

Travail dans un abattoir Pour lutter contre la propagation du Covid-19, la MSA vous conseille

Dans votre abattoir, la MSA vous préconise des mesures d'organisation pour éviter toute propagation du coronavirus Covid-19. L'implication des salariés dans la mise en place de ces mesures garantira leur efficacité.

■ Prévoir avant le travail

- ❖ **Adaptez l'organisation du travail** et le temps nécessaire aux différentes activités en fonction des contraintes exceptionnelles : amplitude horaire modifiée, fractionnement des pauses, temps augmenté pour le nettoyage, réduction des cadences... Un échange entre les différents acteurs de l'abattoir dont les Services Vétérinaires d'inspection doit être fait régulièrement.
- ❖ **Échelonnez les prises de postes**, afin que vos salariés puissent respecter la distanciation à l'arrivée et dans les vestiaires.
- ❖ **Pour le conditionnement, le port de cartons ou de caisses, faites pratiquer la pose et la dépose** en respectant la distance supérieure à 1 mètre entre les personnes.
- ❖ **Organisez des espaces entre les postes de travail** (par exemple à la découpe, occupez un poste sur 2 ou en quinconce pour respecter le principe de distanciation...).
- ❖ **Privilégiez le travail individuel**, et si ce n'est pas possible, constituez des binômes ou trinômes ou des équipes qui ne changeront pas jusqu'à nouvel ordre (moins de rotations par exemple). Privilégiez un temps de nettoyage suffisant entre chaque équipe.
- ❖ **Privilégiez le retour des salariés à leur domicile pour le déjeuner** ou organisez le réfectoire en respectant la distanciation et les mesures d'hygiène.
- ❖ **Pour la transmission des consignes sur le poste, étant donné le bruit ambiant, utilisez l'écrit** sur un support non partagé (ex. un écran type tablette, une ardoise blanche) ou remplacez la parole par des gestes codifiés. Ces codes doivent être partagés notamment avec les services vétérinaires d'inspection (SVI).





■ Prévoir avant le travail

- ❖ **Assurez-vous que les acheteurs ne pénètrent que dans la halle** d'enlèvement des viandes.
- ❖ **Anticipez les risques de la co-activité**, notamment lors de la réception et du déchargement des animaux. Par exemple, invitez le transporteur à rester dans sa cabine.
- ❖ **Mettez à disposition du gel hydroalcoolique ou des lingettes dans tous les lieux de transmission** (les lieux de pause, les vestiaires, les bureaux et l'infirmerie) pour le lavage des mains, le nettoyage des poignées de porte et du petit matériel (claviers d'ordinateur et souris notamment pour tout ce qui concerne les formalités liées au suivi administratif des animaux).
- ❖ **Organisez et planifiez l'arrivée d'entreprises extérieures** (fournisseurs, coopérateurs, transporteurs, éleveurs...) pour éviter les croisements : notamment en désignant une ou deux personnes dédiées à l'accueil et en formalisant une procédure à communiquer aux entreprises extérieures :
 - ✓ renseignez le transporteur avant son arrivée sur les règles de déchargement en place dans le site d'accueil, afin de lui communiquer les consignes de distanciation avec les salariés du site pour le déchargement, à l'entrée de l'abattoir...
 - ✓ demandez au transporteur d'avertir de son heure d'arrivée par sms ou e-mail, en le rassurant sur le fait qu'il sera reçu dans des conditions de sécurité,
 - ✓ prévoyez des modalités de nettoyage des mains avant et après la transmission des bordereaux et bons de prise en charge des marchandises transportées, si possible privilégiez la dématérialisation.
- ❖ **Adaptez des temps de pause** et prévoyez une rotation des opérateurs pour un nettoyage plus régulier des mains.
- ❖ **Réalisez une information individuelle** à l'ensemble des salariés, adaptée à la situation et à l'évolution des mesures.



■ Réaliser pendant le travail

- ❖ **Respectez les distances de sécurité** en présence des collègues et des agents vétérinaires (notamment lors de la circulation du personnel entre les différentes zones de l'abattoir).
- ❖ **Limiter les circulations**, les interactions entre opérateurs.
- ❖ **Les locaux administratifs**, y compris situés dans les ateliers, doivent être nettoyés très régulièrement (clavier, écran, chaise, bureau... compris).
- ❖ S'agissant de la **communication sur la chaîne d'abattage**, les distances entre agents/opérateurs doivent être supérieures à un mètre, y compris sur les postes d'inspection (arrêter les communications en se rapprochant de l'oreille d'un collègue ou d'un chef), ce qui peut nécessiter au cas par cas des fonctionnements aménagés (adapter la cadence par exemple) et une évolution des modes de communication (par signe codifié, écrit...).



■ Réaliser pendant le travail

- ❖ **Respectez les distances de sécurité** en présence des collègues et des agents vétérinaires (notamment lors de la circulation du personnel entre les différentes zones de l'abattoir).
- ❖ **Limiter les circulations**, les interactions entre opérateurs.
- ❖ **Les locaux administratifs**, y compris situés dans les ateliers, doivent être nettoyés très régulièrement (clavier, écran, chaise, bureau... compris).
- ❖ S'agissant de la **communication sur la chaîne d'abattage**, les distances entre agents/opérateurs doivent être supérieures à un mètre, y compris sur les postes d'inspection (arrêter les communications en se rapprochant de l'oreille d'un collègue ou d'un chef), ce qui peut nécessiter au cas par cas des fonctionnements aménagés (adapter la cadence par exemple) et une évolution des modes de communication (par signe codifié, écrit...).
- ❖ **Dans les locaux (bureaux, vestiaires, salle de pause) :**
 - ✓ assurez une aération régulière,
 - ✓ évitez le partage des équipements professionnels (stylos, téléphone, souris d'ordinateur...) et personnels (tasses, couverts, cigarette électronique),
 - ✓ nettoyez régulièrement les équipements d'utilisation collective (téléphone, ordinateur, imprimante...), en insistant sur certaines zones (couvercle imprimante, écrans tactiles),
 - ✓ lavez-vous les mains en entrant et en sortant des locaux et après chaque utilisation d'équipements collectifs,
 - ✓ limitez le nombre de personnes se regroupant dans les locaux ou en pause cigarette (établir un planning par exemple),
 - ✓ Aérez efficacement les locaux plusieurs fois par jour.
- ❖ **Mettez en place un flux entrant et un flux sortant de déplacement** (« marche en avant » pour l'ensemble des lieux : vestiaires, sanitaires, salle de pause, cafétéria, salle déjeuner...), à défaut, une personne à la fois lorsque la pièce est petite et n'a qu'une porte.





■ Après le travail

- ❖ Assurez-vous de l'**approvisionnement permanent des consommables** permettant de respecter les consignes : produits hydroalcooliques pour les mains, savon liquide, essuie mains jetable... Indiquez les points où ils sont disponibles.
- ❖ Vérifiez le **nettoyage quotidien des équipements collectifs en libre-service** (machines à café, imprimantes, photocopieurs, ordinateurs, souris...) et apposez une affiche rappelant l'obligation de se laver les mains avant leur utilisation.
- ❖ **Nettoyez régulièrement** les rampes d'escalier, les poignées de porte.
- ❖ Dans vos **installations sanitaires ,salle repas, vestiaires, salle de pause :**
 - ✓ vérifiez le nettoyage régulier des sanitaires, vestiaires, lieu de pause et, au moins deux fois par jour (poignées, assises, ...), la présence de savon et moyens de séchage,
 - ✓ fournissez des bouteilles d'eau individuelle,
 - ✓ prenez des repas en décalé (une chaise sur deux, pas de face à face et en quinconce) avec respect des 1 m minimum à table.
- ❖ **Procédez à des retours et partages d'expérience** des aléas de la journée, pour adapter les procédures et mesures initialement prévues.
- ❖ **Etudiez une procédure spécifique d'affilage et d'affutage** centralisée des couteaux, notamment concernant leur mise à disposition aux opérateurs. Il ne faut pas oublier en effet que c'est l'outil le plus partagé dans les abattoirs.



Les conseillers en prévention, médecins et infirmiers du travail de votre MSA sont à votre disposition à distance (téléphone, messagerie...) pour réfléchir avec vous à la mise en œuvre de ces mesures de prévention en fonction de vos spécificités de production.