

Ecompagnie

24, lot Vince Arnouville

97 170 Petit-Bourg

Guadeloupe



Dossier de demande de modification d'autorisation d'exploiter une installation classée pour la protection de l'environnement

Partie 6 :

NOTICE D'HYGIENE ET DE SECURITE

Dossier réalisé par :

Caraïbes Environnement Développement

La Retraite

97122 BAIE MAHAULT

Tél : 05 90 94 65 93 – Fax : 05 90 94 65 59





1 SOMMAIRE

1	SOMMAIRE	2
2	ORGANISATION GENERALE	3
2.1	Effectif.....	3
2.2	Horaires de travail	3
2.3	Formations.....	3
3	ELEMENTS GENERAUX DES CONDITIONS DE VIE ET DE TRAVAIL.....	4
3.1	Installations sanitaires.....	4
3.2	Restauration	4
3.3	Ambiance physique.....	4
3.3.1	<i>Climatisation</i>	<i>4</i>
3.3.2	<i>Eclairage</i>	<i>4</i>
3.3.3	<i>Bruit.....</i>	<i>4</i>
3.3.4	<i>Suivi médical.....</i>	<i>4</i>
4	SECURITE.....	5
4.1	Moyens de secours en cas d'accident	5
4.2	Contrôles et vérifications	5
4.3	Equipements de protection individuelle.....	5
4.4	C.h.s.c.t.....	5



2 ORGANISATION GENERALE

2.1 Effectif

Le site ECOMPAGNIE emploie de façon permanente 4 salariés.
Le site est dirigé sous la conduite d'un directeur d'exploitation.

2.2 Horaires de travail

Le site d'ECOMPAGNIE fonctionne du lundi au vendredi, de 7h à 18h.

2.3 Formations

Le personnel d'ECOMPAGNIE suit notamment les formations suivantes :

- ✓ Sauveteurs-secouristes du travail,
- ✓ Equipier incendie,
- ✓ Habilitation électrique,
- ✓ Cariste (CACES),
- ✓ Chauffeurs PL.

Ces formations font l'objet de recyclages réguliers.



3 ELEMENTS GENERAUX DES CONDITIONS DE VIE ET DE TRAVAIL

3.1 Installations sanitaires

Le personnel du site dispose de douches, lavabos et sanitaires en nombre suffisant. Par ailleurs, des vestiaires et une salle de repos sont mis à la disposition du personnel.

L'ensemble des installations sanitaires est tenu dans un état constant de propreté afin de respecter de bonnes conditions d'hygiène pour le personnel.

3.2 Restauration

Le site dispose d'une salle de repos, faisant office de réfectoire, munie d'équipements de réfrigération et de cuisson pour la préparation ou le réchauffage des repas.

3.3 Ambiance physique

3.3.1 Climatisation

Le maintien d'une température confortable de travail des bureaux et locaux sociaux est assuré par des climatisations.

L'isolation et la ventilation du bâtiment de production et du bâtiment permettent d'assurer une température convenable de travail.

3.3.2 Eclairage

Dans l'ensemble des locaux, un éclairage artificiel et naturel est disponible et entretenu régulièrement.

3.3.3 Bruit

En cas d'exposition particulière à une installation bruyante, des protections individuelles sont mises à la disposition des salariés (bouchons d'oreilles, casques anti-bruit).

3.3.4 Suivi médical

Les salariés du site sont suivis par la médecine du travail :

- avant leur embauche, par un examen médical d'embauche,
- périodiquement,
- lors de la reprise du travail, après une absence prolongée ou répétitive pour cause de maladie, accident du travail.

Le site dispose également d'un kit de premier secours.



4 SECURITE

4.1 Moyens de secours en cas d'accident

Le site dispose de Sauveteurs Secouristes du Travail (SST).

En cas d'accident, le site est muni des équipements nécessaires aux premiers soins.

4.2 Contrôles et vérifications

Conformément au Code du Travail, les installations et matériels sont périodiquement contrôlés par des sociétés agréées afin de déterminer les anomalies de fonctionnement et de contrôler les dispositifs de sécurité.

Ces contrôles périodiques et vérifications réglementaires ont été présentés dans l'Etude des Dangers.

4.3 Equipements de protection individuelle

Le personnel du site dispose notamment des équipements de protection individuelle suivants :

- vêtements de travail,
- chaussures de sécurité,
- bouchons d'oreille,
- gants,
- casques,
- lunettes de protection,
- masques adaptés.

4.4 C.h.s.c.t

La Société ECOMPAGNIE dispose d'un Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail (C.H.S.C.T) qui se réunit tous les trimestres. Conformément à l'article R.512-24 du Code de l'Environnement, l'avis du CHSCT sur la présente demande d'autorisation d'exploiter sera transmis à la Préfecture, dans un délai de 45 jours suivant la clôture de l'enquête publique.