

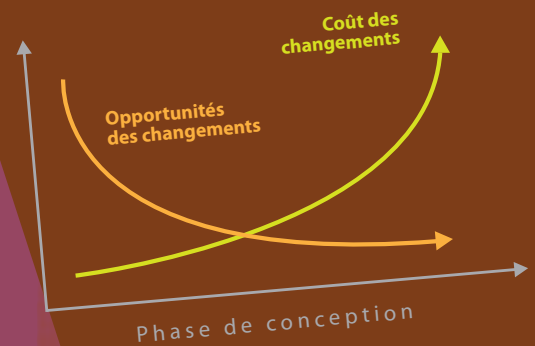
« Nous n'avions pas évalué le nombre de manipulations nécessaires pour conditionner le produit dans ce nouvel emballage, on était dans les choux au niveau de la productivité et les salariés se sont plaints de contraintes supplémentaires... »

Comment **optimiser** les **produits-process**

Pourquoi c'est un enjeu pour la prévention ?

Plus les contraintes émanant d'une nouvelle recette, d'un nouveau process ou d'un nouveau packaging sont identifiées tôt, plus il est facile de les traiter et moins le coût financier est important.

L'impact sur la sécurité-santé, trop souvent oublié, doit être étudié dès la conception des produits/process/packaging, ce qui suppose une bonne coopération entre les différents services de l'entreprise, (production, R&D, RH), nécessitant probablement la mise à jour des procédures à l'œuvre en interne.



en Les expériences pratiques !

Les défauts de conception ou de mauvais fonctionnement de machines peuvent conduire à des postes délicats en termes de conditions de travail, comme par exemple :

- Demander à une personne de retourner tous les produits pour vérifier le marquage de la date limite de consommation parce que la machine qui marque les produits a des défauts que l'on ne sait pas réparer.
- Poster une personne à un aiguillage de convoyeurs pour éviter les bourrages. Ce poste crée de longues périodes de surveillance avec des pics de stress pour retirer le plus rapidement possible les produits qui coincent.



Intégrer les aspects santé-sécurité dans le processus de décision R&D

Il n'est pas rare d'entendre que l'innovation conditionne la pérennité de l'entreprise agroalimentaire. C'est une activité porteuse d'enjeux forts, dont les conséquences sont multiples et concernent l'ensemble des services : marketing, commercial, production.

Le service R&D échange avec le service production, mais bien souvent seulement une fois que le produit a été validé au niveau de la conception et qu'il ne reste plus qu'à paramétrer les équipements. Dans ce cas, il n'y a plus d'ajustement possible par rapport à ce nouveau produit. Une stratégie profitable à la prévention des risques santé-sécurité est d'étudier les conséquences sur la production et les conditions de travail au moment de la conception et de la validation des nouveaux recettes/process/packaging.



Nombre de salariés	200
Activité	Fabrication de quiches et tartes
Action de prévention	Refaire les feuilles de consignes pour la répartition des éléments de décor sur les produits. Cela a permis d'aligner les exigences qualité (quantité dosée et répartition) avec le travail réel des opérateurs à la cadence de la ligne Repérer les contraintes de la dépose pour ensuite sensibiliser les responsables R&D sur les difficultés des opérateurs. La température négative de certains décors était de façon évidente pour tous les acteurs une contrainte. Aujourd'hui, les responsables R&D et les responsables de production prennent aussi en compte l'influence sur le travail des opérateurs de la granulométrie et de la viscosité du décor, et le rapport entre le poids contenu dans une main et la quantité à déposer par tarte. Ils ont en tête ces éléments quand ils définissent la cadence de la ligne par exemple ou mettent au point un nouveau produit-process.

O U T I L S

La revue des exigences

La revue des exigences, également appelée revue de contrat, vise à valider la faisabilité et anticiper l'impact d'un nouveau produit/process/packaging, notamment sur les conditions de travail.

Elle s'assure que les exigences du client ou du service demandeur sont clairement définies et documentées. Elle permet leur analyse et s'assure de l'aptitude de l'entreprise à satisfaire ces exigences. Elle permet de valider avec ou sans conditions particulières le développement d'un produit.

3 étapes clés :

- autoriser le développement
- autoriser l'industrialisation
- autoriser la production.

► Voir exemple de **revue des exigences** dans le livret des annexes

Il convient d'adapter l'outil au fonctionnement de l'entreprise : par exemple, prévoir de le remplir lors d'une réunion où participent les décideurs des services concernés, ou faire circuler le document, afin de ne pas allonger la durée du projet de développement.

! Il ne faut pas confondre l'évaluation des risques (formalisée dans le document unique) avec cet outil qui ne permet pas d'avoir une vision globale de tous les risques dans l'entreprise.

! La personne qui porte cette démarche de revue des exigences ne doit pas être celle qui valide le projet d'innovation (mais plutôt le-la responsable Qualité, par exemple).

Nombre de salariés 50

Activité Charcuterie

Action de prévention L'arrivée d'une nouvelle ligne à plus forte cadence a été anticipée selon plusieurs critères :

- place disponible après implantation
- projets en plusieurs étapes avec évaluation intermédiaire et correction
- repenser l'évacuation des flux générés par la nouvelle ligne
- changements induits sur les autres lignes en termes d'implantation mais aussi d'ordonnement
- choix et formation des personnes affectées à cette ligne (ressenti comme un stress lié à la technicité du matériel ou comme une promotion)
- changement dans la répartition du travail (opérateurs, conducteurs de ligne) dû à la complexité des réglages
- surveillance de l'atteinte des objectifs techniques et de la satisfaction des salariés sur la ligne (les changements ont-ils eu un impact sur la santé des salariés ?).



Evaluer en même temps les risques sanitaires et professionnels

Utiliser une même méthodologie pour conduire l'analyse des risques sanitaires et professionnels est intéressant à plusieurs titres. Cela permet :

- de valoriser, pour le champ santé-sécurité, des méthodes et outils éprouvés et reconnus dans l'analyse des risques sanitaires et leur prévention
- d'orienter la recherche d'action préventive vers des solutions qui répondent aux deux types de risque en même temps
- et donc de gagner du temps.



O U T I L S

La méthode HACCP : intégrer les risques professionnels

L'analyse des risques intégrée (Hygiène-Santé-sécurité-voire Environnement) selon la méthode HACCP permet de requestionner conjointement chaque étape du process sur les risques pour la sécurité alimentaire ET pour la santé-sécurité des travailleurs.

Etapes de la méthodologie :

- constituer un groupe de travail avec les salariés
- identifier les étapes du process par poste ou unité de travail
- identifier les situations dangereuses pour le consommateur et pour le salarié
- évaluer les risques sanitaires et professionnels
- repérer les points de divergence ou convergence afin de valider les compromis
- formaliser les démarches et les plans de prévention (plan hygiène et document unique)
- suivre et évaluer au quotidien (mise à jour annuelle et à chaque modification de process).





Nombre de salariés	250
Activité	Fabrication de plats cuisinés
Action de prévention	Le chef d'atelier a analysé les risques afférents à la pesée des ingrédients en poudre pour chaque fabrication de plat.

Risques :

- pour le dos dus à de multiples pesées par seau
- de chute, car zone encombrée par de nombreux ingrédients et contenants
- pour la qualité-produit, en cas d'erreur de pesées répétées
- pour l'hygiène du produit par contamination microbologique.

Suite à cette analyse, pour réduire les risques, aujourd'hui les ingrédients poudre ne sont plus pesés un par un mais des mix de poudre sont achetés ou préparés en avance pour la semaine.
