

De cette analyse, il nous faut rechercher les exemples illustrant les facteurs à risques et énumérer les mesures individuelles ou collectives de prévention prises et/ou à prendre :

FACTEURS DE RISQUES		MESURES COLLECTIVES ET/OU INDIVIDUELLES DE PREVENTION
Liés à la main d'oeuvre	Manque d'information - Formation	Information – Formation : - avant l'embauche, - à l'embauche - lors de l'affectation à un nouveau poste de travail
Liés Aux matériels	Conception, état, protection, des machines	Application des dispositions réglementaires, Mise à disposition des documents constructeur, Entretien, surveillance – vérification périodique.
Liés Aux matières	Produits dangereux	Fiche de donnée de sécurité, Stockage, rangement, Etiquetage, Protections individuelles
Liés Aux animaux	Animaux (bovins, chevaux,)	Domestication, Equipements et installations appropriés
Liés au milieu	Eclairage, Bruit, Poussière, Sols,	Mise en œuvre (adaptation, construction) pour une réduction des risques à la source Choix des matériaux
Liés à la méthode	Organisation, cadence	Procédure Mode opératoire, Consignes de sécurité

Voici présenté par ce biais, tout l'intérêt de l'évaluation des risques professionnels traduits dans l'entreprise sous la forme d'un Document Unique.

Les dossiers locaux

La collectivité territoriale de rattachement (à savoir le Conseil Régional de Picardie) assure la construction, la reconstruction, l'extension, l'aménagement, les grosses réparations et l'équipement des EPLE (EPLEFPA pour l'enseignement agricole).

A ce titre, l'article L. 213-4 et L. 214-8 du Code de l'éducation indiquent que « la collectivité de rattachement assume à l'égard des biens meubles et immeubles de l'EPLE l'ensemble des obligations du propriétaire ».

Voici en image les dernières réalisations :



Au bâtiment B, la réfection des peintures de l'escalier de service



Au bâtiment C, la réfection des peintures d'une façade



Bertrand ALIX

Le journal de l'ACMO
- Novembre 2007 - Lycée Agricole de la Baie de Somme n°6

En guise d'introduction

En vertu des dispositions réglementaires, « tout établissement d'enseignement technique agricole se doit d'assurer la sécurité et de protéger la santé de ses personnels et de ses apprenants pendant l'exercice de leurs activités, à l'intérieur de l'établissement et à l'occasion des déplacements nécessités par ces activités.

Il doit veiller à la sauvegarde des biens, mobiliers et immobiliers qui lui appartiennent ou qui sont mis à sa disposition par la collectivité territoriale de rattachement.

Il doit aussi veiller à ce que ses activités ne nuisent pas à l'environnement ».



La prévention des risques professionnels, qui est définie par l'ensemble des dispositions à mettre en œuvre pour préserver la santé et la sécurité des usagers de l'établissement, améliorer les conditions de travail, vise in fine à anticiper et à limiter les conséquences humaines, sociales et économiques des accidents du travail et des maladies professionnelles.

Elle repose sur des principes, des méthodes et des outils. A l'évidence, elle doit se concrétiser au quotidien par une implication de chacun :

«la sécurité, c'est l'affaire de tous... ..et de chacun en particulier !»

L'année scolaire 2006-2007 a confirmé, s'il en était besoin, notre capacité à progresser sur les questions d'hygiène et de sécurité.

L'octroi d'une subvention de 1 020 € du Bureau de l'Action Sanitaire et Sociale, suite à la demande de crédits déposée auprès du CHSM en mars dernier, la rédaction du document unique (un obstacle en moins !), la mise en service de trois livrets d'accueil dédiés « aux nouveaux » (agents, élèves (LPA), surveillants d'internat), ne peuvent que venir encourager la dynamique engagée.

Cette production semestrielle s'attache à rendre compte de l'évolution des dossiers traités en interne.

Dans la logique des dernières parutions, nous abordons, sous divers angles, certains thèmes issus de la problématique hygiène, sécurité et santé au travail.

Bertrand Alix

L'acmo

D'après les textes de référence, un ACMO-HST est désigné par le chef de service (Chef d'établissement), parmi les personnels placés sous son autorité.

Chaque ACMO-HST exerce ses compétences sous la responsabilité de son chef de service. Il lui rend compte de son action (lettre de mission et rapport d'activité annuel).

Au travers de ses missions :

L'acmo Assiste et Conseille son chef de service dans la Mise en Oeuvre des règles d'Hygiène et de Sécurité au Travail avec les quatre objectifs suivants :

- prévenir les dangers,
- améliorer les méthodes et le milieu de travail,
- faire progresser la connaissance des problèmes de sécurité,
- veiller à la bonne tenue des documents (cahier ou registre) d'hygiène et de sécurité

L'acmo du Lycée Agricole de La Baie de Somme, bénéficie d'une décharge horaire de 3 heures hebdomadaires équivalent face à face (soit 126 heures annuelles équivalent F à F, avec une répartition égale entre les 3 structures LPA-CFPPA-CFA).

Pour le contacter : bertrand.alix@educagri.fr ou « de visu ».

Le registre hygiène et sécurité : «un élément de notre boîte à outils »



Nous rappelons qu'un registre d'hygiène et de sécurité, est ouvert au bureau de la vie scolaire (bât. C) ainsi qu'au bureau du secrétariat accueil (bât. D).

Chaque agent a donc la possibilité d'inscrire sur ce registre toutes les observations et toutes les suggestions qu'il juge opportun de formuler dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité.

Indépendamment de son obligation réglementaire, ce registre doit permettre **à chacun d'être acteur de sa sécurité ; à tous de mieux communiquer sur les questions d'hygiène et de sécurité.**

Nota : le registre est consultable sur le site internet de l'EPL : www.lycee-baie-de-somme.fr.

La Commission d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail

Parmi ses missions :

- . Promouvoir la formation à la sécurité pour les élèves et les personnels,
- . Contribuer à l'amélioration des conditions d'hygiène et de sécurité dans l'établissement,
- . S'intéresser aux conditions de travail des élèves et des personnels,
- . Visiter les locaux de l'établissement,
- . Rendre des avis et faire des propositions (au Conseil d'Administration),
- . Réaliser le suivi des fiches du registre hygiène – sécurité,
- . Effectuer des études et des enquêtes sur la nature des risques, les accidents qui seront intervenus ou sur le point d'intervenir, ainsi que les moyens pour y remédier,
- . Créer des groupes de travail pour instruire un dossier thématique notamment pour l'évaluation des risques et la transcription des résultats sur le document unique, etc ...

I.P.N.S. - Conception graphique : D. Castélyn

Cette instance regroupe des membres internes (équipe de direction, personnels, représentants des personnels et d'apprenants) ainsi qu'un réseau de partenaires (Conseil Régional, MSA, Municipalité SDITEPSA, Représentant des Maîtres de stage et d'apprentissage).

La CoHS-CT se réunit trimestriellement dans l'établissement, sous la présidence du chef d'établissement.

La dernière réunion, s'est tenue, « au grand complet », le 18 octobre 2007.



Quelques situations de travail à l'EPL : identifier et maîtriser les risques



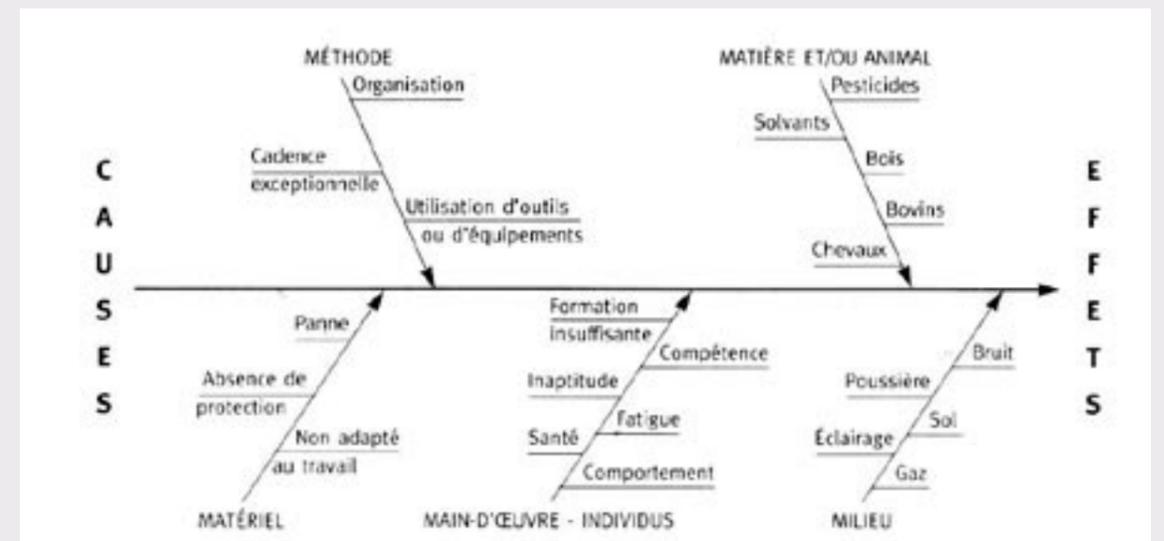
L'analyse d'une situation de travail peut-être menée à partir d'un questionnaire simple :

De quoi est composée la situation de travail ? Qui intervient ? Comment ?

Je fais le pari que la composante Hygiène-Sécurité représente le dénominateur commun pour tout poste de travail tenu, toute fonction occupée au sein de l'EPL !!!

En empruntant à la démarche Qualité, « l'arbre » d'Ishikawa, dit aussi méthode des 5 « M », on aboutira à la démonstration suivante : **un individu, Main d'œuvre, effectue une tâche, dans un Milieu donné, avec une Méthode, un Matériel et des Matières (et/ou des animaux (*)).**

Puis, il convient de rechercher ce qui dans les 5 « M » devient facteur de risque et peut ainsi intervenir dans le mécanisme de l'accident : les 5 variables de la situation peuvent être déclinées ainsi (source : document MSA) :



(*) : ex : le cas des apprenants effectuant leur formation en entreprise au contact d'animaux.