

Quatre façons de réduire les dangers en milieu de travail dans le secteur de l'alimentation et des boissons

Votre entreprise constitue-t-elle un milieu de travail dangereux?

Les entreprises de production, de transformation et de distribution du secteur de l'alimentation et des boissons ont des taux élevés de blessures, de maladies et de décès liés au travail.

60 % plus
d'accidents du travail et
de maladies professionnelles que
LES AUTRES INDUSTRIES

9,5 X plus de
DÉCÈS LIÉS AU TRAVAIL

2 X plus
d'incidents
graves blessures
EXIGEANT
UN ARRÊT DE TRAVAIL

Principaux risques et meilleures façons de les réduire



Risques

- Les pièces de machinerie mobiles peuvent causer des brûlures, des électrocutions, des amputations et des décès si les travailleurs n'utilisent pas l'équipement requis pour se protéger et n'éteignent, ne débranchent ou ne verrouillent pas adéquatement l'équipement pendant l'entretien.
- La réfrigération à l'ammoniac peut provoquer des lésions à la peau, aux yeux et aux poumons des travailleurs. Il s'agit également d'une matière inflammable et potentiellement explosive lorsqu'elle se dégage en lieu clos et à proximité d'une source d'allumage.
- Les glissades, les trébuchements et les chutes sont les causes de blessures les plus fréquentes. Elles surviennent lorsque les travailleurs sont régulièrement exposés à des surfaces mouillées ou inégales, ou montent des escaliers ou sur des plateformes.
- Les foulures et les entorses surviennent lorsque les travailleurs subissent une extension prononcée en levant, en transportant ou en poussant des objets, en se penchant, en s'étirant, en se tournant ou en effectuant des mouvements répétitifs.



Méthodes de réduction des risques :

- Les dispositifs de protection des appareils permettent de bloquer adéquatement les points de pincement, les postes dangereux et les zones d'écrasement lorsqu'ils comportent les étiquettes d'avertissement appropriées.
- Le verrouillage et l'étiquetage de l'équipement permettent de protéger les travailleurs de pièces mobiles au moyen de protocoles, de formations et de mises en garde visuelles.
- Offrez une formation sur les dangers de la réfrigération à l'ammoniac. Développez un plan d'action en cas d'urgence et effectuez des exercices d'évacuation réguliers.
- Gardez les planchers propres et secs, imposez le port de chaussures antidérapantes et entretenez toutes les surfaces de travail ou de déplacement en fonction des lignes directrices de l'OSHA.
- Effectuez une rotation des postes pour les tâches répétitives, formez les employés en matière de levage sécuritaire et utilisez des dispositifs mécaniques de levage si possible.

Communiquez avec un conseiller HUB en matière de gestion des risques

pour évaluer et améliorer votre programme de sécurité en milieu de travail.

SOURCES

https://journals.lww.com/joem/Abstract/2015/07000/Estimating_Occupational_Illness,_Injury_and_3.aspx <https://www.lni.wa.gov/safety/SprainsStrains/about/default.asp>
<https://www.foodprocessing.com.au/content/processing/news/food-industry-workers-have-higher-risks-of-death-injury-and-illness-707891784> <http://www.safetyandhealthmagazine.com/articles/12648-food-workers-face-higher-injury-death-rates-study> <https://www.graphicproducts.com/infographics/food-manufacturing-safety/>