

CONGRÈS

COMPTE RENDU

HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET RISQUE PROFESSIONNEL DANS L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

À l'occasion de la clôture du projet pluridisciplinaire INRS « Contribution à l'évaluation et à la prévention des risques liés aux produits chimiques utilisés au cours des opérations de nettoyage et de désinfection dans l'industrie agro-alimentaire », l'Institut a organisé, le 26 novembre 2003, en collaboration avec ECRIN, une journée intitulée « Hygiène alimentaire et risque professionnel dans l'industrie agro-alimentaire ». Le but de cette journée était de diffuser auprès d'un public le plus large possible les résultats des travaux de l'INRS ; c'était aussi l'occasion d'engager un débat avec les différents partenaires qui interviennent dans ce domaine. Parmi les 130 personnes environ ayant participé à cette journée d'information et de réflexion, on relevait notamment la présence de :

- préventeurs institutionnels (Caisses régionales d'assurance maladie et Mutualité sociale agricole) ;
- médecins du travail ;
- industriels de l'agro-alimentaire ;
- professionnels du nettoyage.

En introduction, Jean-Claude ANDRÉ, Directeur scientifique de l'INRS, a souligné la volonté de l'Institut d'inscrire ses activités dans une logique de projet pluridisciplinaire. Des études monofactorielles ne permettent plus de répondre à la complexité croissante du travail et de la prévention des risques professionnels. Cette évolution, qui vise à renforcer la dimension de l'homme dans l'acte de travail, impose une modification des pratiques :

- **évolution de la réglementation** vers le conseil ;
- **interdisciplinarité** ;
- **ouverture et modification des liens** avec l'extérieur ;
- **meilleure anticipation.**

C'est dans ce contexte que l'INRS et ECRIN ont pris l'initiative d'organiser cette journée d'étude, avec l'espoir qu'elle sera fructueuse pour l'ensemble des participants.

Un premier exposé a résumé les principaux objectifs de la législation en vigueur dans le domaine de l'alimentaire : en particulier, la protection de la vie et de la santé des personnes, celle des intérêts des consommateurs, mais aussi celle de l'environnement. La réglementation (communautaire ou nationale) insiste sur le respect des règles de base d'hygiène alimentaire :

- **dans des locaux appropriés**, agencés de façon que toutes opérations puissent s'effectuer avec l'hygiène nécessaire, sans entrecroisement de produits propres et souillés, et favorisant un bon nettoyage ;
- **avec des équipements maintenus** dans un état de propreté suffisant pour éliminer tout risque de contamination des denrées ;
- **mises en œuvre par un personnel en bonne santé**, formé, respectant les impératifs d'hygiène dans l'entreprise et dont la propreté corporelle et vestimentaire soit satisfaisante ;

Colloque
du 26 novembre 2003, Paris
organisé en partenariat par l'INRS
et l'association ECRIN¹
ECRIN - www.ecrin.asso.fr

- ▶ M. Héry, INRS
- ▶ C. Cericola, INRS

Un article paru dans la revue
INRS Documents pour le médecin
du travail (DMT, n°95, 3e trimestre
2003, p.333-350) fait le point
sur l'ensemble des travaux effectués
par l'INRS dans le cadre de ce projet.

- **pour des matières premières**, des produits (semi-)finis et des fluides de bonne qualité, dans de bonnes conditions de stockage, de conditionnement et d'étiquetage des produits dangereux (détergents, désinfectants et rodenticides) ;

- **selon un fonctionnement respectueux** des exigences réglementaires spécifiques aux différents types de production, assurant une hygiène et une traçabilité suffisantes.

Michèle CHEVALIER (Inspecteur de santé publique vétérinaire) a ensuite détaillé les éléments exigibles d'un plan de nettoyage-désinfection. Il doit se traduire par la mise en place d'un protocole raisonné et adapté aux objectifs recherchés (absence de contamination des denrées par des souillures ou des résidus chimiques). Le personnel concerné doit dans le même temps être formé aux techniques correspondantes. Les résultats doivent être régulièrement évalués par différents types de contrôles, incluant des contrôles bactériologiques.

À la suite, Jean-Pierre CAZENEUVE (Direction des risques professionnels - CNAMTS) a replacé la journée dans le contexte plus global de la maîtrise des risques professionnels. Celle-ci s'appuie sur trois valeurs essentielles :

- **La personne** : l'amélioration des conditions de travail doit impliquer l'ensemble des acteurs de l'entreprise. Le changement doit intégrer des valeurs éthiques de respect de la personne ;

- **La transparence** : elle implique la clarté de l'objectif visé, l'engagement et l'exemplarité, la prise en compte de la réalité des situations de travail et la communication sur la santé et la sécurité au travail ;

- **Le dialogue social**.

S'appuyant sur des exemples annonçant les interventions de la journée, il a également rappelé les bonnes pratiques de prévention :

- **L'intégration de la santé** et de la sécurité au travail dans toutes les fonctions de l'entreprise : la politique de maîtrise des risques ne doit pas être occultée par la maîtrise des coûts des objectifs de production ;

- **L'harmonisation de la politique HSCT** (Hygiène et sécurité - Conditions de travail) avec les autres politiques de l'entreprise ;

- **Développer l'autonomie** de l'entreprise en matière de HSCT ;

- **Favoriser une approche pluridisciplinaire** pour apporter des réponses complètes à des problèmes de conditions de travail combinant plusieurs risques ;

- **Identifier et évaluer a priori** les risques ;

- **Intégrer la prévention** à la conception des équipements, des postes et des méthodes de travail.

- **Analyser les accidents** et les maladies professionnelles ;

- **Améliorer la politique** de maîtrise des risques.

Patrick HEYE (CRAM de Bretagne) a présenté les conclusions du groupe de travail CNAM-CRAM-INRS sur l'intégration du nettoyage et de la désinfection à la conception des locaux. Les objectifs des travaux de ce groupe étaient doubles :

1. Garantir la sécurité et la santé au travail des salariés effectuant le nettoyage et la désinfection ;

2. Assurer la faisabilité de ces opérations pour répondre aux exigences d'hygiène alimentaire.

Cinq grands principes ont donc été retenus dans la conception des installations :

- **La marche « en avant »** : penser le plan de nettoyage pour éviter le retour du travailleur dans un espace déjà traité. Cette organisation améliore la qualité de la prestation, permet d'éviter des expositions aux polluants chimiques et optimise les flux de circulation ;

- **L'accessibilité** : compte tenu des conditions dans lesquelles s'effectue le nettoyage (humidité, condensation), il est important, pour éviter les chutes de hauteur ou de plain-pied, que les équipements soient faciles d'accès ;

- **La « démontabilité »** : les exigences bactériologiques impliquent un nettoyage poussé de certains éléments dans lesquels des déchets peuvent s'accumuler, une bonne démontabilité facilitera le nettoyage de ces parties souvent peu accessibles ;

- **La nettoyabilité** : pour obtenir une bonne qualité bactériologique des surfaces, il est indispensable qu'elles soient peu encombrées par du matériel et que leurs caractéristiques physiques de surface se prêtent à un nettoyage correct ;

- **La proximité** : une bonne conception des locaux de travail doit permettre de limiter les déplacements de matériels et de produits, ainsi que les manipulations de tuyauteries, câbles et flexibles.

Une proportion importante des entreprises de l'industrie agro-alimentaire sous-traite actuellement ces opérations de nettoyage et de désinfection à des entreprises spécialisées.

Marie BATTREAU (GSF) a présenté la politique hygiène et sécurité mise en œuvre par une des plus grosses entreprises de propreté en France lors de ses interventions dans l'agro-alimentaire. Après une présentation des différentes phases et techniques du nettoyage et de la désinfection, elle a insisté sur l'importance que représente, pour une société de services, le capital humain et les obligations de santé et de sécurité de l'employeur. Cette exigence de santé et de sécurité passe par l'analyse, l'évaluation et la maîtrise des risques. L'intervention des personnels a lieu dans un environnement humide (risques de chutes), en présence de machines pouvant générer des risques électriques et du bruit. Les opérations de nettoyage impliquent l'utilisation de fluides sous pression et de produits chimiques. C'est en tenant compte de cet environnement que la société GSF a bâti sa politique de prévention des risques professionnels. Un équipement adapté (vêtements imperméables, masques, gants anticoupures, bottes de sécurité, lunettes et masques de protection respiratoire) est mis à la disposition des travailleurs. Une formation spécifique leur est dispensée pour prévenir le risque de coupures ou de chutes de hauteur. Une information sur les risques liés à l'utilisation des fluides sous pression, notamment l'eau, est fournie. Des règles précises de stockage et d'utilisation des produits chimiques ont également été établies, ainsi que des recommandations en cas de brûlure chimique.

Jean-Michel PUECH (Sicarev) occupe dans son entreprise d'abattage de bovins les fonctions de responsable qualité et, à ce titre, doit s'assurer de la bonne qualité bactériologique des surfaces et matériels. Il préside également le CHSCT. L'entreprise ayant fait le choix de ne pas sous-traiter les activités de nettoyage et de désinfection, il a donc également la responsabilité directe de la mise en œuvre de techniques respectueuses de la sécurité et de la santé de ce personnel. Dans ce contexte, la politique suivie en matière de nettoyage doit répondre aux principes suivants :

- **Les opérations de nettoyage** constituent une part intégrante de la chaîne de production. Pourtant, le plus souvent et de

façon paradoxale, ces opérations n'acquiescent de visibilité que lorsqu'elles sont mal faites ou qu'un problème de qualité bactériologique survient. Le fait que ces opérations soient effectuées souvent en soirée, voire la nuit, c'est-à-dire en décalage avec la production, rend d'autant plus nécessaire son intégration à la chaîne de production. Le travail et son importance doivent être reconnus ;

- **Cette reconnaissance de la fonction** passe aussi par un échange régulier d'informations entre les opérateurs et leur hiérarchie. Le plan de nettoyage ne doit pas être un document abstrait, mais doit être parfaitement compris par les opérateurs. Cette appropriation peut d'ailleurs nécessiter la rédaction d'une version simplifiée, type mode opératoire, à laquelle ils puissent se référer commodément ;

- **Les produits chimiques** ne doivent être utilisés qu'après un nettoyage mécanique suffisant, ne laissant subsister aucun déchet sur le sol. L'eau sous pression est un procédé souvent assez efficace qui ne nécessite plus en finition que des produits de nettoyage dilués. Enfin, il est souhaitable quand on a trouvé les produits de nettoyage et de désinfection convenables, donnant des résultats satisfaisants en matière de contrôle bactériologique, de s'y tenir. Des changements de référence trop fréquents peuvent être générateurs d'erreurs.

Des prélèvements d'atmosphère ayant été réalisés à la société Sicarev, à l'occasion de l'étude épidémiologique de l'INRS dont les premiers résultats ont été présentés un peu plus tard dans la journée, Gérard HECHT (INRS) a été en mesure de préciser les expositions aux polluants chimiques auxquels les opérateurs de cette entreprise étaient exposés. Elles se situent bien en dessous des valeurs limites d'exposition.

Plusieurs exposés ont fait le point sur les différents travaux menés à l'INRS dans le cadre du projet « Contribution à l'évaluation et à la prévention des risques liés aux produits chimiques utilisés au cours des opérations de nettoyage et de désinfection dans l'industrie agro-alimentaire ». Le premier (Gérard HECHT - INRS) a présenté l'ensemble des méthodes dont peuvent maintenant disposer les préventeurs souhaitant acquérir des données métrologiques dans le domaine. En complément des méthodes préexistantes (aldéhydes, acides minéraux, bases), des méthodes de mesure des chloramines

(produit de la réaction des dérivés chlorés sur les composés azotés contenus dans les protéines animales ou végétales), de l'acide peracétique et des ammoniums quaternaires ont été développées au cours du projet. La méthode mise au point pour l'acide peracétique présente la particularité de pouvoir doser de façon concomitante, sur le même prélèvement, le peroxyde d'hydrogène qui coexiste dans les atmosphères de travail avec l'acide peracétique, composé lui-même irritant. Toutes ces méthodes peuvent être utilisées pour des prélèvements individuels et font appel à des techniques analytiques relativement simples, disponibles dans la plupart des laboratoires d'analyse (généralement chromatographie liquide haute performance ou spectrométrie d'absorption moléculaire).

Grâce à ces méthodes, des campagnes d'évaluation des expositions aux postes de travail ont pu être menées. Elles ont notamment concerné la désinfection des surfaces et des matériels pour lesquels l'emploi des détergents chlorés est très répandu. Les niveaux d'exposition aux chloramines sont très variables. Michel HÉRY (INRS) a souligné l'importance d'un nettoyage mécanique soigneux avant toute utilisation de ces composés chlorés : l'élimination des déchets permet d'éviter la formation des chloramines, génératrices d'irritations respiratoires et oculaires. Ce nettoyage mécanique nécessite une main d'œuvre importante que l'industriel peut être tenté de limiter afin de réduire les coûts : dans certaines entreprises, cette limitation peut se traduire par un surdosage des produits chimiques, avec des conséquences néfastes pour la sécurité et la santé des travailleurs. Il s'est également interrogé sur les possibilités de substitution des aldéhydes, notamment du formol : en effet, la tension de vapeur de ces produits irritants rend leur utilisation peu souhaitable en termes d'hygiène du travail. Certains industriels les ont remplacés par d'autres produits plus acceptables pour la santé au travail, sans rencontrer de problème particulier au niveau des contrôles bactériologiques. Il paraît souhaitable que cette démarche soit reprise. Des produits comme le peroxyde d'hydrogène et l'acide peracétique sont utilisés pour la désinfection des emballages. Comme pour le nettoyage des surfaces et des matériels, la gamme des expositions mesurées est très large et peut conduire à des concentrations largement supérieures aux valeurs limites d'exposition. En règle générale, le niveau d'exposition est inversement proportionnel à la qualité du

matériel de désinfection des emballages : comme précédemment, il est possible de concevoir des ateliers où les expositions sont négligeables.

Des études toxicologiques ont également été menées. Stéphane BINET en a présenté la synthèse. La question de la cancérogénicité des chloramines avait été soulevée à la suite d'une étude effectuée chez des nageurs de haut niveau, exposés, comme dans l'agro-alimentaire, à ces produits dérivés de la désinfection. Des essais (test des comètes) sur la souris et sur le rat ont permis de montrer que ce ne sont pas les chloramines elles-mêmes qui sont responsables des cassures de l'ADN mises en évidence au cours de l'étude précédente. Il n'a pas été possible d'identifier à quels produits de la réaction du chlore sur l'azote des acides aminés cet effet clastogène est dû. Parmi les substances candidates les plus sérieuses, susceptibles de se retrouver dans ce type d'atmosphères (piscines comme industrie agro-alimentaire lors des opérations de nettoyage et de désinfection), on peut citer les haloacétonitriles et les acides haloacétiques : ils sont néanmoins présents en très faibles quantités dans l'air des lieux de travail. On ne peut pas non plus exclure une synergie de l'ensemble des composés carbonés et/ou halogénés (chloramines, haloformes, etc.). Dans le projet INRS, d'autres études toxicologiques ont été consacrées à l'évaluation du pouvoir irritant respiratoire de composés afin de déterminer une valeur limite d'exposition. C'est en particulier le cas du trichlorure d'azote, la chloramine la plus volatile, ainsi que de l'acide peracétique (seul ou en présence de ses copolluants, acide acétique et peroxyde d'hydrogène), pour lesquels les valeurs déterminées par l'INRS ont été proposées à la communauté scientifique. Le test d'Alarie, basé sur la diminution de la fréquence respiratoire de la souris en fonction de la concentration d'irritant inhalée, a été utilisé. Le préventeur dispose aujourd'hui de méthodes de prélèvement et de dosage lui permettant d'évaluer l'exposition des travailleurs à la quasi-totalité des polluants susceptibles d'être libérés lors du nettoyage et de la désinfection. De la même façon, il peut mettre les concentrations mesurées en regard d'une valeur limite d'exposition.

Les conséquences sur la santé de ces expositions à différents produits irritants ont été mesurées lors d'une étude épidémiologique consacrée à la santé oculaire

et respiratoire des salariés travaillant au nettoyage et à la désinfection des surfaces et matériels dans l'agro-alimentaire. Les résultats préliminaires ont été présentés par Nicole MASSIN (INRS). Cette étude transversale de morbidité visait à établir une relation entre symptômes et troubles fonctionnels, d'une part, et exposition professionnelle d'autre part. À cette fin, un indice d'exposition a été calculé pour chaque sujet inclus dans l'étude en fonction des expositions mesurées, de la durée d'exposition aux différents produits irritants (chloramines, aldéhydes) et du pouvoir irritant de chacun d'entre eux. La population considérée se composait de 175 exposés (149 hommes et 26 femmes) et de 70 non-exposés (52 hommes et 18 femmes). Un questionnaire a été renseigné pour chacun d'eux, avec notamment :

- les symptômes respiratoires chroniques et aigus ;
- les signes d'irritation (yeux, nez, gorge, trachée) ;
- la consommation tabagique ;
- une reconstitution de la carrière professionnelle.

Une boucle débit-volume et un test d'hyper-réactivité bronchique ont été effectués. L'analyse statistique montre une relation très forte entre tous les symptômes d'irritation (pris séparément ou ensemble) et l'indice d'exposition aux irritants respiratoires. Aucune relation n'a été trouvée entre exposition et hyper-réactivité bronchique chez les hommes. Compte tenu du faible nombre de femmes incluses dans l'étude, une exploitation n'a pu être faite à cet égard. On peut néanmoins envisager de procéder à un regroupement incorporant les femmes maîtres-nageurs, qui ont fait l'objet d'une étude analogue précédente, afin d'approfondir l'analyse.

Outre les surfaces, matériels et emballages, certaines denrées peuvent être concernées par les opérations de désinfection, en particulier les légumes frais prêts à l'emploi. Deux exposés ont été consacrés aux adaptations de procédés réalisés dans une entreprise conditionnant des salades. Dans un premier exposé, Robert CHALIAS (CRAM de Languedoc-Roussillon) a décrit le contexte industriel et de santé au travail de l'entreprise. Afin d'augmenter leur durée de conservation, les salades, après parage, sont immergées dans des bains d'eau faiblement chlorée (30 à 80 mg.l⁻¹), puis rincées. Le parage ayant pour effet de libérer de la sève, la réaction habituelle entre chlore et compo-

sés azotés peut se développer, conduisant à la formation de chloramines. Elle prend d'autant plus d'ampleur que l'eau glacée utilisée est recyclée pour des raisons de coût. Dans cette entreprise, de nombreux problèmes d'irritation récurrents étaient signalés par les opérateurs. Ces irritations représentaient 50 % des accidents survenant dans l'entreprise. Une première campagne de mesure des expositions a montré des concentrations de trichloramine comprises entre 0,2 et 1,7 mg.m⁻³, soit largement au-dessus de la valeur de 0,5 mg.m⁻³ préconisée par l'INRS. En certains points, des concentrations de 8 mg.m⁻³ ont même été mesurées. Une subvention a alors été accordée par la CRAM, au titre des opérations innovantes pouvant améliorer les conditions de travail.

En plus de cet apport financier de la CRAM, une aide à la conception des installations a été apportée par l'INRS. Fabien GÉRARDIN (INRS) a présenté la solution qu'il a contribué à rendre opérationnelle. Il s'agissait de la mise en place d'une tour de strippage sur la boucle de recyclage de l'eau utilisée pour le lavage des légumes. L'objectif était de faire en sorte que le dégazage du trichlorure d'azote qui se produisait jusqu'alors dans l'atelier, avec les conséquences décrites précédemment sur la santé des travailleurs, se produise en dehors de l'atmosphère de travail. Une tour d'environ 10 mètres de hauteur, de 1 m de diamètre, avec une hauteur de 4,7 m de garnissage d'anneaux Pall de 1,5 pouces a été conçue. Elle a été mise en place pour traiter l'eau de deux chaînes de production avec un débit d'eau de 70 m³.h⁻¹ et un débit d'air de strippage de 3 500 m³.h⁻¹. La mise en fonctionnement de la tour s'est traduite par une très nette amélioration de la qualité de l'air dans les ateliers, puisque les concentrations ne dépassent plus les 0,5 mg.m⁻³ et qu'aucune plainte n'est plus enregistrée. L'intérêt, pour l'INRS, de participer à la conception d'une telle installation était qu'elle pouvait être utilisée par d'autres industriels du secteur. En effet, compte tenu des contraintes environnementales croissantes (ressource en eau limitée, normes de traitement des eaux usées renforcées, etc.), il est probable que d'autres industriels soient amenés à mettre en place un recyclage de leurs eaux de process dans les années qui viennent. On dispose dès aujourd'hui d'un dispositif simple et robuste, nécessitant un entretien minimal, qui devrait permettre de traiter, dès la conception des installations, la question de l'hygiène et de la sécurité.

La dernière intervention de la journée portait sur les contraintes de temps et la prise de risques lors du nettoyage nocturne d'un abattoir de volailles. Dominique PELLÉ-DUPOURTE (Société de médecine inter-entreprises de l'Anjou) a fait part de son expérience de médecin du travail. Dans cette entreprise, outre les irritations oculaires et respiratoires habituellement enregistrées, elle notait des problèmes de dermatites et d'irritation des avant-bras chez le personnel de l'abattoir. Après une étude du travail prescrit et des conditions dans lesquelles il s'exerce réellement, ainsi que du matériel disponible et de son utilisation, le médecin du travail a été amené à formuler quelques recommandations :

- information du personnel sur les produits utilisés ;
- mise en place de bacs de rétention pour les produits chimiques, de rince-œil et de douche pour le personnel ;
- port d'équipements de protection individuelle lors des opérations de transvasement et de moussage et désinfection ;
- embauche d'un septième salarié.

Cette embauche avait pour objectif de diminuer la charge de travail des opérateurs afin de leur permettre :

- de procéder à un nettoyage préliminaire plus poussé pour éviter la formation de trichlorure d'azote (jusqu'à 2 mg.m⁻³),
- d'effectuer un rinçage final ; il a été prouvé que c'est parce que ce rinçage n'était pas effectué que les dermatites sur les avant-bras apparaissaient (liées à un contact avec du glutaraldéhyde).

Cette étude du travail a également démontré la technicité du métier de nettoyeur et la nécessité d'un apprentissage long et difficile. Elle a également mis en évidence une augmentation des performances physiques, en force et ambidextrie. Au final, la collaboration entre l'entreprise utilisatrice et l'entreprise extérieure, accompagnée par le médecin du travail et le service Prévention des risques professionnels de la CRAM, a débouché sur une modification de l'organisation du travail (décalage des horaires pour que les opérateurs du nettoyage puissent travailler plus aisément, mise en route des extracteurs pour améliorer la qualité de l'air, etc.) afin d'améliorer les conditions de travail des nettoyeurs.

Une table ronde a clôturé la journée. Elle était animée par Paul TJOUB, rédac-

teur en chef de la revue RIA, et réunissait Marie BATTREAU, Michèle CHEVALIER, Michel HÉRY, Patrick HEYE, Dominique PELLÉ-DUPOURTE, Jean-Michel PUECH, avec la participation de la salle. De l'avis unanime, une bonne prévention des risques professionnels du nettoyage et de la désinfection impose que cette fonction soit rendue plus visible : ces travailleurs ne doivent plus être des travailleurs de l'ombre. Une plus grande visibilité de la fonction implique non seulement de porter une attention plus grande à la conception des locaux et des équipements, afin de faciliter leur nettoyage - les travailleurs paient actuellement un lourd tribut aux accidents (chutes de hauteur ou de plain-pied, coupures) - mais aussi une meilleure reconnaissance du travail effectué qui, dans les conditions actuelles, n'apparaît qu'en négatif. En effet, un incident au niveau de la qualité du nettoyage et c'est toute la qualité de la prestation de l'usine qui est remise en cause. Cette reconnaissance peut s'exprimer de différentes façons :

- **Par la mise en évidence** qu'il s'agit d'un vrai métier avec ses techniques particulières et son expertise. Le nettoyage n'est pas une activité subordonnée aux activités de production ; elle en est l'un des aspects. Les exigences de la société civile en matière de qualité de vie interdisent aux entreprises de négliger les questions d'environnement : les contraintes environnementales doivent donc être intégrées dans une politique industrielle. Il faut donc obtenir que le nettoyage acquière un statut similaire.

- **Par une reconnaissance financière** qui aurait pour conséquence de stabiliser des opérateurs, effectuant des tâches difficiles, à des horaires souvent décalés. Une stabilisation du personnel favoriserait une technicité qui serait bénéfique à l'ensemble des partenaires.

- **Des politiques de formation** et d'information accroîtraient encore ce gain de technicité, formations qui porteraient d'autant mieux leurs fruits si elles concernaient un personnel qui considère le nettoyage comme un vrai métier. Une amélioration de la formation doit d'ailleurs être considérée comme un élément de sécurité pour l'entreprise. La reconnaissance professionnelle des équipes de nettoyage se construit tous les jours par un contact entre les différents partenaires de l'entreprise (responsable qualité, responsable production).

- **La fonction nettoyage** n'est pas une variable d'ajustement sur laquelle on peut agir pour améliorer la rentabilité d'un atelier. Diminuer le volume de

personnel chargé de ce travail en augmentant la quantité de produits chimiques utilisée a aussi un coût : celui de la santé des opérateurs.

Enfin, de la même façon qu'il ne viendrait à personne l'idée de mettre en doute le droit du consommateur à disposer d'aliments sains et sans danger, les travailleurs du nettoyage et de la désinfection ont aussi droit à la santé au travail. Plusieurs intervenants ont souligné que, dans ce domaine, la prise de conscience des industriels a débuté.

Plusieurs pistes permettant d'améliorer la situation actuelle ont été proposées par les intervenants ou par la salle :

- **Un renforcement** du rôle des différents acteurs en santé au travail (médecine du travail, inspection du travail, service prévention de la CRAM) : ils doivent pointer les dysfonctionnements et demander la mise en place d'indicateurs témoignant de la bonne qualité des conditions de travail des équipes de nettoyage.

- **L'organisation d'un agrément** de compétence « nettoyage industrie agro-alimentaire » pour les entreprises de propreté, dans le cadre d'une politique qualité : l'objectif étant de « professionnaliser » l'activité et d'éviter que des entreprises ne cassent les prix du marché au détriment des conditions de travail.

Ce colloque a été clôturé par Guy PAILLOTIN, Président d'ECRIN, qui a brièvement remplacé ECRIN et ses réseaux de compétences dans le contexte d'innovation. Cette innovation n'est pas seulement technique (hygiène alimentaire), elle recouvre aussi des aspects sociaux et socio-économiques (amélioration de la sécurité au travail). C'est dans un tel contexte qu'une collaboration entre ECRIN et INRS peut trouver toute son efficacité. Au-delà de cette coopération, cette journée a bien montré la nécessité d'associer l'ensemble des partenaires à la réflexion et à l'action, du producteur au consommateur en passant par le transformateur, avec pour objectif de garantir à chacun santé et sécurité.