Ivry-sur-Seine, le lundi 22 juillet 2013

Pour AFFICHAGE

À l'attention des Responsables d'Unités

Canicule, Fortes chaleurs, prenez vos précautions vis-à-vis des salariés.

Bonjour à tous,

1- Plan Canicule

Les fortes chaleurs ont fini par arriver. Une instruction interministérielle du 10 avril 2013 relative au Plan national canicule (PNC) précise les précautions à prendre et les conseils à adopter. Ce plan est élaboré chaque année, il prévoit 4 niveaux :

- niveau 1 : veille saisonnière ;
- niveau 2 : avertissement chaleur ;
- niveau 3 : alerte canicule ;
- niveau 4 : mobilisation maximale.

L'objectif du PNC est donc de prévenir l'arrivée d'une canicule, de décrire les opérations à mettre en œuvre aux niveaux local et national pour devancer et limiter ses effets sanitaires, et d'adapter le mieux possible les mesures de prévention et de gestion au niveau territorial.

ELIOR Entreprises doit intégrer le risque de fortes chaleurs dans son document unique d'évaluation des risques professionnels. Le Code du Travail prévoit expressément que l'employeur transcrit et met à jour dans un document unique, les résultats de l'évaluation des risques pour la santé et la sécurité des salariés. Cette évaluation comporte un inventaire des risques identifiés dans chaque unité de travail de l'entreprise, y compris ceux liés aux ambiances thermiques.

Relativement aux ambiances thermiques, la loi prévoit que les équipements et les caractéristiques des locaux de travail doivent être conçus de manière à permettre l'adaptation de la température à l'organisme humain, pendant le travail, compte tenu des méthodes de travail et des contraintes physiques que les salariés supportent.

En cas de fortes chaleurs, ELIOR Entreprises doit veiller à mettre à la disposition des salariés de l'eau potable et fraîche pour la boisson. C'est à lui de déterminer l'emplacement des postes de distribution des boissons, près des postes de travail et dans un endroit qui remplit toutes les conditions d'hygiène.

Il doit en outre contrôler :

- l'entretien et le bon fonctionnement des appareils de distribution ;
- la bonne conservation des boissons ;
- éviter toute contamination.

Il doit aussi vérifier que la ventilation des locaux de travail fonctionne correctement et que les ajustements techniques pouvant réduire les conséquences de la chaleur soient mis en place.

- **2 Lettre d'Août 2011**

En 2011, je vous faisais parvenir une lettre quant aux fortes chaleurs (déjà présentes) et plus précisément à la température élevée qui avoisine 35, voir 40 degrés à certains endroits tels que la plonge, ou en cuisine en général. Celle-ci est toujours d'actualité, c'est pourquoi, je vous propose d'en faire une synthèse. La question était de savoir quelle était la conduite à tenir vis-à-vis des salariés dont vous avez la charge ?

Le Code du Travail, prévoit que la sécurité des salariés reste un devoir de l'entreprise, notamment en ce qui concerne la ventilation des locaux de travail, face aux situations de températures élevées.

La société ELIOR Entreprises doit prendre toutes les mesures nécessaires pour garantir la sécurité et la santé des salariés. Cela implique une évaluation des risques professionnels. La société ELIOR Entreprises doit adapter certaines de ses mesures en fonction des changements de circonstances.

Une information auprès du personnel doit même être faite.

La société ELIOR Entreprises doit veiller à ce que l'air soit renouvelé et ventilé de façon à éviter les élévations exagérées de température. De l'eau fraîche et potable doit être à la disposition des salariés quelle que soit la température et si les salariés doivent se désaltérer fréquemment, ELIOR Entreprises doit prévoir une boisson non alcoolisée, en accès gratuit. Ce point n'est pas insurmontable car nous sommes une entreprise de restauration collective et des boissons fraîches sont prévisibles.

Une deuxième question est intervenue peu de temps après à savoir : Peut-on utiliser ce qu'on appelle le **« droit de retrait »**. Que dit le Code du Travail à ce sujet ? Ce n'est pas très compliqué, si un salarié a un motif raisonnable de penser qu'une situation présente un danger grave et imminent pour sa santé et celle des autres salariés, il peut se retirer de cette situation.

ELIOR Entreprises ne peut pas le contraindre à reprendre son poste. **Attention** tout de même, il faut savoir qu'en cas de litige, seul le juge pourra estimer la légitimité de l'exercice du droit de retrait.

Une température excessive dans un local de travail, (Cuisine, plonge, etc.) liée aux fortes températures extérieures et en l'absence de climatisation et de ventilation peut éventuellement constituer une situation de danger. (Exemple malaises, etc.) si le rythme de travail est intense.

Une température trop basse ou trop haute et un excès d'humidité dans les locaux provoquent un inconfort qui peut être une source supplémentaire de fatigue, voire générer des atteintes à la santé (malaise) et à la sécurité. Les atteintes à la santé peuvent se traduire par différentes affections respiratoires, articulaires et cutanées.

Je précise également, qu'il serait judicieux de se rapprocher de la Direction d'ELIOR Entreprises car des solutions peuvent être trouvées au cas par cas selon la taille du restaurant, des moyens accordés etc. Avant d'actionner quelque chose et si malgré tout, vous avez un doute, alors n'hésitez pas, interpellez votre hiérarchie.

Je ne fais ici que donner un point de vue. Il est partagé ou non, mais en tous les cas cela à le mérite d'exister.

Merci.

Cordialement,

Dominique VERDUCI
Secrétaire du CHS-CT
ELIOR Entreprises

06.62.29.24.83