Food Processing: Hygiene, Equipment & Ergonomic Challenges Picture This – French



Cette image montre un employé d’une usine agroalimentaire effectuant des tâches d’assainissement à la fin de son quart de travail. Le sol est mouillé après avoir été lavé, des tuyaux sont étendus sur le passage et l’employé frotte près d’un convoyeur

et d’un mélangeur qui fonctionnaient plus tôt dans le quart. L’employé est penché en avant dans une posture inconfortable, soulevant de lourds conteneurs de solution nettoyante tout en essayant de travailler rapidement pour respecter les délais de production. Dans cet environnement, les tâches d’hygiène ne sont pas sans risque : elles placent les employés à proximité immédiate des machines, des produits chimiques et des surfaces glissantes.

Les dangers liés à la transformation des aliments proviennent souvent de la combinaison de l’hygiène, de l’équipement et de l’effort physique. Les sols mouillés augmentent le risque de glissade et de chute, les produits chimiques de nettoyage peuvent provoquer des brûlures ou des irritations respiratoires, et les mouvements répétitifs ou le port de charges lourdes peuvent entraîner à terme de graves blessures musculo-squelettiques. Les équipements doivent toujours être correctement verrouillés avant le nettoyage, les EPI doivent être adaptés aux produits chimiques utilisés et les tâches doivent être conçues de manière à réduire la fatigue grâce à des outils appropriés et au travail d’équipe. Des pratiques d’hygiène sûres protègent non seulement le produit, mais aussi les travailleurs qui assurent le fonctionnement de l’usine.