation du travail et les mesures initialement prévues.
- ❖ Prendre des nouvelles de l'état de santé (éventuels symptômes, ressenti psychologique, appréhension, incompréhension...) de vos collaborateurs régulièrement.




Attention : Un risque peut en cacher un autre ! Assurez-vous que l'attention portée au risque d'infection ne conduise pas à occulter ou réduire l'attention portée aux risques propres des chantiers (coupures, risque chimique, risque machines, chutes de hauteur, manutentions...).


Les conseillers en prévention, médecins et infirmiers du travail de votre MSA sont à votre disposition à distance (téléphone, messagerie...) pour réfléchir avec vous à la mise en œuvre de ces mesures de prévention en fonction de vos spécificités de production.





Pour se laver les mains, l'eau et le savon c'est bien !


La solution hydroalcoolique est à limiter :
PAS PLUS DE 5 FOIS D'AFFILÉES !





- 


Mouillez-vous les mains avec de l'eau
- 


Versez du savon dans le creux de votre main
- 

Frottez-vous les mains de 15 à 20 secondes : les doigts, les paumes, le dessus des mains et les poignets
- 

Entrelacez vos mains pour nettoyer la zone entre les doigts
- 

Nettoyez également les ongles
- 

Rincez-vous les mains sous l'eau
- 

Séchez-vous les mains si possible avec un essuie-main à usage unique
- 

Fermez le robinet avec l'essuie-main puis jetez-le dans une poubelle



Le nettoyage des mains doit durer 1 minute



L'essentiel & plus encore

Une co-réalisation des MSA Grand Sud, Midi-Pyrénées Nord, Midi-Pyrénées Sud et Languedoc

Maquette et illustrations (sauf p.22) : Sébastien Boureau
(contact@ligne-claire.net / 06 25 73 51 55)