

## Exemple d'utilisation du guide de concertation Déparis dans une cuisine de collectivité.

### 1. Présentation de l'entreprise.

La cuisine est installée dans un bâtiment léger construit fin des années 60 et prévu pour être utilisé pendant 10 à 20 ans en attendant de nouveaux locaux. Etant donné le manque de moyens, la cuisine est toujours utilisée telle quelle. Les locaux sont loués de sorte que l'employeur n'est pas le propriétaire.

La cuisine de collectivité emploie 7 salariés.

### 2. La demande et les attentes de l'entreprise.

Le personnel se plaint de ses conditions de travail. Il met surtout en évidence une humidité de l'air inconfortable et une condensation d'eau sur tous les plans de travail y compris le sol, ce qui le rend glissant et dangereux. La cause de ces inconvénients est le fonctionnement insuffisant de la hotte de la cuisine qui n'aspire plus les vapeurs dégagées par la cuisson des aliments.

Lors de la visite périodique des locaux, de nombreux autres problèmes ont été détectés. Les conditions de travail n'ont pas été jugées satisfaisantes et, plutôt qu'une simple étude du problème d'humidité, une analyse approfondie des ces postes a été proposée à l'employeur qui a accepté d'emblée.

### 3. Introduction du guide de concertation Déparis.

#### 3.1 *Choix du guide de concertation Déparis.*

Le médecin du travail a proposée de réaliser cette analyse avec le guide de concertation Déparis, associant les salariés pour déterminer leurs besoins et les modifications à réaliser par rapport à la situation actuelle.

L'accord a été donné collectivement par l'employeur et les représentants des salariés.

#### 3.2 *Information par la direction sur les objectifs et engagement de celle-ci de tenir compte des résultats.*

Le propriétaire et l'employeur se sont engagés à tenir compte des résultats de cette analyse de poste... dans la limite des possibilités financières. Le propriétaire a marqué son accord pour apporter des modifications pour autant qu'elles soient structurées, cohérentes et améliorent la situation dans son ensemble.

#### 3.3 *Définition d'un petit groupe de postes formant une "situation de travail".*

Bien que les plaintes se focalisent sur la hotte, il a donc été décidé de faire porter l'étude sur l'ensemble de la cuisine et de ses annexes. Le médecin du travail fut invité à jouer le rôle de coordinateur parce que extérieur au service et connaissant mieux la méthode.

#### 3.4 *Adaptation du guide Déparis à la situation de travail.*

Le guide développé pour les cuisines fut utilisé. Une première réunion fut organisée avec deux salariés et la chef-cuisinière dans le but de présenter le guide et de l'adapter éventuellement. Avant le rendez-vous, le médecin avait apporté de petites adaptations de langage au guide. Au cours de la réunion d'une demi-heure, le guide fut passé en revue, chacun prenant connaissance de sa structure et de son contenu. Peu de changements furent jugés nécessaires.

#### 3.5 *Réunion dans un local calme près des postes de travail.*

Cinq salariés acceptèrent de participer, dont la chef-cuisinière. Le directeur participa également.

La réunion de discussion fut organisée un mercredi, jour où les salariés étaient donc plus disponibles puisqu'ils préparent les repas à venir mais n'en servent pas. Elle se tint dans le restaurant adjacent avec la possibilité de se rendre régulièrement dans la cuisine pour étayer certaines remarques.

Le médecin du travail réexpliqua l'origine et le but de l'étude ainsi que la procédure.

Les salariés exprimèrent des doutes quant aux possibilités de réels changements, les demandes précédentes n'ayant pas abouti. Leur employeur réitéra son engagement et celui du propriétaire de faire évoluer les choses si un programme d'ensemble était établi.

#### 3.6 *Discussions.*

Chaque rubrique fut parcourue successivement en essayant de déterminer, comme le demande le guide Déparis, ce qui peut être fait d'emblée pour améliorer la situation et ce qui doit être analysé plus en détails pour aboutir à des solutions durables. Les estimations de coûts ne furent pas réalisées, les participants ne sachant pas si les travaux seraient de rénovation ou s'ils évolueraient vers une nouvelle construction. La réunion dura 3 heures.

### 3.7 *Après la réunion.*

Après la réunion, le document de synthèse préparé par le médecin du travail fut rediscuté avec la chef-cuisinière qui n'émit aucune objection, ni ne proposa de corrections. Il fut ensuite envoyé et présenté au directeur et au propriétaire des bâtiments.

### 3.8 *Poursuite de l'étude pour les problèmes non résolus, facteur par facteur, au moyen des méthodes de niveau 2, Observation, de la stratégie SOBANE.*

Les études supplémentaires nécessaires seront réalisées par le propriétaire des bâtiments (organisme qui emploie des architectes, conseillers en prévention, électriciens, ergonomes,...).

## 4. Tableaux de synthèse.

### 4.1 Tableau synoptique

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. L'autonomie et les responsabilités individuelles	☺
14. Le contenu du travail	☺
15. Les contraintes de temps	☺
16. Les relations de travail au sein du personnel et avec la hiérarchie	☺
17. L'environnement psychosocial	☺

### 4.2 Inventaire des propositions d'amélioration et des études complémentaires à réaliser.

#### 4.2.1 Propositions d'améliorations immédiates

1.	Réparer les fuites de gaz ainsi que les témoins d'allumage dans les douches
2.	Procurer une escabelle stable, conforme aux normes actuelles (CE - 5 marches avec barre d'appui)
3.	Réparer les fuites d'eau en amont des robinets pour éviter une fermeture des vannes générales à chaque utilisation
4.	Fournir des gants isolants, couvrant tout le bras et permettant une préhension aisée des plaques du four
5.	Placer des thermomètres adéquats dans les réfrigérateurs et congélateurs
6.	Faire nettoyer le container d'ordures extérieur
7.	Fournir des chariots supportant et surélevant les seaux amovibles et du matériel de nettoyage avec presse-torchons
8.	Remplacer les luminaires rouillés
9.	Améliorer le fonctionnement des bacs dégraisseurs
10.	Remplacer la grille d'évacuation d'eau située le long des douches au sol, qui est endommagée
11.	Placer une extinction automatique sur les friteuses
12.	Éliminer la cause de l'humidité des murs

## 4.2.2 Aspects à étudier

1.	<p><b>Revoir la disposition de la cuisine en tenant compte des éléments suivants:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <u>Local supplémentaire</u> pour installer un self- service chaud.</li><li>• <u>Voies de circulation</u> suffisamment larges pour passer sans encombre avec les chariots, sans gêner les autres.</li><li>• <u>Chariots</u> à proximité des postes de travail pour pouvoir transférer facilement les assiettes, plats....</li><li>• <u>Lave-vaisselle</u> accessible aux chariots aux emplacements de charge et de décharge.</li><li>• <u>Espace</u> suffisant pour que les chariots ne soient pas gênants pour le passage.</li><li>• <u>Organisation d'un circuit</u> qui empêche le croisement de la vaisselle sale et propre.</li><li>• <u>Accès</u> des chariots à proximité des éviers de vaisselle.</li><li>• <u>Vestiaire</u> (hommes et femmes séparés) avec des armoires individuelles à 2 compartiments pour que les vêtements de travail et civils ne se touchent pas. Ce vestiaire doit être chauffé et ventilé (présence de fenêtre).</li><li>• <u>Réserves</u> déplacées dans des locaux adjacents où les chariots et le palan peuvent circuler pour diminuer les va-et-vient. La réserve doit disposer d'une sortie sur l'extérieur avec porte double et plan incliné, pour permettre le dépôt des palettes directement à l'intérieur lors du déchargement du camion.</li><li>• <u>Postes de travail</u> plus facilement accessibles (le four vertical et la chambre froide se gênent mutuellement).</li><li>• Accès possible des chariots à l'intérieur de la <u>chambre froide</u> pour diminuer les manutentions: plan incliné, amovible ou non selon la nécessité de passage devant la chambre froide.</li><li>• <u>Lave-mains</u> bien localisé, actionnable du genou ou du pied et accompagné de distributeurs de savon liquide et de papiers essuie-mains à usage unique.</li><li>• <u>Compartimentage des locaux</u> avec murs et portes Rf doit être vérifié par le service incendie et être adapté à des cuisines de collectivité</li></ul>
2.	<p><b>Revoir les installations suivantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <u>Tableau électrique</u> vérifié par un organisme agréé, avec fusibles à disjoncteurs.</li><li>• <u>Installation électrique</u> plus puissante avec suffisamment de prises de courant sans multiprises.</li><li>• <u>Eclairage</u> suffisant à chaque poste de travail en remplaçant et revoyant la localisation des luminaires au-dessus des postes.</li><li>• <u>Installation de gaz</u> plus puissante vérifiée par un organisme agréé.</li><li>• <u>Pression d'eau</u> plus importante aux robinets.</li><li>• <u>Bacs dégraisseurs</u> permettant l'élimination complète de la graisse sans accumulation.</li><li>• <u>Evacuation d'eau</u> usée correcte sans reflux par les différents sterfputs au sol et éviers.</li><li>• <u>Système d'extraction d'air</u> (hottes) suffisant pour extraire toutes les vapeurs (plus de condensation sur les surfaces plus froides (fenêtres) et pour améliorer le confort de travail.</li><li>• <u>Sol</u> antidérapant même lorsqu'humide.</li></ul>
3.	<p><b>Remplacer le matériel suivant:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• D'urgence, la <u>trancheuse</u>: lames de qualité et aiguisées, garant.</li><li>• La <u>sauteuse</u> à gaz: car dangereuse lors de l'allumage et revêtement de cuisson vieilli et noirci.</li><li>• La <u>cuisinière</u> au gaz: prévoir 6 becs adaptés à la taille des grandes casseroles.</li><li>• Le <u>robot</u> à légumes: plus maniable et plus léger.</li><li>• L'<u>éplucheuse</u>: avec un système de déversement des pommes de terre pelées directement dans l'évier.</li><li>• Les <u>éviers</u>: d'une profondeur permettant l'introduction des casseroles et le travail sans flexion continue du tronc</li></ul>
4.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Organiser une formation à la manutention</li></ul>
5.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Désigner une personne de confiance dans l'établissement, conformément à la loi sur le harcèlement au travail</li></ul>
6.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Créer un système de rappel des salariés en cas d'absence de collègues</li></ul>

## 4.3 Tableaux détaillés

### 1. Les locaux et zones de travail

#### Principaux problèmes identifiés:

- **Les voies de circulation** (pour personnes et véhicules):
  - ✦ Accès à la réserve difficile, les personnes occupées au nettoyage des légumes doivent se déplacer pour libérer le passage.
- **Les accès aux zones de travail:**
  - ✦ Lave-vaisselle: accès encombré par des chariots.
  - ✦ Local self: porte simple et non battante trop étroite pour l'accès aisé avec les chariots.
  - ✦ Accès impossible en même temps au four et à la chambre froide car les deux portes se gênent l'une l'autre.
- **L'encombrement:**
  - ✦ pas d'espace pour l'emplacement des chariots. Ces chariots encombrer sans cesse le passage et sont sans cesse changés de place.
- **L'entretien technique et ménager:** Locaux sales à repeindre.
- **Les déchets:** Les bacs dégraisseurs fonctionnent mal, la graisse s'accumule donc et refoule.
- **Les sols:** irréguliers ce qui crée des vibrations des chariots.
  - ✦ Recouverts de carrelages antidérapants qui n'assurent pas leur fonction car une fois le sol mouillé, il est très glissant.
- **Les locaux sociaux:** pas de vestiaire pour les salariés de cette cuisine; pas de douche

#### A améliorer:

- ✦ Fonctionnement des bacs dégraisseurs.
- ✦ Déplacer la réserve vers une pièce accessible avec le palan.
- ✦ Déplacer le lave-vaisselle.
- ✦ Modifier l'emplacement du four vertical.
- ✦ Remplacer le carrelage actuel par un revêtement plus antidérapant même mouillé.
- ✦ Créer un vestiaire avec armoires-vestiaires individuelles pour chaque salarié.
- ✦ Installer une douche



### 2. L'organisation du travail

#### Principaux problèmes identifiés:

- **L'organisation du travail:**
  - ✦ Plan de travail général élaboré par la chef cuisinière en accord avec les autres salariés.
  - ✦ Plan clair et satisfaisant.
- **La planification du travail:** est assurée une fois pour toute par la chef cuisinière et satisfait tous les salariés.
- **L'approvisionnement des postes:**
  - ✦ Difficulté pour se procurer les denrées qui se trouvent dans les différentes réserves → augmente les déplacements.
  - ✦ Lave-vaisselle: insuffisamment de place pour entreposer la vaisselle propre et sale sans avoir à se déplacer sans arrêt. De plus la vaisselle propre et sale se croisent ce qui pose des problèmes d'hygiène

#### A améliorer:

- ✦ Modifier l'emplacement des réserves et les rassembler dans un local ou un groupe de locaux adjacents les uns aux autres.
- ✦ Déplacer le lave-vaisselle. Créer un circuit vaisselle propre et sale qui ne se croisent pas



### 3. Les accidents de travail

#### Principaux problèmes identifiés:

- **Les vêtements de travail et Equipements de protection individuelle (EPI).**
  - ✦ Pas de gants isolants pour retirer les plateaux du four.
  - ✦ Les vêtements de travail sont mis à la disposition des salariés et entretenus par l'employeur.
  - ✦ Les salariés disposent de chaussures renforcées aux orteils et antidérapantes.
- **Les chutes de hauteur:** escabelle instable à remplacer.
- **Les chutes de plain-pied:**
  - ✦ Sterfput brisé: risque de chute et de torsion de pied.
- **Les risques mécaniques:**
  - ✦ Heurt : passage vers la chambre froide à partir de la cuisine

#### A améliorer:

- ✦ Procurer des gants isolants permettant une préhension sans danger mais couvrant les bras en entier.
- ✦ Procurer une escabelle stable et conforme.
- ✦ Remplacer la grille de protection du sterfput.
- ✦ Heurt : disposition de la cuisine à revoir



## 4. Les risques électriques et d'incendie

### Principaux problèmes identifiés:

#### Les risques électriques.

- **L'installation électrique générale:**
  - ✦ Insuffisante: les plombs sautent quand plusieurs appareils électriques sont utilisés.
  - ✦ Nombre de prises de courant insuffisant: d'où l'utilisation de multiprises.
  - ✦ Tableau électrique: anciens fusibles sans disjoncteur.

#### Le risque incendie et explosions.

- **Les sources:**
  - ✦ Flamme projetée de 20 à 30 cm lors de l'allumage de la sauteuse à gaz.
  - ✦ Pas de pression de gaz suffisante pour pouvoir allumer ensemble le chauffe-eau, la sauteuse et les douches par exemple.
  - ✦ Fuites de gaz au niveau des douches: quand non utilisées, on ferme la vanne de gaz.
- **Les moyens de lutte:**
  - ✦ Pas d'extinction automatique des friteuses.
  - ✦ Couverture anti-feu présente et à proximité friteuses.
  - ✦ Extincteurs en ordre.
- **Le compartimentage des locaux, escaliers:** cuisine dans un RTG (cloisons non résistantes au feu).
- **Les consignes en cas d'incendie:** oui.
- **La signalisation:** signalisation des sorties de secours en ordre

#### A améliorer:

- ✦ Installer une extinction automatique aux friteuses.
- ✦ Réparer la fuite de gaz au niveau de l'arrivée de gaz des douches.
- ✦ Prévoir une formation au port des EPI.
- ✦ Revoir l'installation électrique générale et la renforcer si nécessaire.
- ✦ Installer des prises de courant supplémentaires.
- ✦ Revoir le compartimentage des locaux (portes Rf, résistance au feu des cloisons,...).
- ✦ Revoir l'installation de gaz



## 5. Les commandes et signaux

### Principaux problèmes identifiés:

- **Les ordres de travail:** chacun sait ce qu'il doit faire. Travail organisé une fois pour toute par la chef cuisinière. Ordres donnés oralement à l'équipe.
- **Les signaux (écrans, lampes...) et les commandes.**
  - ✦ Chauffe-eau: pression d'eau insuffisante et débit de gaz irrégulier: nécessité de manipuler les vannes de gaz sans cesse.
  - ✦ Robinets: fuites, d'où nécessité d'ouvrir et fermer à chaque utilisation la vanne en amont du robinet d'eau.
  - ✦ Douches: témoins d'allumage ne fonctionnent plus.
- **Leur localisation:**
  - ✦ Témoin de la sauteuse à gaz : mal placé, à 50 cm du sol et on doit regarder dans la sauteuse.
  - ✦ Vanne de gaz de la sauteuse : difficile d'accès derrière la sauteuse.
  - ✦ Vanne de gaz des douches : idem.
- **Leurs caractéristiques:**
  - ✦ Ancienne sauteuse de manipulation dangereuse

#### A améliorer:

- ✦ Réparer les fuites en amont des arrivées d'eau.
- ✦ Réparer les témoins d'allumage des douches.
- ✦ Réparer les fuites de gaz sur les tuyaux des douches.
- ✦ Remplacer l'ancienne sauteuse.
- ✦ Faire revoir l'installation de gaz par un organisme agréé



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

### Principaux problèmes identifiés:

- **Le matériel, outils et machines,...**
  - ✦ Pas de lave-mains dans la cuisine.
  - ✦ **Sauteuse** ancienne: difficulté et risque de brûlure à l'allumage.
  - ✦ **Trancheuse**: lames usées : risque de coupure et augmentation de la force nécessaire à son utilisation.
  - ✦ **Robot** à légumes et purée: très lourd, ancien, râpes usées,...: difficulté pour le manipuler, risque de chute sur le manipulateur.
  - ✦ **Peleuse** de pommes de terre: rouillée et demande une élévation des charges au-dessus des épaules.
  - ✦ **Hottes**: rouillées et pas fonctionnelles:
    - Ruissellement d'eau sur les fenêtres, sol,....
    - Chute de morceaux de peinture et de métal rouillé dans l'huile des friteuses.
  - ✦ **Eau**:
    - - pression insuffisante (on ne peut faire couler de l'eau par deux robinets à la fois).
    - - eau chaude: on remplit d'abord deux seaux d'eau froide avant que l'eau ne coule chaude.
  - ✦ **Bacs dégraisseurs**: accumulation de graisse et refoulement.
  - ✦ **Bacs des éviers** vaisselle et légumes: trop profonds et trop petits pour y placer une casserole.
  - ✦ **Cuisinière**:
    - rouillée.
    - porte du four relativement lourde, se referme seule: écrasement et brûlure des mains.
    - Four vertical: préhension difficile des plaques du four, surtout de la plaque supérieure.
    - Projection de gouttelettes de graisse lors de la cuisson de la viande.
    - becs trop petits par rapport aux casseroles: les flammes s'éteignent par manque d'oxygène. Actuellement on résout ce problème en surélevant les casseroles; danger de dégagement de gaz et de formation de CO lors d'une mauvaise combustion de ces gaz.
    - becs trop peu nombreux

### A améliorer:

- ✦ Remplacer la cuisinière ou permettre un blocage en position ouverte de la porte de son four et l'adapter à l'utilisation de grandes casseroles.
- ✦ Remplacer la trancheuse ou, au moins, remplacer les lames.
- ✦ Installer un lave-mains dans la cuisine avec commande au pied ou au genou et accompagné de distributeurs de savon liquide et de papiers essuie-mains à usage unique.
- ✦ Remplacer la sauteuse.
- ✦ Remplacer le robot à purée par un plus léger et plus maniable.
- ✦ Remplacer l'éplucheuse par un système où les pommes de terre épluchées sont déversées automatiquement dans l'évier de lavage.
- ✦ Revoir ou remplacer tout le système d'aspiration d'air par des hottes.
- ✦ Revoir les arrivées d'eau pour permettre un écoulement plus aisé.
- ✦ Rendre plus efficace les becs dégraisseurs.
- ✦ Revoir la profondeur des bacs des éviers vaisselle et légumes

## 7. Les positions de travail

### Principaux problèmes identifiés:

- **La répétition des mêmes gestes**: pelage des pommes de terre, nettoyage des légumes, cuisson de la viande,....
- **Les positions de travail**:
  - ✦ Vaisselle et légumes: nuque fléchie pendant la plus grande partie du travail.
  - ✦ Trancheuse: position d'utilisation inconfortable (tronc penché et pression importante exercée car lames usées).
- **Les hauteurs de travail**: bacs des éviers trop profonds → demandent un fléchissement du tronc.
- **Le travail debout**.
  - ✦ appui des hanches et des avant-bras

### A améliorer:

- ✦ Revoir la profondeur des bacs des éviers

## 8. Les efforts et les manutentions

### Principaux problèmes identifiés:

- **Les gestes et efforts:**
  - ✦ Par à-coups quand le camion de livraison arrive.
  - ✦ Rapides car cela vient s'ajouter au travail habituel.
- **Les efforts des mains:**
  - ✦ Torsion des poignets:
    - nettoyage: pas de chariot avec presse-torchons.
    - trancheuse: fonctionne mal → pression sur mains – poignets en hyper extension.
    - charge des sacs de pommes de terre: préhension pour les placer dans l'éplucheuse.
- **Les charges:**
  - ✦ Lourdes et difficiles à prendre (ex.: sacs de pommes de terre, conserves enveloppées ensemble, sacs de légumes...) (bacs de viande: poignées adéquates).
  - ✦ Inclinaison du tronc pour chaque préhension du sol vers le chariot et ensuite du chariot vers la planche de rangement.
- **Les aides mécaniques:**
  - ✦ Réserves inaccessibles par le camion de livraison sinon les palettes pourraient être déposées à l'intérieur.
  - ✦ Palan avec plateau montant disponible mais inutilisable car il n'est pas possible de parcourir le dédale de couloirs étroits vers les réserves.
  - ✦ Chambre froide: la marche ne permet pas de pousser le chariot à l'intérieur.
- **La formation:** pas de formation à la manutention.
- **La fatigue en fin de journée:** lombalgies fréquentes

### A améliorer:

- ✦ Fournir un chariot avec un système de nettoyage et presse-torchons pour l'entretien des sols.
- ✦ Organiser une formation à la manutention.
- ✦ Livrer les marchandises directement dans la réserve: adapter la porte et l'accès à la réserve pour que les palettes puissent y être entreposées + réserves dans des pièces adjacentes et accessibles au palan avec montée du plateau.
- ✦ Etudier une position idéale pour l'éplucheuse de pommes de terre + aide à la manutention.
- ✦ Installer un plan incliné à l'entrée de la chambre froide pour permettre d'y pousser le chariot

## 9. L'éclairage

### Principaux problèmes identifiés:

- **L'éclairage dans les locaux.**
  - ✦ Insuffisant (réserves, sauteuses, friteuses): tous les TL ne fonctionnent pas.
- **La lumière du jour et la vue à l'extérieur:** OK.
- **Ombres sur le travail.**
  - ✦ Pas de luminaire à chaque poste.
  - ✦ Ombre et de non visibilité pour le nettoyage et la préparation des légumes et au lave-vaisselle.
- **La vue sur l'extérieur:**
  - ✦ Fenêtres opacifiées par la condensation.
- **Les luminaires:**
  - ✦ En très mauvais états et de nombreux TL manquent

### A améliorer:

- ✦ Remplacer les luminaires.
- ✦ Installer des luminaires au-dessus de chaque poste de travail (lave-vaisselle, douches, préparation des légumes, évier vaisselle, évier des légumes, sauteuses, friteuses,...).
- ✦ Remplacer la hotte

## 10. Le bruit

### Principaux problèmes identifiés:

- **Les machines ou installations bruyantes:**
  - ✦ La hotte est très bruyante et il est nécessaire d'élever la voix pour communiquer quand celle-ci fonctionne.
  - ✦ déplacement bruyant des chariots à cause du revêtement de sol

### A améliorer:

- ✦ Revoir tout le système d'extraction d'air et de l'humidité (hottes).
- ✦ Trouver un revêtement de sol plus antidérapant et moins irrégulier (moins épaisses crénelures)

## 11. L'hygiène atmosphérique et risques chimiques et biologiques

### Principaux problèmes identifiés:

- **Les risques chimiques et biologiques.**
  - ✦ Les fiches techniques et toxicologiques sont gardées par la cuisinière en chef qui donne des explications aux salariés lors que l'on utilise un nouveau produit (produits aux normes HACCP).
  - ✦ Intoxication au CO si mauvaise combustion du gaz lors de l'utilisation de la cuisinière.
- **Les stocks:** aliments et produits d'entretien bien séparés.
- **Les vapeurs:** mal évacuées car la hotte fonctionne mal.
- **Les déchets:** container est très sale: odeur en été.
- **Les EPI:** Gants portés pour changer le récipient de produit de rinçage du lave-vaisselle et pour le nettoyage.
- **L'hygiène:**
  - ✦ Moisissures dans les réserves.
  - ✦ Odeur et humidité dues au mauvais fonctionnement de la hotte.
  - ✦ Croisement de la vaisselle propre et sale au niveau du lave-vaisselle et de l'évier.
  - ✦ Refoulement des égouts: l'eau souillée du lavage des pommes de terre ressort au niveau du sterfput adjacent.
  - ✦ Pas de thermomètres dans les congélateurs pour arriver à une T° optimale à la conservation des aliments.
- **Le renouvellement de l'air:**
  - ✦ Insuffisant: hottes non fonctionnelles.
  - ✦ Odeurs d'égouts

### A améliorer:

- ✦ Rendre plus efficaces les bacs dégraisseurs.
- ✦ Placer des thermomètres adéquats dans les réfrigérateurs et les congélateurs pour assurer une t° optimale à la conservation des aliments.
- ✦ Faire nettoyer le container à ordures extérieur.
- ✦ Revoir tout le système d'extraction d'air et de l'humidité (hottes).
- ✦ Humidité des murs dans les réserves à étudier + si on installe le vestiaire à cet endroit, installation d'un chauffage.
- ✦ Modification de l'emplacement du lave-vaisselle et création d'un circuit ne permettant pas le croisement de vaisselle propre et sale.
- ✦ Evacuation des eaux usées à revoir

## 12. Les ambiances thermiques

### Principaux problèmes identifiés:

- **La température:**
  - ✦ Trop élevée en été surtout du côté des sauteuses et les fenêtres ne peuvent être ouvertes pour une question d'hygiène (insectes).
- **L'humidité:**
  - ✦ Cuisine: très importante au point que la vapeur d'eau se condense et ruisselle sur les fenêtres et toutes autres surfaces.
  - ✦ Réserves : moisissures dues à l'humidité des murs

### A améliorer:

- ✦ Etudier la possibilité de placer le lave-vaisselle à la place des sauteuses actuelles, ce qui permettrait une ouverture des fenêtres et le placement de stores aux fenêtres de cette façade.
- ✦ Humidité des murs dans les réserves à revoir

## 13. L'autonomie et les responsabilités individuelles

### Principaux problèmes identifiés:

- **Les procédures de travail:** claires et connues.
- **Le degré d'initiative:** semble correct aux salariés.
- **L'autonomie:** semble correcte aux salariés.
- **Les circonstances de travail:** mauvaises au niveau des lieux mais très bonne au niveau de l'entente de l'équipe.
- **Le niveau d'attention:** pourrait être diminué si certaines causes d'accident étaient supprimées (ex.: sauteuse, sol glissant, robot à légumes peu maniable,...).
- **La répartition du travail:** les imprévus ainsi que la répartition du travail sont gérés par la chef cuisinière.
- **Les responsabilités:**
  - ✦ Semblent correctes aux salariés.
  - ✦ Les responsabilités et la charge mentale semblent importantes pour la chef cuisinière. Toutes les décisions doivent être prises par elle (commandes, factures, appel d'un mécanicien, contact avec les représentants et la hiérarchie...)

### A améliorer:

- ✦ Améliorer les conditions de travail (voir ci-dessus) pour diminuer les imprévus potentiels (pannes de matériel)



## 14. Le contenu du travail

### Principaux problèmes identifiés:

- **L'intérêt du travail:** intéressant et diversifié.
- **Les compétences:** OK.
- **Informations et formation:** Sur les risques et la prévention + sur les nouvelles normes : manque de temps.
- **La charge émotionnelle:** pas trop lourde

### A améliorer:

- ✦ Mettre en ordre les causes d'alourdissement du travail vues ci-avant.
- ✦ Organiser des formations sur la prévention des accidents de travail, les nouvelles normes de sécurité,...



## 15. Les contraintes de temps

### Principaux problèmes identifiés:

- **Les horaires et le programme de travail.**
  - ✦ Connus suffisamment à l'avance, mais peu de flexibilité.
  - ✦ Au moindre imprévu, temps insuffisant et stress.
- **Le rythme de travail:** travail en retard difficile à être résorbé.
- **L'autonomie du groupe:**
  - ✦ Difficultés à récupérer les heures supplémentaires. Une absence en dehors des congés scolaires est très difficile.
- **Les interruptions dans le travail:** peu autorisées.
- **Les pauses:**
  - ✦ Peu nombreuses.
  - ✦ Pas de pauses lorsqu'un salarié est absent.
  - ✦ Le travail doit être prêt à une heure précise, quoi qu'il arrive. C'est ce qui crée le stress. En cas de personnel absent, de retard de livraison, ... tous les salariés sont mis à contribution et la chef cuisinière doit gérer la situation. Les jours de livraison, on doit transporter les denrées dans les réserves et on perd du temps.

### A améliorer:

- ✦ Voir la possibilité d'établir une rotation pour prévoir une personne rappelable en cas de problème.
- ✦ Déplacer les réserves et permettre l'approvisionnement directement dans ces locaux pour diminuer le temps de rangement.
- ✦ Améliorer les conditions matérielles de travail pour diminuer les imprévus



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

### Principaux problèmes identifiés:

- **Les communications pendant le travail:** possibles.
- **L'entraide entre salariés** nécessaire à la bonne marche du travail pour des problèmes de travail.
- **La hiérarchie:** connue, appréciée et respectée.
- **Les relations avec la hiérarchie:**
  - ✦ En cas de problème, on s'adresse d'abord à la chef cuisinière, puis à l'économiste, puis à la chef d'établissement (voie hiérarchique respectée).
- **Les suggestions et critiques des salariés:** entendues et prises en compte.
- **Les évaluations:** sont informelles, orales et assez positives

### A améliorer: -



## 17. L'environnement psychosocial

### Principaux problèmes identifiés:

- **Les promotions:** très rares.
- **Les discriminations:** pas de discriminations ressenties par les salariés (au sein de leur équipe).
- **L'emploi:** +/- stable.
  - ✦ Problème pour les remplacements des absents. On rappelle des membres de l'équipe mais concrètement, c'est toujours les 2-3 mêmes personnes qui acceptent les remplacements.
- **Les problèmes psychosociaux:** pas de personne de confiance pour le harcèlement prévu dans l'entreprise.
- **Les conditions de vie en entreprise:** Dans cette équipe, les salariés semblent globalement satisfaits

### A améliorer:

- ✦ Organiser une tournante pour le remplacement des absents.
- ✦ Désigner une personne de confiance au sein de l'entreprise, accessible à tous les salariés, premier relais en cas de harcèlement



## 5. Conclusions:

Le guide de concertation Déparis s'est avéré très efficace.

- Tous les points problématiques détectés lors de la visite des locaux ont été soulevés ainsi que de nombreux autres, qui n'auraient pas pu être relevés sans la participation des salariés. La présentation en rubriques a encouragé la mise en évidence de problèmes auxquels les salariés n'auraient pas pensés spontanément.
- Le guide s'est avéré facile à comprendre et à utiliser par les salariés: les différents points abordés étaient clairs, précis et adaptés à la situation de travail. Peu d'adaptations des questions ont été nécessaires pour ce poste, si ce n'est des points spécifiques à l'hygiène alimentaire (ex. : thermomètres dans les congélateurs et frigo, circuit prévu pour la vaisselle propre et sale).

## 6. Quelle a été la suite?

L'analyse du bâtiment a révélé la présence d'asbeste dans les plafonds. Les travaux de rénovation étaient alors nettement plus compliqués et plus coûteux et la décision fut prise de construire une nouvelle cuisine.

Etant donné le long délai avant cette nouvelle construction, les modifications les plus urgentes furent apportées telles que le remplacement de la trancheuse, de la cuisinière et de la sauteuse à gaz et l'amélioration du fonctionnement des hottes.

\*\*\*