

AGENT D'ENTRETIEN DES LOCAUX

DEFINITIONS ET ANALYSE DE L'ACTIVITE

1) DEFINITIONS

L'**agent d'entretien des locaux** a en charge le nettoyage des bâtiments qui permet de maintenir des conditions d'hygiène et de sécurité optimales dans ces derniers.

Cet entretien s'effectue dans les bureaux, écoles, cuisines et réfectoires, salles polyvalentes, structures sanitaires, gymnases... et nécessite l'emploi de techniques, de produits et de matériels spécifiques qui génèrent des risques particuliers.

Les agents d'entretien sont amenés à effectuer, plus ou moins fréquemment, une ou plusieurs activités d'entretien (balayage, dépoussiérage...).

Certaines situations de travail quotidiennes peuvent présenter des risques professionnels si on ne respecte pas les consignes particulières de travail.

2) ANALYSE DE L'ACTIVITE

L'activité consiste à la réalisation de différentes tâches, en fonction des éléments à nettoyer.

- Utilisation de matériel simple
 - Aspirateur,
 - Balayage humide, balayage à sec
 - Lavage des surfaces,
 - Vider les poubelles,
 - Dépoussiérer les meubles et les plans de travail,
 - Nettoyer les sanitaires,
 - Nettoyer les vitres, ...
- Utilisation de machines
 - Décaper des revêtements de sol au mouillé ou à sec,
 - Protéger des revêtements de sol par application d'émulsion,
 - Appliquer de la cire à chaud,
 - Nettoyer des revêtements de sols textiles par shampooing, injection-extraction ou shampooing poudre, ...



En fonction de la taille de la collectivité, les agents travaillent en autonomie ou en équipe, à temps complet ou partiel.

En matière d'entretien et de nettoyage des locaux, la réglementation (code du travail, arrêtés relatifs aux règles de nettoyage dans les locaux de restauration et les cuisines) impose à l'autorité territoriale certaines opérations :

- **Tenir** en état constant de propreté les locaux de travail, les vestiaires, les lavabos et les douches,
- **Nettoyer** et désinfecter quotidiennement les sanitaires,
- **Laver** les locaux de restauration après chaque repas,
- **Nettoyer et désinfecter** le sol des cuisines aussi souvent que nécessaire et au minimum après chaque journée de travail,
- **Nettoyer** régulièrement les murs, plafonds, tuyauteries et robinetteries des cuisines pour éviter tout risque de contamination alimentaire, ...

RISQUES

Les agents réalisant l'entretien des locaux sont soumis à un certain nombre de risques pouvant entraîner des accidents de service ou des maladies professionnelles.

1) LES RISQUES LIÉS AUX CONTRAINTES ORGANISATIONNELLES ET A LA CHARGE DE TRAVAIL

Les contraintes organisationnelles

- Des contraintes horaires (horaires atypiques, en décalage : tôt le matin, pendant les pauses du personnel, en dehors des horaires d'ouverture au public ou en fin de journée),
- Travailleur isolé, absence de personnel dans le bâtiment.

Les contraintes augmentant la charge mentale

- Stress lié à la cadence des tâches à réaliser (délais impartis),
- Isolement professionnel.

2) LES RISQUES PHYSIQUES

Les risques liés aux manutentions manuelles et aux postures de travail

- Liés au port de charges diverses : mobiliers (soulèvement ou déplacement),
- Liés à la manipulation
 - d'appareils (aspirateur, auto laveuse...)
 - matériels de nettoyage (balais, seaux..., si absence pas de chariot de ménage),
 - poubelles et autres déchets
- Liés aux postures contraignantes et gestes répétitifs.

Les risques de chute de plain-pied

- Glissade sur un sol mouillé,
- Chute sur sol encombré,
- Chute par entraînement lors de l'utilisation de la monobrosse ou autre équipement.

Le risque de chute de hauteur / avec dénivellation

- Escaliers, pentes, dénivelé,
- Nettoyage des vitres, poussière sur armoire,
- Utilisation de moyens d'accès non adaptés ou en mauvais état,
- Utilisation de moyens de fortune (ex : chaises, tables, cartons).

Le risque électrique

- Utilisation d'appareils électriques,
- État de l'installation électrique et des appareils (installations vétustes, prises détériorées, ...),
- Certains travaux réalisés par les agents : changement d'ampoule, entretien de certains appareils électriques (aspirateurs, monobrosse, ...),
- Présence d'eau à proximité (sur le sol, pièces d'eau, agent avec les mains mouillées...).

Les risques d'incendie/explosion

- Incendie d'origine électrique,
- Inflammation de solvants.

Les risques liés à l'ambiance des locaux de travail

- Ambiances thermiques : locaux peu ou pas chauffés en période hivernale, très chauds en période estivale.

3) LES RISQUES CHIMIQUES

- Utilisation de produits chimiques : désinfectants, produits de nettoyage, dégraissants, détartrants, ...

4) LES RISQUES BIOLOGIQUES ET INFECTIEUX

- Manipulation de déchets coupants ou piquants,
- Contaminations par des germes divers : état des locaux, sanitaires.

MOYENS DE PREVENTION

1) MOYENS DE PREVENTION AVANT

HUMAINS

Accueil des agents

- Réaliser un accueil sécurité (se référer à la fiche technique « Accueil sécurité »).

Formations

- Formation aux techniques d'entretien des locaux et à l'utilisation de certains équipements (monobrosse, ...),
- Formation PRAP (Prévention des Risques liés à l'Activité Physique),
- Formation à la conduite à tenir en cas d'urgence (secourisme, incendie, ...),
- Formation sur le risque chimique (risques encourus et moyens de se protéger),
- Formation au risque électrique (habilitation BS ou BE manœuvre),
- Formation aux procédures de nettoyage (plan de nettoyage).

ORGANISATIONNEL

Planification du travail

- Établir les fiches de poste pour les agents d'entretien des locaux,
- Planifier les tâches à réaliser : transmettre à l'agent un planning et organiser le travail de manière à nettoyer les zones à forte affluence pendant les heures creuses,
- Définir les techniques de nettoyage à utiliser par l'agent en fonction des types de sols et de surfaces à nettoyer (procédures, matériels, produits...).



TECHNIQUE

Matériel et produits d'entretien

- Fournir du matériel ergonomique (chariot, balai...),
- Fournir du matériel mécanique silencieux et facile à manipuler (aspirateur, autolaveuse, monobrosse...),
- Remettre les Équipements de Protection Individuelle :
 - Vêtements et équipements de travail
 - Gants à protection chimique
 - Lunettes de protection
 - Chaussures de sécurité et éventuellement des bottes pour les gros nettoyages
- Produits d'entretien commandés doivent présenter un impact minimal pour la santé de l'agent et de l'environnement
- Communiquer les Fiches de Données de Sécurité (FDS) et les Fiches Techniques (FT) des produits d'entretien.

Stockage des produits chimiques

- Lieu de stockage : lieu dédié et aménagé (local, armoire...),
- Accès limité et contrôlé,
- Local et armoires doivent être fermés à clé et seuls les agents formés et autorisés peuvent y accéder,
- Identification des lieux de stockage,
- Local ventilé (ventilation mécanique ou naturelle avec entrée en partie basse et sortie en partie haute),
- Armoire avec perforations en partie haute et basse sur la porte et présence de bacs de rétention sur crémaillère,
- Bacs de rétentions par catégories de produits,
- Les contenants professionnels doivent être solides, étanches et étiquetés,
- Respecter la compatibilité / incompatibilité des produits entre eux,
- L'utilisation de l'eau de javel est souvent déconseillée car ce produit est délicat à utiliser et engendre beaucoup d'erreurs. Il existe des produits de substitution plus efficaces et moins dangereux (produits détergents-désinfectants).

2) MOYENS DE PREVENTION PENDANT

Port des EPI (Equipements de Protection Individuelle)

- Fournir du matériel mécanique silencieux et facile à manipuler (aspirateur, autolaveuse, monobrosse...),
- Remettre les Equipements de Protection Individuelle,
- Produits d'entretien commandés doivent présenter un impact minimal pour la santé de l'agent et de l'environnement
- Communiquer les Fiches de Données de Sécurité (FDS) et les Fiches Techniques (FT) des produits d'entretien.

Utilisation des produits chimiques

- Si transvasement dans un contenant plus petit, utiliser un entonnoir et utiliser un récipient de type pulvérisateur neutre, et étiqueté,
- Eviter les transvasements et proscrire les bouteilles alimentaires comme contenant,
- Respecter la compatibilité / incompatibilité des produits entre eux,
- Lors des dosages, toujours verser le produit dans l'eau et non l'eau dans le produit pour éviter les projections et une réaction chimique dangereuse,
- Aérer les locaux lors de l'utilisation des produits.

Utilisation des appareils électriques

- Machines électriques utilisées en milieu humide (monobrosse, autolaveuse...) doivent respecter la norme d'isolation de « classe II »,
- Vérification de l'état du câble ou de la rallonge avant l'utilisation des appareils électriques,
- Débrancher les appareils en tirant sur la fiche d'alimentation et non sur le fil, avec les mains sèches,
- Le câble d'alimentation doit passer derrière l'agent ou sur l'épaule pour éviter d'endommager la machine ou d'électrocuter l'agent,
- Débrancher la machine à la fin de l'utilisation et avant de changer les accessoires (brosse, disque...),
- Vérifier et entretenir périodiquement les machines suivant les prescriptions indiquées dans la notice d'utilisation du constructeur

Réalisation de travaux en élévation (nettoyage de vitres, d'armoires...)

- Utiliser des outils à manche télescopique pour des endroits difficiles d'accès (vitres hautes),
- Utiliser une plate-forme individuelle légère roulante,
- Eviter l'utilisation des escabeaux et échelles (ils ne sont pas considérés comme des postes de travail mais comme des moyens d'accès d'un niveau à un autre). Ils peuvent être utilisés que dans certains cas,
- S'assurer du bon état et de leur conformité avant de les utiliser (présence de tampons d'adhérence, aucune déformation des barreaux et montants, stabilité au sol, ...),
- Utilisation d'un échafaudage ou d'une nacelle pour des travaux à grande hauteur,
- Recours à une entreprise extérieure spécialisée.



Réalisation de manutentions manuelles et postures de travail



- Limiter le port de charge par l'utilisation de matériel roulant (chariot d'entretien, collecte des déchets, ...),
- Adopter une bonne posture,
- Utilisation de serpillères plates pré-imprégnées se fixant au balai par scratch/velcros
- Stocker et utiliser du matériel adapté dans un local à chaque niveau (chariot, point d'eau, roulettes pour déplacer les meubles, ...),
- Privilégier le travail à deux pour de la manutention lourdes ou encombrantes.

Respecter les règles d'hygiène et veiller à leur application

- Lavage des mains,
- Lavage des gants avant de les quitter,
- Lavage du matériel après l'avoir utilisé,
- Port des vêtements de travail, nettoyés régulièrement, et rangés dans une armoire individuelle prévue à cet effet.

Premiers secours

- Avoir un moyen de communication (pour contacter la hiérarchie et/ou les secours) (ex : téléphone portatif dans la blouse ou sur le chariot de l'agent),
- Connaître l'emplacement des trousse de secours présentes sur chaque site d'intervention.

3) MOYENS DE PREVENTION APRES

Retour d'informations

- Mettre en place un cahier de liaison ou un registre d'observations entre l'autorité territoriale, l'encadrement et les agents,
- Remonter les informations en cas de risques particulier (ex : matériel défectueux, ...).

Ordre, rangement et propreté des locaux

- Laisser les voies de circulations dégagées et non encombrées
- Signaler les zones glissantes, notamment les zones humides venant d'être nettoyées.

Confort au travail

- Maintenir un chauffage suffisant pendant les congés scolaires pour que le personnel d'entretien puisse intervenir.