

Pour **AFFICHAGE**

À l'attention des Responsables d'Unités



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

Bonjour à tous,

Le soleil, la chaleur qui arrive c'est un signe d'avant-garde de nos vacances de moment de détente tant attendus, bref ! on se dit que c'est l'heure des vacances, de rêver au sable chaud, de se prélasser sous un parasol, sans oublier le petit cocktail qui dépeint avec exactitude l'ambiance des vacances, les barbecues entre amis, les petites séances de bronzette au soleil, la mer, etc. On se dit, qu'il est temps de dire au revoir au boulot en espérant se ressourcer car les mois qui viennent de s'écouler n'ont pas été des plus simples.

Même si nous attendons avec impatience l'été source d'un esprit positif, il est quand même temps d'arrêter de rêver quelques instants, car le départ pour la route des vacances ce n'est pas aujourd'hui, il va falloir patienter quelques jours pour certains seulement et pour d'autres attendre un peu plus longtemps, voir quelques semaines de plus pour pouvoir enfin « buller ».

La chaleur peut-être une source de tracas. Comme vous le savez cette semaine les médias ont annoncé que la température va être au maximum, être très chaude, voir caniculaire ce qui peut provoquer des tensions au sein des équipes suite à cette chaleur que certains supportent moins que d'autres, alors n'hésitez pas à prendre les devants en prévoyant de quoi se rafraîchir, prévoir des pauses autant que nécessaire au besoin, etc. afin que les conditions de travail de vos salariés soient le moins pénible possible.

Pourquoi également pas ne pas prévoir pour les convives de quoi répondre à leurs attentes en leur préconisant des boissons fraîches à emporter dans leur bureau, pendant le déjeuner, etc. Soyez vigilant notamment actuellement en ce moment période de ramadan car les salariés qui pratique le jeûne ne peuvent se désaltérer.

Comme vous devez le savoir, 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. Restez à l'écoute de vos équipes.

Quoi qu'il en soit, 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.

Comme je l'avais déjà expliqué à certains endroits de votre restaurant tels que le local plonge, voir en cuisine en général, ces locaux sont sujets à des températures élevées qui avoisinent entre 35, voir 40 degrés. Cela peut générer de la fatigue, peau chaude et sèche, maux de tête, vertige, crampes musculaires etc.

Ces symptômes courants peuvent être précurseurs de troubles plus importants de déshydratation, coup de chaleur. En période de forte chaleur, des mécanismes physiologiques d'adaptation se mettent en place. Mais il y a des limites au delà desquelles les risques pour votre santé sont réels, surtout lorsque se surajoutent des facteurs aggravants comme la pénibilité de la tâche.

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 ces 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. Par ailleurs, si un salarié nécessite une surveillance particulière (prise de médicaments, maladie chronique, régime, etc.) il est toujours possible de demander conseil au médecin du travail.

Prévenir vaut mieux que guérir

Ceci n'est qu'un point de vue comme un autre. 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