INSTALLATION CLASSEE



15 Route de Calais Hameau de Drionville 62 380 VAUDRINGHEM

ABATTOIR ET UNITE DE DECOUPE ET DE CONDITIONNEMENT DE LAPINS

Département du Pas-De-Calais

DOSSIER DE DEMANDE D'AUTORISATION D'EXPLOITER

PIECE N°6 : NOTICE D'HYGIENE ET DE SECURITE DU PERSONNEL

N° 14011 DATE Dossier déposé en Février 2017 – Version 3



CABINET D'ÉTUDE ET DE CONSEIL EN INDUSTRIE & EN AGROALIMENTAIRE

SOMMAIRE

| INTRO | ODUCTION | <u> 4</u> |
|--------------------|---|-----------|
| | | - |
| <u>1.</u> L | E PERSONNEL | <u> 5</u> |
| | | _ |
| 1.1. | EFFECTIF ET RYTHME DE TRAVAIL | |
| 1.2. | FORMATION DU PERSONNEL | |
| | . FORMATIONS | _ |
| | . Habilitations - Autorisations | |
| 1.3. | EQUIPEMENTS DU PERSONNEL | |
| 1.4. | MEDECINE DU TRAVAIL | |
| 1.5. | CHSCT | 7 |
| <u>2.</u> <u>C</u> | CONCEPTION DES LIEUX DE TRAVAIL | 7 |
| | | |
| 2.1. | GENERALITES | |
| 2.2. | ECLAIRAGE | |
| 2.3. | VENTILATION - CHAUFFAGE | _ |
| 2.4. | BRUIT | |
| 2.5. | L'ERGONOMIE DES POSTES DE TRAVAIL | |
| 2.6. | HYGIENE | 9 |
| 2.6.1. | . HYGIENE DU PERSONNEL | 9 |
| 2.6.2. | . Hygiene du materiel | 9 |
| 2.6.3. | . Hygiene des produits alimentaires | 9 |
| 2.6.4. | | |
| 2.7. | EQUIPEMENTS ET MOYENS DE PREMIERS SECOURS | |
| 2.7.1. | | |
| 2.7.1. | PROTECTION DES BIENS EN CAS D'INCENDIE | 12 |
| <u>3.</u> <u>S</u> | SECURITE DES TRAVAILLEURS | 12 |
| | | |
| 3.1. | EQUIPEMENTS ET MOYENS DE PREMIERS SECOURS | |
| 3.2. | RISQUE DE COLLISION | |
| 3.3. | EVACUATION DU PERSONNEL | _ |
| 3.4. | LEGIONELLE | |
| 3.5. | AMMONIAC | |
| 3.6. | INSTALLATIONS ELECTRIQUES | |
| 3.6.1. | · | |
| 3.6.2. | . Mesures | 14 |
| 3.7. | APPAREILS A PRESSION | 14 |
| 3.7.1. | | |
| | . Mesures | |
| 3.8. | EQUIPEMENTS DANGEREUX | |
| 3.8.1. | | |
| 3.8.2. | | |
| 2 9 | PRODUITS DANGERFUX | 15 |

| 3.10. | . SIGNALISATION | 16 |
|--------------------|---|----|
| 3.11. | BASSIN D'ORAGE/RETENTION ET LAGUNES DE TRAITEMENT | 16 |
| | | |
| <u>4.</u> <u>I</u> | REGISTRES | 17 |
| | | |
| | REGLEMENT INTERIEUR | |
| 4.2. | REGISTRE DDCSPP | 17 |
| 4.3. | DOCUMENT UNIQUE | 17 |
| 4.4. | DOCUMENTS POUR LES ENTREPRISES EXTERIEURES | 17 |
| 4.5. | AUTRES DOCUMENTS | 18 |
| <u>5.</u> (| CONTROLES | 18 |
| | | |
| | MACHINES | |
| 5.2. | CONSIGNATIONS D'APPAREILS, INSTALLATIONS DE DISTRIBUTION DE FLUIDES | 19 |

INTRODUCTION

La présente notice a pour objet de présenter les mesures d'hygiène et de sécurité appliquées à la société SOCLA pour répondre :

- Aux exigences législatives et réglementaires applicables à cet établissement,
- Aux objectifs de l'entreprise en matière de politique sociale et de qualité, à partir de la réglementation constituée :
 - Du Code du travail,
 - o Du Code de la sécurité sociale,
 - o Et des textes pris en application.

Par ailleurs, chaque membre du personnel doit respecter le règlement intérieur de l'entreprise.

Le personnel

1.1. EFFECTIF ET RYTHME DE TRAVAIL

La répartition du personnel de l'établissement SOCLA est décrite dans le tableau ci-dessous:

| SITUATION ACTUELLE | | | |
|--|--------|--------|--|
| Postes/Emplois | Hommes | Femmes | |
| Ouvriers abattoirs-découpe polyvalents | 29 | 5 | |
| Chauffeurs | 4 | - | |
| Postes administratifs | - | 5 | |
| Total | 33 | 10 | |
| SITUATION PROJETEE 2021 | | | |
| Postes/Emplois | Hommes | Femmes | |
| Ouvriers abattoirs-découpe polyvalents | 30 | 6 | |
| Chauffeurs | 4 | - | |
| Postes administratifs | - | 5 | |
| Total | 34 | 11 | |

L'effectif actuel de SOCLA est de 43 personnes. A horizon 2021, SOCLA prévoit seulement une augmentation de 2 ouvriers pour la partie production.

En revanche, SOCLA prévoit de passer de 28 salariés en CDI et 15 intérimaires à 40 salariés en CDI et à 5 intérimaires à horizon 2020.

Cet effectif comprend 77 % d'hommes et 23 % de femmes.

L'activité de l'établissement se poursuit durant 250 jours par an.

Les horaires de travail sont de 6h00 à 18h00 du lundi au vendredi et exceptionnellement de 7h00 à 11h00 le samedi.

1.2. FORMATION DU PERSONNEL

1.2.1. Formations

Une formation à la sécurité est dispensée à tous les salariés susceptibles d'intervenir sur le site (y compris pour le personnel intérimaire).

Cette formation est appropriée aux spécificités de l'entreprise et à l'activité sur le poste de travail envisagé. Elle consiste à porter à la connaissance du personnel :

Les consignes générales de sécurité du site,

- Les consignes en cas de situation dangereuse, incendie, accident,
- Les conditions et règles de circulation,
- Les accès aux locaux.

Les formations spécifiques dispensées aux membres du personnel sont listées dans le tableau ci-dessous :

| Formation | Personnel concerné | Organisme formateur |
|---|--------------------|---------------------|
| Sensibilisation HACCP | 4 | IDEACTION |
| Cariste (CACES pour conduite des chariots de manutention) | 6 | ECF |
| Formations Opérateur et Responsable Protection Animale en abattoir (OPA/RPA) | 21 | RG CONSULTING |
| Formation retrait carcasses | 8 | AVIPOLE FORMATION |
| Formation Transport des Animaux Vivants (TAV) | 1 | RG CONSULTING |
| Formation Initiale Minimun Obligatoire et Formation Continue Obligatoire (FIMO/FCO) des conducteurs | 3 | ECF |

1.2.2. Habilitations - Autorisations

Habilitations et autorisations appropriées sont données au personnel choisi après formation à la connaissance des risques et des caractéristiques des installations.

Les habilitations sont délivrées par le chef d'établissement en vue de toute intervention sur ou à proximité des installations électriques.

Ces habilitations sont attribuées suivant le niveau de formation acquis et suivant le niveau de responsabilité dans l'organisation du poste de travail (du point de vue de l'hygiène et de la sécurité) et dans les opérations d'entretien et de réparation des installations techniques.

Permis de feu :

En cas d'intervention d'entreprise extérieure ou de travaux exceptionnels, un permis de feu est rédigé, de façon à veiller à ce que la création de points chauds ne puisse engendrer de risques supplémentaires.

1.3. EQUIPEMENTS DU PERSONNEL

Chaque salarié doit se présenter au travail revêtu de la tenue appropriée et comportant notamment, selon les postes :

- Une tenue propre et couvrante,
- Une blouse,
- Un tablier,
- Des chaussures ou des bottes selon l'atelier,
- Une charlotte couvrant l'ensemble des cheveux,
- Un cache barbe,
- Un casque,
- Des bouchons,
- Des gants latex,
- Des gants anti-coupure...

La tenue de travail doit être changée en fonction de la périodicité définie pour le poste considéré.

1.4. MEDECINE DU TRAVAIL

La surveillance médicale du personnel est assurée par un médecin du travail. Le médecin du travail est chargé du suivi des opérateurs, des produits utilisés dans les différentes activités de l'entreprise et des conditions de leur mise en œuvre, ainsi que des différents travaux exécutés.

1.5. **CHSCT**

Sans objet pour la société SOCLA.

Conception des lieux de travail

2.1. **GENERALITES**

La préparation de produits alimentaires implique le respect d'exigences réglementaires relatives aux produits, aux procédures et équipements, mais aussi au personnel.

En effet, la conception des locaux de travail est assujettie :

 Au respect de la règle de la marche en avant des produits (à aucun moment, le circuit des produits finis ne doit croiser celui des matières premières, ni encore celui des déchets...),

- Aux conditions de travail (aménagement de vestiaires équipés hommes et femmes),
- À la sécurité des personnes qui se trouvent dans l'établissement.

Le personnel dispose, pour ranger ses vêtements et ses effets personnels, d'armoires individuelles qui doivent être nettoyées.

L'entreprise met à la disposition de son personnel des lavabos et toilettes. Ces locaux régulièrement entretenus par l'entreprise doivent être tenus en parfait état de propreté. Des locaux sont mis collectivement à la disposition du personnel pour prendre les repas et casse-croûte.

La gestion des conditions de travail est aujourd'hui un facteur important à la fois au niveau de la prévention des accidents du travail, des maladies professionnelles et au niveau du climat social de l'entreprise.

Les paramètres d'ambiance au poste de travail sont principalement : l'éclairage, la ventilation et le bruit.

2.2. ECLAIRAGE

L'utilisation d'un éclairage bien conçu a trois objectifs principaux :

- Éviter une détérioration de la vue que pourrait causer un travail prolongé dans des ambiances lumineuses mal adaptées,
- Prévenir des risques d'accidents occasionnés par une perception visuelle dégradée de l'environnement,
- Prévenir les fatigues intempestives et les céphalées qui résultent du travail dans des conditions d'éclairage mal adaptées.

Les valeurs d'éclairage de l'ensemble des locaux répondent au minimum aux valeurs minimales d'éclairage imposées par le code du travail (art. R.232-7-2) et sont dans tous les cas, adaptées à la nature et à la précision des travaux à exécuter.

L'éclairage naturel des locaux a été privilégié lors de la conception des bâtiments et des locaux de l'usine, à chaque fois que cela a été possible.

2.3. VENTILATION - CHAUFFAGE

La conception des locaux et bâtiments permettent de répondre aux exigences de qualité de l'air du code du travail. En effet, les locaux techniques sont équipés de fortes ventilations naturelles hautes et basses pour assurer une bonne hygiène de combustion sur les équipements thermiques et limiter les conséquences de risques de fuites sur les conduits de gaz et de fumées.

2.4. BRUIT

Des casques ou des bouchons d'oreilles sont mis à la disposition du personnel pour les postes les plus bruyants.

2.5. L'ERGONOMIE DES POSTES DE TRAVAIL

Des mesures sont prises, afin de limiter les troubles musculo-squelettiques liés à des gestes répétitifs, tels que :

- L'intégration de l'ergonomie au process (aménagement des quais à la hauteur des camions,...),
- La mise en place de pauses,
- Le dépistage des troubles musculo-squelettiques par la médecine du travail,
- L'utilisation d'engins de manutention électriques.

2.6. HYGIENE

La société SOCLA est une industrie agroalimentaire. Les produits manipulés sont destinés à la consommation humaine, ils doivent donc être sains de tout microorganisme.

Tout manquement aux règles d'hygiène peut avoir des conséquences graves et porter atteinte à la santé du consommateur comme cela est rappelé dans le livret d'accueil remis au personnel. Le livret d'accueil est joint en annexe 8.

2.6.1. Hygiène du personnel

Les consignes d'hygiène sont exposées dans le livret d'accueil qui sera remis à chaque membre du personnel. Sur son lieu de travail, le personnel doit porter les tenues de travail appropriées à son poste, décrites dans ce livret.

Le port de bijoux est interdit dans l'ensemble des ateliers, seule l'alliance est tolérée. Les mains doivent être lavées et désinfectées régulièrement.

2.6.2. Hygiène du matériel

Le matériel est en contact direct avec le produit, il doit donc être nettoyé et désinfecté avant toute utilisation.

Tout outillage tombé au sol doit être re-nettoyé et désinfecté avant nouvelle utilisation.

2.6.3. Hygiène des produits alimentaires

Un produit alimentaire quel qu'il soit est un produit fragile. Les règles de conservation qui lui sont propres doivent être respectées.

2.6.4. Hygiène des locaux

Il est important de respecter le principe de marche en avant, c'est-à-dire que tout au long de la transformation, le produit ne doit pas subir de retour en arrière ou de croisement. De par l'agencement des locaux et des procédés de fabrication, ce principe est respecté.

Les circuits produits et personnels sont conformes aux règles d'hygiène alimentaire. Un plan de nettoyage et de désinfection des locaux ainsi qu'un plan de dératisation et de désinsectisation sont mis en place.

Les locaux utilisés pour la conservation des produits alimentaires sont réfrigérés et comportent des enregistreurs de température. Les circuits produits et personnels sont conformes aux règles d'hygiène alimentaire.

L'ensemble des locaux est tenu dans un état constant de propreté pour garantir les conditions d'hygiène et de salubrité nécessaires à la santé du personnel.

A cet effet, les contenants (bacs, alvéoles, ...) et les matériels sont lavés en continu au cours de la journée de production.

Les sols de la plupart des salles de travail et chambres froides sont en matière de résine ou en carrelage résistant aux jets et à la corrosion. Les revêtements sont imputrescibles, étanches, lavables et antidérapants. Ils ont à la jonction avec les murs, une forme en gorges arrondies qui facilitent le nettoyage sans risque d'infiltration, ni de nid microbien.

Des analyses bactériologiques seront effectuées régulièrement par SOCLA. Le site est équipé de désinsectiseurs.

L'ensemble de ces dispositifs contribue à assurer des conditions d'hygiène et de salubrité satisfaisantes à la santé du personnel.

<u>Coordonnées sociétés d'entretien :</u>

| | Société ou interne | Plan d'action |
|-------------------------------|---|---|
| Lavage des sols et locaux | Interne | Nettoyage quotidien: Murs, sols, portes, machines, couteaux et ustensile, tabliers, poubelles, chariots et siphons. |
| Dératisation/Désinsectisation | Envinord GROUPE RAMERY Environnement (81 bis rue des Lostes 59320 HAUBOURDIN) | Les rongeurs Mise en place de postes d'appâts suffisants numérotés et sur un plan de masse. Fréquence d'interventions : 6/an. Les insectes Mise en place de systèmes de détection par pièges à phéromones. Traitement par gel ou pulvérisation le cas échéant. Fréquence d'interventions : 6/an. |
| Lavage tenues du personnel | ELLIS | Location et nettoyage : blouses, pantalons et |

| | (9 Rue de l'Usine 62380 SETQUES) | combinaisons. |
|---------------------------|--|---|
| Analyses bactériologiques | SILLIKER SAS 12 rue Fleming – Zone d'activité des minimes - 17071 La Rochelle | 12 interventions par an, pour un ensemble de prestations Hygiène alimentaire comprenant : Des contrôles produits : Lapins entiers et découpe : 1 Analyse bactériologique de Viande sousatmosphère modifiée : 12 fois par an, 1 Analyse bactériologique de Viande vrac congelé : 4 fois par an, 1 Analyse bactériologique de viande vrac frais : 4 fois par an. Abat : 1 Analyse bactériologique de Foie congelé : 2 fois par an, 1 Analyse bactériologique de Foie Frais : 4 fois par an. Des contrôles environnement : 1 Surface Listeria : 12 fois par an, 1 Analyse bactériologique de l'eau : 2 fois par an. Des analyses à DLC : Validation de DLC selon protocole client pour 2 produits : 1 fois par an, Analyse de 5 échantillons après rupture de chaine du froid : 1/3 à 4°C et 2/3 à 8°C – DLC à préciser. |

2.7. EQUIPEMENTS ET MOYENS DE PREMIERS SECOURS

2.7.1. Secours aux personnes en cas d'accident ou d'incendie

Des équipements de premiers secours sont mis en place dans les lieux appropriés :

- Armoire à pharmacie,
- Matériel de lutte contre l'incendie approprié au risque qu'il doit combattre (extincteurs en nombre suffisant).

Toutes ces installations font l'objet d'une signalisation durable, apposée aux endroits appropriés. Plusieurs membres du personnel sont secouristes et peuvent intervenir pour porter les premiers soins.

2.7.2. Protection des biens en cas d'incendie

Les premières interventions, dans le cas où le feu se déclarerait, sont assurées par plusieurs membres du personnel formés à la lutte contre le feu.

3. Sécurité des travailleurs

Les consignes de sécurité ainsi que la politique qualité de SOCLA sont rappelées dans le livret d'accueil présenté en annexe 8.

Le personnel est tenu de suivre les recommandations (affichage, instructions de l'encadrement) pour le port des Equipements de Protection Individuelle (EPI) : protections auditives, lunettes...

Le personnel n'ayant pas suivi de formation spécifique n'est pas autorisé à manipuler ou utiliser des produits chimiques, un chariot élévateur, un transpalette électrique ou à intervenir sur les équipements électriques.

3.1. EQUIPEMENTS ET MOYENS DE PREMIERS SECOURS

Comme indiqué auparavant dans cette notice le personnel dispose d'EPI (Equipement de Protection Individuelle) : gants, chaussures de sécurité, casques, bouchons d'oreille...

La liste des équipements mis à la disposition du personnel selon les postes de travail sont regroupés dans le tableau présenté en annexe 9.

Les différents équipements de secours présents sur le site sont recensés dans le tableau cidessous :

| Qualification | Nombre | Localisation |
|--|--------|--------------|
| Trousses de secours/Armoire de secours | 1 | Bureau |
| Douches de sécurité et rinces œil | 1 | Bureau |

3.2. RISQUE DE COLLISION

Toute personne étrangère à l'établissement est tenue de signaler son entrée et de préciser l'objet de sa visite.

Le site possède un seul et unique accès qui est situé depuis la route de Calais (départementale n°191) avec retrait du portail pour que les véhicules (lourds et légers) ne gênent pas la circulation sur la route et éviter ainsi tout risque de collision.

Les véhicules personnels sont autorisés à stationner dans l'enceinte de l'établissement aux emplacements prévus à cet effet. Il en est de même pour les véhicules à deux roues rangés dans les endroits prévus à cet effet. Ainsi le flux de véhicules légers sur le site est très limité puisque le parking est situé à côté de l'entrée de site et que le flux de ce type de véhicule se réalise en début ou fin de journée de travail.

Par ailleurs, sur le site les poids lourds auront une aire de manœuvre permettant de réaliser le demi-tour en toute sécurité.

Les horaires des véhicules légers et des poids lourds sont repris ci-après :

| TYPES DE VEHICULES | SITUATION ACTUELLE Nombre maximal de véhicule/jour | HORAIRES | |
|----------------------------------|--|--------------|--|
| Véhicules légers | | | |
| Véhicules légers du personnel | 40 | 5h30 – 19h00 | |
| Véhicules légers visiteurs | 2 | 9h00-16h00 | |
| Poids lourds | | | |
| Poids lourds de réception | 5 | 2h00-17h00 | |
| Poids lourds d'expédition | 10 | 8h00-18h00 | |
| Poids lourds déchets | 3 | 9h00-16h00 | |

Les déplacements à l'intérieur de l'établissement doivent être effectués avec le maximum de précaution et à vitesse réduite.

3.3. EVACUATION DU PERSONNEL

Le site est pourvu des dégagements réglementaires pour une évacuation rapide du personnel. Un point de rassemblement est prévu au niveau du parking des véhicules légers.

3.4. LEGIONELLE

Sans objet pour SOCLA.

3.5. AMMONIAC

Sans objet pour SOCLA.

3.6. INSTALLATIONS ELECTRIQUES

3.6.1. Risques pour le personnel

L'utilisation de l'électricité dans l'établissement engendre des risques d'électrisation, de brûlures et d'électrocution pour le personnel.

Les causes ou les processus conduisant à ces risques potentiels sont essentiellement :

- Le contact direct avec les conducteurs mis sous tension,
- La non prise en compte des règles de sécurité,
- La présence d'installations défectueuses,
- Le contact indirect avec une masse métallique mise accidentellement sous tension.

3.6.2. Mesures

Les installations électriques respectent les normes en vigueur, à savoir :

- NFC 13-100 pour le poste de livraison,
- NFC 13-200 relative aux installations HT,
- NFC 15-100 relative aux installations BT.

Les moteurs électriques des installations du site sont conformes aux normes NFC 51-110, 51-112, 51-115, 51-119, 51-120 et à la norme NFC 23-154.

Tous les appareils sont munis d'un arrêt d'urgence et les parties actives des matériels électriques sont, soit placées sous enveloppe, soit réservées au personnel titulaire d'une habilitation électriques ayant le niveau requis.

Toute défaillance ou anomalie doit être signalée rapidement à un responsable. Avant de secourir toute personne victime d'une électrocution, le courant doit être coupé.

3.7. APPAREILS A PRESSION

Les principaux appareils à pression présents dans l'usine sont les compresseurs de froid.

3.7.1. Risques pour le personnel

Explosion des parties sous pression.

3.7.2. Mesures

Ces installations techniques sont implantées à l'extérieur des zones de production.

La densité du personnel est donc faible voire nulle.

L'aménagement, l'exploitation, la vérification et l'entretien de ces appareils sont effectués selon les normes en vigueur.

3.8. EQUIPEMENTS DANGEREUX

Un équipement peut être considéré comme présentant un danger à partir du moment où un organe de celui-ci est en mouvement ou tranchant.

3.8.1. Risques pour le personnel

- Coupures,
- Chutes (sol),
- Écrasement (déchargement / chargement),
- Coincement, heurt.

3.8.2. Mesures

Les équipements sont conformes à la réglementation, à savoir :

- Toutes les parties en mouvement sont protégées par des protections matérielles ou immatérielles, à défaut, un affichage du risque est en place,
- Toutes les transmissions pignons/chaînes ou poulies/courroies sont protégées par des carters, à défaut, un affichage du risque est en place,
- Des gants de protection aux postes de travail nécessitant l'utilisation de couteau ou cutter,
- Chaque équipement ou ensemble d'appareils dispose d'un bouton d'arrêt d'urgence.

Les sols sont antidérapants autant que possible et le personnel possède des chaussures antidérapantes et des chaussures de protection contre la chute d'objet.

3.9. PRODUITS DANGEREUX

D'une façon générale, les produits stockés sur le site ne présentent pas de propriétés dangereuses.

Les conditions d'exploitation font qu'en fonctionnement normal, les travailleurs ne seront pas susceptibles d'être exposés à des risques liés à des produits dangereux.

En ce qui concerne les produits de nettoyage, les facteurs de risques peuvent être des dégagements nocifs (en cas de mélange acide / chlore) ou un contact cutané engendrant des brûlures.

Ce risque est lié à une mauvaise utilisation des produits lessiviels entraînant un dégagement de gaz nocifs (mélange).

Les causes en sont le plus souvent :

- L'ignorance des classes de produits, des propriétés dangereuses de ces produits et des conséquences d'une mauvaise utilisation,
- L'ignorance des moyens de protection à mettre en œuvre et de la conduite à tenir en cas d'accident.

Les produits lessiviels sont conditionnés dans leur emballage d'origine et étiquetés selon un modèle bien précis. L'étiquetage des produits indique toutes les données nécessaires pour travailler avec un produit en minimisant les risques.

Le personnel habilité à manipuler ces produits est formé et dispose de lunettes, gants et vêtement de protection.

Les fiches de données sécurité, délivrées par le fournisseur qui est dans l'obligation de transmettre les dangers liés aux produits ainsi que les moyens de prévention, sont consultables par le personnel utilisant ces produits.

En cas de contact avec un produit nocif, toxique, corrosif ou irritant, l'étiquette ainsi que la fiche de données sécurité indiquent la conduite à tenir en cas d'accident :

- Laver à l'eau claire et froide pendant 15 minutes,
- Si une grande surface est touchée, placer la victime sous une douche et lui enlever tous les vêtements,
- Quelle que soit la gravité de la blessure, la montrer à un médecin ou au médecin du travail, qui seuls, pourront juger des suites à donner.

3.10. SIGNALISATION

A l'intérieur comme à l'extérieur des bâtiments une signalisation verticale est mise en place. Il existe différents types de panneaux :

- Les interdictions (panneau rond à fond blanc de rouge),
- Les dangers (panneau triangulaire à fond jaune et bordure noire),
- Les obligations (panneau rond à fond bleu),
- Emplacement du matériel de lutte contre l'incendie (panneau rectangulaire rouge avec un pictogramme blanc),
- Consigne d'évacuation de secours (panneau rectangulaire vert).

L'ensemble du site est équipé d'éclairage.

3.11. <u>BASSIN D'ORAGE/RETENTION ET LAGUNES DE TRAITEMENT</u>

A l'issue du projet, une procédure sera mise en place pour le personnel sur les règles concernant le bassin d'orage/rétention et les lagunes de traitement. L'accès aux lagunes sera réservé aux seules personnes autorisées.

Par ailleurs, le personnel sera formé par SOCLA sur les actions à mener en cas de pollutions et d'incendie sur site notamment concernant l'action des 2 vannes manuelles (une en sortie de bassin de rétention et une en amont des lagunes sur le réseau eaux usées) pour que le bassin assure son rôle de rétention.

En dehors de ces 2 cas, le personnel a pour strict interdiction d'accéder aux lagunes et bassin d'orage.

Il en sera de même pour les tiers pouvant intervenir sur le site, mis à part les sociétés spécialisées et autorisées à intervenir sur les bassins (notamment en cas de pollution et de nécessité de vidanger le bassin de rétention et également pour l'entretien des lagunes).

L'ensemble de ces bassins seront clôturés pour éviter tout accès non autorisé.

Des boues de sauvetage seront implantées au niveau du bassin d'orage/rétention et des lagunes.

Un panneau de signalisation du danger et des précautions à prendre sera mis en place sur l'entrée de la zone.

4. REGISTRES

4.1. REGLEMENT INTERIEUR

Le règlement intérieur est élaboré conformément à l'article L.1322 du code du travail, et précise :

- Les mesures d'application de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité dans l'entreprise ou l'établissement,
- Les règles générales et permanentes relatives à la discipline et notamment à la nature et l'échelle des sanctions que peut prendre l'employeur.

4.2. REGISTRE DDCSPP

SOCLA tient à la disposition l'ensemble des documents nécessaires à la vérification du respect de son arrêté préfectoral d'autorisation d'exploiter (arrêté préfectoral, analyses, contrôles, fiches de données de sécurité...).

4.3. **DOCUMENT UNIQUE**

SOCLA répond à la réglementation par une évaluation des risques professionnels réalisée par un organisme extérieur et reprise dans le document unique.

4.4. DOCUMENTS POUR LES ENTREPRISES EXTERIEURES

Les interventions des entreprises extérieures engendrent l'utilisation de documents permettant d'établir les règles de sécurité (plan de prévention, protocole de sécurité, permis de feu...).

4.5. AUTRES DOCUMENTS

Des procédures et des consignes sont établies sur la base des données techniques d'utilisation des installations et des fiches de sécurité des produits utilisés ; elles sont tenues à la disposition de l'Inspecteur du Travail et de l'Ingénieur Prévention de la CARSAT.

Les documents correspondants sont en particulier :

- Les consignes générales et particulières,
- Les modes opératoires,
- Les procédures d'exploitation (demande d'intervention, rapport d'intervention, gestion de la documentation technique, gestion de la maintenance préventive...).

5. CONTROLES

Les contrôles, examens et vérifications réglementaires sont effectués sur les installations suivantes :

- Installations sous pression,
- Installations électriques BT et HT et éclairage de sécurité,
- Matériel de lutte contre l'incendie,
- Appareils de levage (chariots, nacelles, ponts roulants)...

Ces vérifications sont effectuées par un organisme agréé qui consigne ses observations dans un rapport.

Plusieurs contrats d'accompagnement avec des sous-traitants permettent de lever la majorité des observations dans un court délai.

L'entreprise veille à la bonne gestion des dossiers de chaque installation, afin d'en assurer le bon entretien.

Le tableau de la fréquence de ces contrôles et des organismes est présenté ci-après :

| Installations contrôlées | Fréquence de contrôle | Organisme de contrôle |
|---|--------------------------|-----------------------|
| Installation électriques | Annuelle | VERITAS |
| Engins de manutention | Tous les 6 mois | NEOPACK |
| Installation de sécurité (extincteurs) | Annuelle | NPI |
| Installation de froid | Annuelle et à la demande | CELCIUS |

5.1. MACHINES

La conformité de chaque machine est assurée par la constitution d'un dossier comprenant certificats de conformité, notices d'utilisation, consignes d'utilisation et d'entretien (notamment la maintenance préventive).

5.2. <u>CONSIGNATIONS</u> <u>D'APPAREILS</u>, <u>INSTALLATIONS</u> <u>DE</u> DISTRIBUTION DE FLUIDES

Les opérations d'entretien ou de réparations des équipements et installations de distribution de fluides sont réalisées dans le cadre d'un contrat de maintenance.

En conclusion, l'ensemble des installations (électriques, frigorifiques...) est contrôlé régulièrement par le personnel habilité de l'entreprise, en fonction de sa formation en plus des contrôles annuels d'organismes spécialisés et agréés.