

<i>EPLE : Lycée du Hainaut</i>
<i>ADRESSE : 1 avenue Villars 59322 Valenciennes</i>
<i>CHEF D'ETABLISSEMENT : Bernard BRIAND</i>
<i>Assistant de Prévention :</i>
<i>Date de la visite : Jeudi 28 avril 2022 à 9h30</i>

Participants :

- Représentants de l'Etablissement :
 - M. BRIAND, Chef d'établissement
 - M. SIMON, Gestionnaire
 - Mme KRUSZYNSK, Adjointe au gestionnaire
 - M. DULIEU, Manager de proximité (Assistant de Prévention)
- Représentants de l'Administration
 - Mme THIEBAUT, Direction de la Sécurité, de la sûreté et de la gestion des risques, Préventeur
 - Mme LEROY-PIETRZAK, Direction du Fonctionnement des Etablissements, Responsable du service mission des agents techniques territoriaux
 - M. GAUTIEZ, Mission Information et proximité avec les lycées, Responsable de service adjoint
 - Mme BLANQUART, Référente RH, DRH- Service mobilité et recrutement lycées et CREPS
 - Mme LEROY LADEBEUR, DRH- Responsable du service dialogue social et gestion des temps
- Représentants du personnel élus au CHSCT
 - Mme DENIS, membre titulaire du CHSCT Lycées CREPS
 - M. INVERNON, membre suppléant du CHSCT Lycées CREPS

DESCRIPTION GENERALE DU SITE

Présentation de la configuration de l'établissement

1750 apprenants

Composition des équipes régionales :

ATTE 38 agents :

- Accueil : 2
- Entretien : 17
- Maintenance : 7
- Restauration : 9
- Magasiniers (général et pédagogique) : 3
- Entretien espaces extérieurs : 1
- Manager : 1

2 postes vacants

Capacité internat 144 lits,

Occupation internat : 120

Demi-pensionnaires : +/- 600

Respect des obligations réglementaires en matière de prévention

Documents obligatoires à présenter

	OUI/NON	Commentaires de l'ACFI
DOCUMENT UNIQUE DE L'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS (document actualisé date : Non actualisé)	Oui	
REGISTRE de SANTE et de SECURITE au TRAVAIL (emplacement du RSST dans l'établissement)	Non	
REGISTRE des DANGERS GRAVES et IMMINENT	Oui	
DIAGNOSTIC TECHNIQUE AMIANTE (DTA)	Oui, gestion par la DEPL	
REGISTRE des ALERTES SANTE PUBLIQUE et ENVIRONNEMENT (RASPE°)	Non	
VIDEOPROTECTION	Oui	
Présence de caméras de vidéo protection sur le site	Oui	
Présentation du dispositif en Conseil d'Administration	Oui	

EQUIPEMENTS DE 1^{ers} SECOURS

	OUI/NON	Commentaires	Commentaires de l'ACFI
TROUSSES DE 1ER SECOURS	Oui	Gestion par l'intendance	
AFFICHAGE DES NUMEROS D'URGENCE	Oui		
LUTTE CONTRE L'INCENDIE - Moyens de lutte contre l'incendie, Extincteurs - Exercice d'évacuation incendie réalisé, test concluant	Oui	30/09/2021 27/04/2022 (SDIS)	
Plan particulier de mise en sécurité (PPMS)	Oui		

FORMATIONS REGLEMENTAIRES

	OUI/NON	Commentaires	Commentaires de l'ACFI
CACES	Oui	CACES, Nacelle, ACES	
HABILITATIONS ELECTRIQUES	Oui		
1^{ers} SECOURS : SST OU PSC1	Non	Appel à volontaire lors de la prochaine campagne d'entretien annuel	

SUIVI DES VERIFICATIONS PERIODIQUES REGLEMENTAIRES

	OUI/NON	Date	Commentaires de la délégation	Commentaires de l'ACFI
INSTALLATIONS ELECTRIQUES	Oui	Mars 2022		
INCENDIE (extincteurs, plans, BAES)	Oui	Janvier 2022		
PORTES ET PORTAILS	Oui	Décembre 2021		
APPAREILS ET ACCESSOIRES DE LEVAGE	Oui	Janvier 2022		
APPAREILS DE MANUTENTION	Oui	Décembre 2021		
APPAREILS A PRESSION	Sans objet			
MACHINES ET OUTILLAGE	Non		Touret à meuler dans l'atelier des agents	
ASCENCEURS ET MONTE-CHARGES	Oui	Décembre 2021		
ECHELLES ET ECHAFFAUDAGES	Sans objet		Présence de plateformes	
AERATION, VENTILATION, CHAUFFAGE DES LOCAUX DE TRAVAIL	Oui	Janvier 2022		
ECLAIRAGE DES LOCAUX ET DES POSTES DE TRAVAIL	Oui	Mars 2022	Changements des luminaires globalement par campagne	
EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE	Oui	Décembre 2020		
AUTRE :				

Locaux des agents d'entretien et de maintenance



: Conforme à la réglementation



: Conforme partiellement à la réglementation



: Non conforme à la réglementation

LIEUX	DESCRIPTION	PROPOSITIONS DE LA DELEGATION	Commentaires de l'ACFI
Loge	 ☐  ☒  ☐	Multiplication des boutons de commandes d'ouverture, fermeture en fonction de la multiplication des contrôles d'accès. Posture penchée en avant pour visuel sur grille d'entrée, rotation du tronc pour les commandes d'ouvertures, deux combinés téléphonique à gérer (standard + contrôle d'accès) L'agent se lève pour chaque accueil physique. Projet de vidéo protection et visiophonie avec un objectif de centraliser les commandes Parallèlement une étude ergonomique du poste de travail devrait être réalisée.	
Salle de détente des agents	 ☒  ☐  ☐	Supprimer les enrouleurs	
Bureau de l'encadrement	 ☒  ☐  ☐		
Vestiaires	 ☒  ☐  ☐	Supprimer les enrouleurs Odeur de tabac et suspicion de tabagisme dans les locaux, rappeler et faire respecter l'interdiction de fumer dans les locaux Supprimer les photos portant atteinte à la dignité de la femme	
Douches et sanitaires	 ☒  ☐  ☐	Installation conforme, panne d'éclairage le jour de la visite	

Locaux de stockage logistique et d'entretien

LIEUX	DESCRIPTION	PROPOSITIONS DE LA DELEGATION	Commentaires de l'ACFI
Magasin des produits d'entretien	 ☐  ☒  ☐	Présence de FDS Non-conformité au règlement de sécurité Présence de javel liquide + pastilles	
Atelier	 ☒  ☐  ☐	Différencié par corps de métier, rangés Réserves de matériels/matériaux Partenariat avec l'EMOP basée dans l'établissement	
Magasin Général	 ☐  ☒  ☐	Hauteur de quai à 159 cm Impossibilité d'utiliser les hayons, déchargement sur la voie de circulation interne puis dépalettisation au sol Pour éléments lourds, prise en charge de la palette du côté des ateliers pédagogiques. Projet en cours d'une plateforme élévatrice	
Evacuation des déchets industriels	 ☐  ☐  ☒	Multiplication des manutentions dans différents contenants Présence d'un ressaut à la porte + sol meuble en extérieur Eaux de ruissellement sur les déchets stockés en extérieur Sensibiliser l'agent au port des équipements de protection respiratoires	
Lingerie	 ☐  ☒  ☐	Problématique d'aération, d'extraction des vapeurs lessiviellles (non constaté le jour de la visite) Ouverture condamnées, températures variables selon météo, présence de lierres dans le châssis	
Local matériel d'entretien des espaces verts	 ☐  ☐  ☐	Non visité	
Présence de produits phytosanitaires	 ☒  ☐  ☐	En cours d'évacuation	

Usage des produits phytosanitaires	 ☒☐☐		
Engagement du lycée dans une démarche de gestion différenciée des espaces verts	 ☒☐☐		

Locaux de Restauration

LIEUX	DESCRIPTION	PROPOSITIONS DE LA DELEGATION	Commentaires de l'ACFI
Quai de déchargement	   ☐ ☐ ☒	Absence de garde-corps Absence de main courante au niveau des escaliers Orientation du quai en diagonale par rapport à l'entrée de la grille	
Bureau du magasinier	   ☐ ☐ ☐	Non visité	
Bureau du Chef	   ☐ ☐ ☐	Non visité	
Zone de préparation	   ☐ ☐ ☐	Non visité	
Magasin des produits d'entretien	   ☐ ☐ ☐	Non visité	
Magasin général (produits secs restauration)	   ☐ ☐ ☐	Non visité	
Locaux de ménage	   ☐ ☐ ☐	Non visité	
Vestiaires/ Toilettes/ Douches	   ☐ ☐ ☐	Non visité	
Plonge	   ☐ ☐ ☐	Non visité	
Salle de Restauration	   ☐ ☐ ☐	Non visité	
Circulation / Porte entre la préparation chaude et magasin	   ☐ ☐ ☐	Non visité	

RECAPITULATIF

PROPOSITION	VALIDATION	RESPONSABLE de la mise en œuvre	Commentaires de l'ACFI
Lancer une étude pour l'aménagement d'un quai de restauration fonctionnelle et sécurisé	 		
Relancer le projet de création d'une zone de stockage des déchets industriels	 		
Loge : Projet de vidéo protection et visiophonie avec un objectif de centraliser les commandes Parallèlement une étude ergonomique du poste de travail devrait être réalisée.	 		
Suivi des procédures en cours à la Région quant à l'installation d'une plateforme élévatrice (suivi également des réserves émises sur ce chantier)	 		
Changement des châssis afin de régler les problématiques de températures et d'ouverture	 		
Mise en sécurité du stockage des produits d'entretien en partenariat avec la MIPAL	 		

INFORMATIONS

Réglementation RASPE

Décret n° 2014-324 du 11 mars 2014

Historique des accidents sur les quais de déchargement

➤ Quai de déchargement du magasin général

La hauteur du quai est de 159 cm et dispose de garde-corps. Seulement, cette hauteur de 159 cm ne permet pas une utilisation fonctionnelle du quai, cette hauteur est trop importante* par rapport à la hauteur des remorques accueillies sur le site.

Les agents ont conçu des modes opératoires pour éviter la multiplication des manutentions et éviter de dépalettiser au pied du quai. Certaines livraisons sont composées d'éléments lourds/ encombrants. Il est fréquent que le livreur décharge au niveau des ateliers pédagogiques quand les marchandises présentent ces caractéristiques. Seulement, cette solution entraîne l'évolution d'un camion sur des voies de circulation interne en présence des usagers.

L'un des modes opératoires est d'utiliser le hayon du camion pour réaliser une rampe d'accès entre le quai et la remorque. Un agent poussait la palette sur le hayon pour la monter pendant que le transporteur tirait le tire-palette. L'agent a été victime d'une déchirure du mollet entraînant un arrêt de travail de 31 jours.

Une étude est en cours pour l'installation d'un équipement de mise à niveau par la DEPL.

Hauteurs indicatives *

Hauteurs indicatives des planchers des véhicules routiers (source INRS)	
Fourgonnette	0.45m à 0.65m
Remorque surbaissée	0.65m
Camion porteur	0.85m à 1.05m
Semi-remorque	1.10m à 1.20m
Camion frigorifique	1.20m à 1.30m
Remorque porte conteneur	1.30m à 1.50m

La hauteur standard d'un quai de livraison, même si elle doit être définie en fonction des camions accueillis, est généralement comprise entre 1.15m et 1.30m.

➤ Quai de livraison restauration

Absence de garde-corps entraînant un risque de chute de hauteur.



Le 03/07/2008, un agent technique a chuté du quai lors de la manipulation d'une poubelle (contusions et hématomes sur le dos) ce qui a entraîné 19 jours d'arrêt de travail pour la victime.

L'escalier d'accès au quai, comme l'escalier de service, ne disposent pas de main courante (obligatoire). Le giron des marches (distance entre les nez de marche) est de 20 cm, alors que les textes sur l'accessibilité évoquent une distance minimale de 28 cm.

COMMENTAIRES

Les locaux de la restauration n'ont pas été visités.

La qualité de l'accueil de la part de l'établissement a été soulignée.

Les échanges ont également été de qualité, riches et constructifs.

.