

Visite Délégation CHSCT Lycées et CREPS

EPLE : Lycée Général et Technologique Jean-Bart

ADRESSE : 1, Rue du Nouvel Arsenal, 59140 Dunkerque

CHEF(FE) D'ETABLISSEMENT : Monsieur Samuel VALMALLE

ADJOINT (E) GESTIONNAIRE : Monsieur Bruno DENIMAL

Assistant de Prévention : M. Fabien VERCRUYSSSE

Date de la visite : Mardi 7 juin 2022 à 9h30

Participants :

REPRESENTANTS DE L'ADMINISTRATION

D2SGR Direction de la Sécurité, de la sûreté et de la gestion des risques	Serge DEGARDIN, Préventeur
DPE Direction des Politiques Educatives	Excusée
DFE Direction du Fonctionnement des Etablissements	Didier HUYGHE, Chargé de mission Service mission des agents techniques territoriaux
MIPAL Mission Information et proximité avec les lycées	Isabelle VANBECELAERE, Responsable de Projet au Service ingénierie, expertise et coordination de la sécurité
DEPL Direction Equipement et Patrimoine Lycées	François MESSIANT, Responsable de service Département construction et gestion patrimoniale
Dr JP LEGENDRE Médecin de prévention	Excusé
DRH	Nicolas CALIBRE, Réfèrent Lycées Service mobilité et recrutement des lycées et CREPS
DRH	Olivier SELIN, Gestionnaire service dialogue social et gestion des temps

REPRESENTANT DU PERSONNEL

CGT	Sylvain GRIMAUX (Excusé) Secrétaire du CHSCT Lycées et CREPS
CGT	Osama EL GHARIB
CFDT	Marie-France DENIS
FA	
FO	

DESCRIPTION GENERALE DU SITE

Présentation de la configuration de l'établissement



Effectifs

Effectif élèves : 1589

Internat : 149

Demi-pension : de +1440 à 900 rationnaires.

Effectif des agents des lycées :

- Service Restauration : 5 titulaires ; 2 agents contractuels dont / A.V.P.
- Service général : 15 titulaires (Dont 2.5 détachés en restauration); 7 agents contractuels.
- Accueil : 2.
- Service maintenance : 3 titulaires ; 2 agents contractuels dont 1 A.V.P.
- Service espaces verts : 1.5 titulaires ; / agents contractuels dont / A.V.P.
- 3 Ha environ sur un site de 6 Ha.
- Magasinier(s) (Pédagogique, général) : 0.5 titulaire ; / agents contractuels dont / A.V.P.
- Lingerie : /.
- Apprenti : /.

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 : 2013)	Oui	
REGISTRE de SANTE et de SECURITE au TRAVAIL (Et emplacement du RSST dans l'établissement)	Oui	
REGISTRE des DANGERS GRAVES et IMMINENT	Oui à l'intendance	
DOSSIER TECHNIQUE AMIANTE (DTA)	Non mais fiche récapitulative de 2016 (Et 5 repérages postérieurs non agrégés)	
REGISTRE des ALERTES SANTE PUBLIQUE et ENVIRONNEMENT (RASPE)		
VIDEOPROTECTION		
<ul style="list-style-type: none"> Présence de caméras de vidéo protection sur le site 	Oui	
<ul style="list-style-type: none"> Présentation du dispositif en Conseil d'Administration 	Non, mais EPLE va le faire	

EQUIPEMENTS DE 1^{ers} SECOURS

	OUI/NON	Commentaires	Commentaires de l'ACFI
TROUSSES DE 1ER SECOURS (Nombre, lieux)	4 : loge, chef restauration, atelier, bureau encadrant.		
AFFICHAGE DES NUMEROS D'URGENCE	Oui		
LUTTE CONTRE L'INCENDIE <ul style="list-style-type: none"> Moyens de lutte contre l'incendie, Extincteurs Exercice d'évacuation incendie réalisé, test concluant. Maniement extincteurs 	Oui	Formation maniement d'extincteurs pour équipe technique ; En attente pour le service général 2 exercices d'évacuation.	
Plan particulier de mise en sécurité (PPMS)	Oui	Malette mise à jour en 2021	

FORMATIONS REGLEMENTAIRES

	OUI/NON	Commentaires	Commentaires de l'ACFI
CACES			
HABILITATIONS ELECTRIQUES	Oui	RAS	
1^{ers} SECOURS : SST OU PSC1	2 SST	Pas de recyclage pour les autres	
Autres : Echafaudage, Travaux en hauteur, risques liés à l'amiante, Nacelle, ACES auto portée.	Oui	RAS	

SUIVI DES VERIFICATIONS PERIODIQUES REGLEMENTAIRES

	OUI/NON	Date	Commentaires de la délégation	Commentaires de l'ACFI
INSTALLATIONS ELECTRIQUES	Oui	26-27/10/2021		
INCENDIE (extincteurs, plans, BAES)	Oui	Extincteurs 19/11/2021 Incendie 09/02/2022	Maintenir libre l'issue de secours au rez de chaussée des locaux agents (Chariots pour linge sale obstruant la porte).	
PORTES ET PORTAILS	Oui	07/03/2022		
APPAREILS ET ACCESSOIRES DE LEVAGE	SO			
APPAREILS DE MANUTENTION	SO			
APPAREILS A PRESSION	SO		Nouvel équipement en commande	
MACHINES ET OUTILLAGE	Non			
ASCENCEURS ET MONTE-CHARGES	Oui	06/04/2022		
EHELLES ET ECHAFFAUDAGES	Non			
AERATION, VENTILATION, CHAUFFAGE DES LOCAUX DE TRAVAIL			Non observé	
ECLAIRAGE DES LOCAUX ET DES POSTES DE TRAVAIL			Non observé	
EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE	Non (Notamment, harnais pour utilisation nacelle)		Sont concernés: Gants électriciens ; masques et filtres respiratoires ; équipements antichute (Ensemble mousquetons, longes, harnais, ancrages..) ; protections auditives.	
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	   <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Création WC planifiée (Chantier été)	
Salle de détente des agents	   <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Inexistant (Vestiaires femmes) Elaborer un programme de modernisation intégrant des locaux pour les agents.	
Bureau de l'encadrement	   <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		
Vestiaires	   <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Petits par rapport aux effectifs masculins Elaborer un programme de modernisation intégrant des locaux pour les agents.	
Douches et sanitaires	   <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Absence de lunette WC dans sanitaire femmes Absence rideau de douche chez les femmes. Assurer l'entretien des locaux sanitaires femmes comme ceux des hommes.	

LIEUX	DESCRIPTION	PROPOSITIONS DE LA DELEGATION	Commentaires de l'ACFI
Magasin des produits d'entretien	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>	<p>Local situé en sous-sol. Stockage en grande quantité. Stockage produits inflammables (GHA) Température importante. Absence de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ventilation - Rétention <p>Limitier les quantités stockées. Elaborer un programme de modernisation intégrant la création d'un stockage adapté.</p>	
Magasin pédagogique	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	SO	
Atelier	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>	<p>Locaux insalubres. Elaborer un programme de modernisation intégrant la création de locaux techniques.</p>	
Magasin atelier	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>	<p>Pas d'espaces dédiés dans des locaux insalubres. Elaborer un programme de modernisation intégrant la création de locaux techniques.</p> <p>Stockage de matériels hors service ou plus utilisés. Eliminer les matériels et équipements obsolètes. Envisager la rétrocession à d'autres structures des équipements plus utilisés (Ex ; poste à souder TIG/MIG).</p>	
Locaux de ménage	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>	<p>Bâtiment B : insuffisants Aménager les locaux existants. Installer des centrales de distribution. A défaut, sécuriser les opérations de transvasements. Bâtiment B, étages : utiliser des chariots à pré imprégnation à remiser au RDC.</p>	

Locaux de stockage logistique et d'entretien – suite –

LIEUX	DESCRIPTION	PROPOSITIONS DE LA DELEGATION	Commentaires de l'ACFI
Lingerie	   <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<p>Locaux situés au sous-sol insalubres et sombres.</p> <p>Remettre en état le bandeau de la machine à laver le linge.</p> <p>Mettre à disposition un équipement de repassage adapté.</p> <p>Elaborer un programme de modernisation intégrant la création de locaux techniques.</p>	
Local matériel d'entretien des espaces verts	   <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<p>Insuffisant et inadapté (Humidité).</p> <p>Envisager la possibilité d'utiliser une alvéole près de l'EMOP.</p> <p>A Défaut,</p> <p>Elaborer un programme de modernisation intégrant la création de locaux</p>	
Présence de produits phytosanitaires	   <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		
Usage des produits phytosanitaires	   <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Pénibilité du désherbage manuel et mécanique :</p> <p>Mettre à disposition une débroussailleuse plus légère (A batterie ?) avec disque à lames contrarotatives.</p>	
Engagement du lycée dans une démarche de gestion différenciée des espaces verts	   <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		

LIEUX	DESCRIPTION	PROPOSITIONS DE LA DELEGATION	Commentaires de l'ACFI
Zone de réception	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>	<p>Absence de quai de déchargement. Locaux inadaptés et vétustes. Elaborer un programme de modernisation intégrant la création d'installations et de locaux adaptés aux besoins liés à l'activité de la restauration.</p>	
Bureau du magasinier	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>	<p>Local non adapté et trop petit. Elaborer un programme de modernisation intégrant la création d'installations et de locaux adaptés aux besoins liés à l'activité de la restauration.</p>	
Bureau du Chef	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>	<p>Local non adapté et trop petit. Elaborer un programme de modernisation intégrant la création d'installations et de locaux adaptés aux besoins liés à l'activité de la restauration.</p>	
Zone de préparation	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	Non observée	
Magasin des produits d'entretien	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>	<p>Même local que celui des produits entretien. Par défaut de monte-charge (<i>Existant hors service</i>) et de pouvoir utiliser un moyen de manutention, le magasinier est contraint de réaliser des manutentions et ports de charge très importants.</p>	
Magasin général (Produits secs restauration)	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>	<p>Local, chambres négatives et circulations sous dimensionnés. Elaborer un programme de modernisation intégrant la création d'installations et de locaux adaptés aux besoins liés à l'activité de la restauration.</p>	
Locaux de ménage	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	Non observés	

Locaux de Restauration - suite

LIEUX	DESCRIPTION	PROPOSITIONS DE LA DELEGATION	Commentaires de l'ACFI
Vestiaires/ Toilettes/ Douches	   <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<p>Inexistants. Vestiaires situés dans le Couloir</p> <p>Elaborer un programme de modernisation intégrant la création d'installations et de locaux adaptés aux besoins liés à l'activité de la restauration.</p>	
Plonge	   <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<p>2 activités réalisées dans le même local (Grosse et petite plonge). Aides à la manutention obsolètes et non adaptées. Elaborer un programme de modernisation intégrant la création d'installations et de locaux adaptés aux besoins liés à l'activité de la restauration. Mettre à disposition des aides à la manutention adaptés (Ergonomie)</p>	
Salle de Restauration	   <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Non observée	
Circulation / Porte entre la préparation chaude et magasin	   <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Non observé	

RECAPITULATIF

PROPOSITION	VALIDATION	RESPONSABLE de la mise en œuvre	Commentaires de l'ACFI
Elaborer un programme de modernisation intégrant la création d'installations et de locaux adaptés en vue d'une présentation en CHSCT	  <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	DEPL	
Engager des travaux d'amélioration après étude	  <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	DEPL	
Aménager les locaux d'entretien existants (Rangement, centrales de distribution)	  <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	EPLE	
Mettre à disposition des chariots à imprégnation dans le bâtiment B (Stockage au rdc et transfert par ascenseur)	  <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	EPLE en lien avec DEPL	
Diminuer les quantités stockées de produits dangereux	  <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	EPLE	
Débarrasser les zones et locaux de stockage (Eliminer les machines et équipements obsolètes ; rétrocéder le poste TIG/MIG).	  <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	EPLE	
Réaliser (Après inventaire des besoins) les vérifications périodiques annuelles (E.P.I, machines, échafaudage...).	  <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	EPLE	
Former les agents au risque chimique	  <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	DRH	

RECAPITULATIF - suite

PROPOSITION	VALIDATION	RESPONSABLE de la mise en œuvre	Commentaires de l'ACFI
Assurer le suivi des recyclages des formations santé sécurité	  <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	DRH	
Mettre à disposition des équipements de travail adaptés : débroussailleuse, table à repasser	  <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	EPLÉ en lien avec DEPL	
Mettre à jour annuellement le Document Unique d'évaluation des risques professionnels	  <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	EPLÉ	

COMMENTAIRES

Le manque et l'obsolescence de locaux et installations de travail, vont à l'encontre des dispositions réglementaires en matière de sécurité au travail.

Pour autant, malgré l'ancienneté de certains locaux, ceux-ci sont remarquablement entretenus.

Le responsable de restauration s'inquiète du non-respect des obligations de conformité sanitaire, d'autant qu'un audit récent pointe des défaillances.