

DEPISTAGE PARTICIPATIF DES RISQUES (DEPARIS)

Entreprise: ***

Coordinateur: Dr Mohamed Adnène HENCHI, M.C.A., Université de Monastir, Tunisie

Situation de travail : Machine ***

Responsables :

- * Ingénieur de maintenance coordinateur.
- * Médecin de travail.
- * Ingénieur de production.
- * Technicien de production.
- * Conducteur machine.
- * Ouvrier.

Bilan:

Situation de travail:	
1. Les locaux et zones de travail	
2. L'organisation du travail	
3. Les accidents de travail	
4. Les risques électriques et d'incendie	
5. Les commandes et signaux	
6. Le matériel de travail, les outils, les machines	
7. Les positions de travail	
8. Les efforts et les manutentions	
9. L'éclairage	
10. Le bruit	
11. L'hygiène atmosphérique	
12. Les ambiances thermiques	
13. Les vibrations	
14. L'autonomie et les responsabilités individuelles	
15. Le contenu du travail	
16. Les contraintes de temps	
17. Les relations de travail au sein du personnel et avec la hiérarchie	
18. L'environnement psychosocial	

Inventaire des propositions d'amélioration et des études complémentaires à réaliser

N°	QUI?	FAIT QUOI?	Coût	Quand?	
				projeté	réalisé
1	Ing Prod	Élargir l'accès et l'espace du poste station comptage (dimension > 80 cm)	€		
2	Ing Prod	Armoire de rangement des outils de travail	€		
3	Ing Maint	Concevoir un container pour récupérer déchet à la sortie du drum. Ajouter 2 poubelles dans la salle pour déchet	€		
4	Ing Prod	Sensibilisation des intervenants sur machine a l'utilisation des bouchant d'oreille. Affiche de sensibilisation au risque de surdité professionnelle	€		
5	Contre maître	Protéger les couteaux et les organes tournant. Installer des écran pour les buses de colle (température = 160 ° C)	€		
6	Contre maître	Affiches signalisation des dangers dans les zones à risque.	€		
7	Ing Maint	Protection des câbles électriques.	0		
8	Ing Maint	Formation du personnel en sécurité incendie. Affichage consignes en cas d'incendies.	€		
9	Ing Maint	Élargir les dimensions de la table du contrôle qualité.	0		
10	Ing Maint	Chaise ergonomique pour l'opérateur de la station de comptage.	€		
11	Ing Maint	Transpalette pour déplacer les bobines de matière première.	€		
12	Ing Maint	Concevoir un pont roulant pour le déplacement des bobines de pâte afin de les rapprocher de l'élévateur.	€€	A étudier	
13	Équipe	Passer à l'étape d'observation pour résoudre le problème du bruit	-		
14	Ing Prod	Proscrire le nettoyage de la machine et des plans de travail par la soufflette.	0		
15	Contre maître	Installer des gaines au niveau des bouches d'aération de la cuisine orientées vers le haut pour éviter les odeurs de friture désagréables.	0		
16	Ing Prod	Éviter de l'horaire de travail la nuit	0		
17	Ing Maint/ Prod	Système adéquat pour placer les bobines de matière première sur la machine.	€	A étudier	
18	Ing Maint	Installation d'un aspirateur	€€		
19	Ing Maint	Climatisation du local	€€		

COMMENTAIRES :

Parmi les 19 actions proposées par le groupe de travail « machine *** » :

- ↪ 5 ont été réalisées sans coût (réalisées dans les ateliers de l'usine).
- ↪ 10 ont un coût faible
- ↪ 3 ont un coût élevé

1. Les locaux et zones de travail

- ❖ Encombrement :
 - ✓ Poste de comptage de dimension réduite → Elargir l'accès et l'espace du poste station comptage (> 80 cm).
- ❖ Les espaces de rangement :
 - ✓ Prévoir une armoire de rangement des outils de travail.
- ❖ Les Déchets :
 - ✓ Concevoir un container pour récupérer déchet à la sortie du drum.
 - ✓ Ajouter 2 poubelles dans la salle pour les déchets.



Aspects à étudier plus en détails : **Aménagement du poste de comptage.**



2. L'organisation du travail

Aspects à étudier plus en détails:



3. Les accidents de travail

- ❖ Les vêtements de travail et Equipements de protection individuelle (EPI)
 - ✓ Sensibilisation au port de bouchons d'oreilles.
 - ✓ Affiche de sensibilisation au risque de surdité professionnelle.

- ❖ Les risques mécaniques:
 - ✓ Protéger les couteaux et les organes tournants.
 - ✓ Installer des écran pour les buses de colle (température = 160 à C)
 - ✓ Affiches signalisation des dangers dans les zones à risque.



Aspects à étudier plus en détails:



4. Les risques électriques et d'incendie

- ❖ Les risques électriques :
 - ✓ Protection des câbles électriques.



- ❖ Le risque incendie et explosions :
 - ✓ Affichage consignes en cas d'incendies.
 - ✓ Formation du personnel en sécurité incendie.

Aspects à étudier plus en détails:



5. Les commandes et signaux

Aspects à étudier plus en détails:



6. Le matériel de travail, les outils, les machines

- ❖ Les dimensions et formes :
- ✓ Elargir les dimensions de la table de contrôle qualité.



Aspects à étudier plus en détails:



7. Les positions de travail

- ❖ Les positions de travail :
- ✓ Chaise ergonomique pour l'opérateur de la station de comptage.



Aspects à étudier plus en détails:



8. Les efforts et les manutentions

- ❖ Les charges :
- ✓ Transpalettes pour déplacer les bobines de matière première afin d'alimenter la machine.
- ✓ Système adéquat pour placer les bobines de matière première sur la machine.
- ✓ Concevoir un pont roulant pour le déplacement des bobines de pâte afin de les rapprocher de l'élévateur.



Aspects à étudier plus en détails:

Pont roulant

Système adéquat pour placer les bobines de matière première sur la machine.



9. L'éclairage

Aspects à étudier plus en détails:



10. Le bruit

- ❖ L'emplacement des postes du travail :
- ✓ Eloigner l'opérateur de la station de comptage de la station de coupe finale.
- ❖ Les machines ou installations bruyantes :
- ✓ Encoffrer les éléments bruyants de la machine (station coupe coussin, soudure et coupe finale).
- ✓ Remplacer les transmissions mécaniques : chaînes par des courroies



Aspects à étudier plus en détails:

Eloigner l'opérateur de la station de comptage de la station de coupe finale.

Encoffrer la machine.



11. L'hygiène atmosphérique

Risques chimiques (solides, liquides ou gaz) et biologiques (bactéries, virus, liquides corporels...)

- ❖ Les poussières :
 - ✓ Proscrire le nettoyage de la machine et des plans de travail par la soufflette
 - ➔ installer un aspirateur.
- ❖ L'hygiène :
 - ✓ Installer des gaines au niveau des bouches d'aération de la cuisine orientées vers le haut pour éviter les odeurs de friture désagréables.



Aspects à étudier plus en détails:

Installation d'un aspirateur



12. Les ambiances thermiques

Climatiser la salle.

Aspects à étudier plus en détails:

Climatisation du local



13. Les vibrations

Aspects à étudier plus en détails:



14. L'autonomie et les responsabilités individuelles

Aspects à étudier plus en détails:



15. Le contenu du travail

- ❖ Les informations et la formation
 - ✓ Prévoir des séminaires de formation professionnelle

Aspects à étudier plus en détails:



16. Les contraintes de temps

- ❖ Les horaires et le programme de travail
 - ✓ Éviter l'horaire de travail de nuit puisque le travail s'effectue en un poste de 8 h / j

Aspects à étudier plus en détails:



17. Les relations de travail au sein du personnel et avec la hiérarchie

18. L'environnement psychosocial

Aspects à étudier plus en détails:



N°	ACTIONS	Illustrations
1	Élargir l'accès et l'espace du poste station comptage (dimension > 80 cm)	
2	Armoire de rangement des outils de travail.	
3	Container pour récupérer déchet à la sortie du drum.	
4	Affiche de sensibilisation au risque de surdité professionnelle.	
5	Protection des câbles électriques.	
6	Affichage consignes en cas d'incendies.	
7	Élargir les dimensions de la table du contrôle qualité.	
8	Chaise ergonomique pour l'opérateur de la station de comptage.	
9	Transpalette pour déplacer les bobines de matière première.	
10	Éloigner l'opérateur de la station de comptage de la station de coupe finale : allongement de la sortie produit de 1 mètre.	
11	Remplacer les transmissions mécaniques : chaînes par des courroies	
12	Encoffrer la machine : isolation par des panneaux sandwich.	

		
13	<p>Encoffrer le broyeur : séparation de la zone d'alimentation en bobines des machines.</p>	
14	<p>Installer des gaines au niveau des bouches d'aération de la cuisine orientées vers le haut pour éviter les odeurs de friture désagréables.</p>	