



FICHE « BONNES PRATIQUES » « HYGIENE SANTE SECURITE »

- > **Cible** : Responsable QSE, Membre du CHSCT, Médecin du travail
- > **Définition du thème**
Prise en compte des conditions de travail sur le plan de l'hygiène, de la santé, de la sécurité.
Apporter des améliorations
- > **Responsable** : la Direction, et par délégation, le responsable QSE ou toute personne désignée
- > **Pourquoi ? / Objectifs**
Répondre aux exigences du code du travail : « tout employeur a l'obligation d'assurer la sécurité physique et mentale, et la santé de ses collaborateurs. »
- > **Comment s'y prendre ?**

1 Pré-requis

Avoir une bonne connaissance des risques inhérents à l'activité de l'entreprise

Cf outil : Site INRS – Etablissement
du document unique dans les PME
ED840 – mars 2011

2 Etapes

1. Dans le cas d'une entreprise structurée :
 - partager l'entreprise en secteurs homogènes
 - désigner un correspondant par secteur pour évaluer les dangers (associer un représentant du CHSCT)
 - évaluer les dangers : questionner le personnel du secteur, prendre en compte l'historique (accidents ou accidents bénins) et prioriser (fréquence d'exposition au danger, gravité)
 - développer les plans d'actions en associant les personnels du secteur, en jouant sur l'un ou les trois domaines : technique, humain, organisationnel
 - sécurité : former et informer (formation de salariés aux gestes d'urgence, rappel des numéros de téléphone d'urgence...)

2. Dans le cas où l'entreprise n'a pas de CHSCT :
Le dirigeant ou une personne désignée par lui demandera l'appui du médecin du travail ou toute autre instance compétente (CARSAT, ARACT, ...)

3 Ce qui en découle

Les résultats de l'évaluation sont une obligation réglementaire : document unique d'évaluation des risques.

Il doit être renouvelé tous les ans ou plus fréquemment en cas de modification importante des locaux, d'activité ou d'accident grave.

Il doit être tenu à disposition des autorités compétentes (Inspection du travail).

S'assurer régulièrement de la mise en œuvre des actions retenues via les réunions du CHSCT ou en interviewant les correspondants des secteurs.

> Exemples issus des entreprises de LED

- Pâtisseries « Les Comtes de la Marche » : le livret d'accueil informe tous les salariés sur les bonnes pratiques d'hygiène (alimentaire, corporelle, vestimentaire, locaux) et de sécurité (des personnes et des biens)

A compléter par d'autres exemples