www.amter-epernay.fr

CPOM

Années 2020 - 2021

AMTER santé au travail

L'AMTER au 01/10/2021

1829 adhérents – 21 380 salariés

L'équipe (en ETP):

- 1,7 médecin du travail
- 3 IST
- 2 IPRP
- 4,8 assistantes médicales
- 1 assistante de direction
- 1 directrice

Les axes du CPOM

Les axes retenus pour le CPOM sont:

Les TMS

La prévention de la désinsertion professionnelle

CPOM de l'AMTER

Contexte de mise en œuvre du CPOM

Un temps médical qui est fortement défavorable avec incidences sur tous les acteurs du SPST

Un CPOM qui s'est mis en œuvre pendant la crise sanitaire

Un projet de service nouveau

Prévention TMS

Objectifs : PREVENTION DES TROUBLES MUSCULO SQUELETTIQUES:

donner la priorité à la prévention primaire et développer la culture de prévention

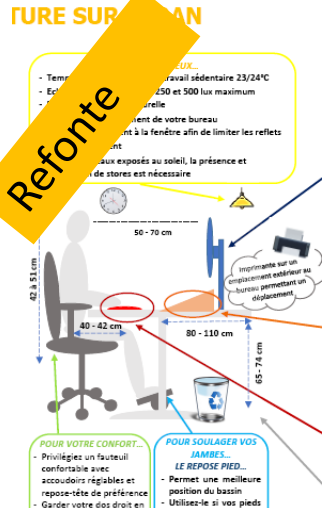
Actions dédiées de sensibilisation	2020	2021
Nombre d'animations et sensibilisation	7	5
Nombre de personnes sensibilisées	43	50

Les plaquettes remises et expliquées
lors du suivi de santé et actions en milieu de travail

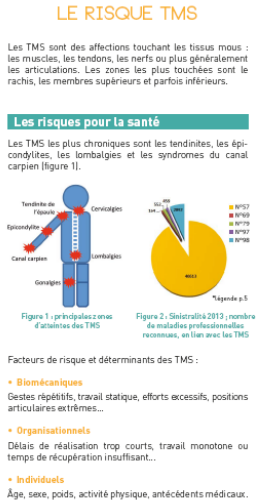
Nouveau

Télétravail

Refonte



Informatique



TMS

Manutention manuelle

Vibration

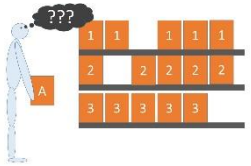
Prévention TMS

Action et Sensibilisation à la prévention des TMS lors:

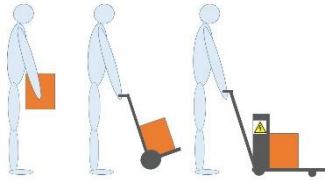
Information

Sensibilisation

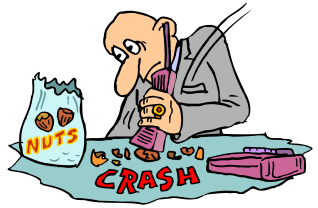
Suivi de santé



Étude de poste



Aménagement de poste



Démarche Ergonomique

CSE

FE - DUER

Actions en milieu de travail

Prévention TMS

Actions coordonnées AMTER / CARSAT (subvention)

Etude	Activité	Effectifs	Problématique	Subvention TPE pour:	Diagnostic
01/2020	Fabrication de brochettes pour Kebab	3	Manutention manuelle Posture Gestes répétitifs	Chargeur de baratte Table pour montage Table désosse	En attente: COVID forte baisse activité restauration Désosse sous traitée Table montage: mise à niveau
01/2021	Boulangerie	11	Gestuelle répétitive avec effort lors de la préparation crèmes et appareils	Pastry box (« magimix » de professionnels)	Réalisé
05/2021	Revendeur matériel boulangerie charcuterie boucherie	3	Manutention manuelle pas d'aide à la manutention mécanique	Chariot élévateur	En cours
07/2021	Boulangerie	1	Diviseuse manuelle avec effort physique et posture en torsion	Diviseuse hydraulique	En cours

Prévention TMS - Action spécifique

CPOM de l'AMTER

Action AMTER / CARSAT pour Boulangerie

Le poste de production consiste à fabriquer les différentes pâtes (brisée, sablée, pâte à choux etc.), les garnitures sucrées (crème pâtissière, crème citron, chantilly, sabayon ou autre) mais aussi salées (béchamel, appareil à quiche…) et des glaçages

Chaque préparation commence sur le plan de travail

Prévention TMS - Action spécifique

CPOM de l'AMTER

Action AMTER / CARSAT pour Boulangerie

Le pâtissier fabrique les différentes garnitures notamment la crème pâtissière (élément de base). Il en réalise 70 litres/semaine soit 7 «tours »

La cuisson sur le gaz dure 10 minutes avec remuage au fouet incessant (sinon risque de bruler la crème); le remuage est d'autant plus physique que la crème épaissit.

Prévention TMS - Action spécifique

CPOM de l'AMTER

Action AMTER / CARSAT pour Boulangerie

Solution: Un matériel de type « pastry box »

Réalisation les différentes crèmes et appareils

Réalisation autres préparations: pâte brisée, sablée, à choux (actuellement réalisée dans le pétrin)

Alimentation sur le dessus

L'extraction se fait directement par le devant

Financement 50% par l'assurance maladie

Prévention TMS - Action spécifique

CPOM de l'AMTER

Action AMTER / CARSAT pour Boulangerie

Améliorations suite achat « pastry box »

Suppression d'effort des membres supérieurs pour la réalisation des crèmes et appareils

Suppression posture en antéflexion pour corner (racler) le fond du pétrin

Suppression de port de charge

Alimentation en ingrédients directement dans la Pastry box

Remplissage directement des poches à douilles pour le dressage

Suppression risque brulure

Prévention TMS - Action spécifique

Suivi de prévention AMTER / Boulangerie

CPOM de l'AMTER

Retour d'expérience positif sur la mise en place et l'utilisation

Sensibilisation des personnels à la prévention des TMS: organisée par l'AMTER

Autres pistes de prévention:

- Livraison sur palettes de la farine
- Limitation des bacs de pétri à 10 baguettes 3,7 kg au lieu de 20
- Diviseuse automatique
- Sortie de la façonneuse à revoir

AMTER santé au travail

ENSEMBLE CONSTRUISONS LA SANTÉ LA SÉCURITÉ DANS L'ENTREPRISE

www.amter-epernay.fr

Je vous remercie de votre attention

AMTER santé au travail

6 rue Frédéric Plomb
51200 Epernay
03 26 54 43 95