

Envoi LR n° 1A 045 569 6435 9

Paris, le 14 novembre 2013

Les Secrétaire et secrétaire-adjoint des C.H.S.C.T. / AC placé respectivement auprès des C.T.A.C. des ministères chargés des affaires sociales, de la cohésion sociale, de la Santé, des Sports, de la Jeunesse, de l'éducation populaire, de la vie associative et du travail, de l'emploi, du dialogue social et de la formation professionnelle

A

Monsieur le Secrétaire général des ministères sociaux
A l'attention de Monsieur le Directeur des Ressources humaines des ministères sociaux (D.R.H.)

A l'attention de Monsieur le Directeur des Finances, des achats et des services (D.F.A.S.)

Objet : Mise en demeure relative à l'hygiène et à la sécurité des usagers, à l'hygiène, à la sécurité et aux conditions de travail des personnels du restaurant administratif implanté sur le site sis 14, avenue Duquesne 75007 PARIS

La découverte d'une souris morte dans le self « Duquesne » a conduit les membres du CHSCT à s'informer sur les conditions sanitaires de réalisation des prestations de la gérance du restaurant administratif « Duquesne ».

Lors de la visite des locaux organisée le 6 novembre 2013 sous la conduite du gérant de la société Eurest, les membres du CHSCT AC Santé Travail et les représentants de l'administration ont pu relever que la configuration des lieux et le positionnement des équipements engendraient au quotidien des dysfonctionnements. En conséquence, les membres du CHSCT sont fondés à demander, sur la base du constat établi, une prise en charge dans les meilleurs délais des anomalies et des carences constatées sur :

- Ø l'hygiène ;
- Ø la sécurité des personnels en poste et des usagers du restaurant administratif ;
- Ø les conditions de travail du personnel Eurest en poste.

D'ores et déjà nous vous demandons de prendre deux mesures conservatoires immédiates :

1) suspendre le fonctionnement du convoyeur de plateaux incriminé (il ne sert qu'à 20 % du trafic et il n'y a aucune raison de continuer à faire passer les plateaux repas au milieu des cadavres de souris et des déjections)

2) arrêter l'alimentation de la fontaine du mur végétal tant que les fuites d'eau ne seront pas réparées.

Ci-après, l'ensemble des demandes :

I - Hygiène

- Rétablissement de l'hygiène au quotidien de la partie encastrée du convoyeur des plateaux qui est d'une accessibilité réduite et de fait d'un entretien limité : constat de la présence de 7 cadavres de souris, par les membres du CHSCT, et de nombreuses déjections. La présence de débris et restes alimentaires tombés des plateaux peuvent favoriser la présence de nuisibles susceptibles de pénétrer dans la zone par les passages de câbles ; il est demandé une mesure conservatoire interdisant l'usage du convoyeur en tunnel et donc l'arrêt de cet équipement;
- Adaptation du sol de la salle de restauration pour l'évacuation des eaux usées via les siphons de sol, aujourd'hui mal orientés et qui induisent un mauvais trajet pour l'écoulement des eaux usées et une retenue d'eau ;
- Réparation de la fuite permanente d'une canalisation au local « plonge », signalée depuis la mise en service de la fontaine dans la cour intérieure, et qui engendre une eau stagnante en permanence sur le sol ; tant que cette fuite n'est pas colmatée, il est demandé une mesure conservatoire visant à l'arrêt du fonctionnement de la fontaine incriminée ;
- Mise en étanchéité des bas de portes des réserves et traitement des remontées d'odeurs d'égouts ;
- Comblement des jours multiples au niveau des gaines techniques à divers points du circuit des entrepôts des denrées, et du restaurant ;
- Traitement de l'eau stagnante du bassin de rétention de la fontaine (oxydation).

II - Sécurité

- Mise en sécurité des branchements, pallier au manque de prises électriques et à l'inadéquation de la puissance des prises qui conduisent à de nombreux branchements (usage de rallonges) = locaux non sécurisés ;
Réparation de la friteuse (il manque une poignée) ;
- Résorption de l'humidité du sol et aménagement des raccords de sol aujourd'hui saillants en salle de restauration, inadaptés aux passages des charriots de vaisselles et qui de plus engendrent un risque de chute permanent pour le personnel et les usagers ;
- Adaptation des accès à la configuration des lieux, les portes pleines ne permettant pas aux usagers de rentrer et sortir en toute sécurité. Les portes de l'une des issues de secours ont été munies de serrures et sont fermées en fin de service, ce qui n'est pas sécuritaire.

III - Amélioration des conditions de travail

- Prise en charge de l'aménagement du couloir d'évacuation des déchets étroit, plinthes retirées et arrivées d'eau cassées ;

- Aménagement ou suppression de l'un des convoyeurs, le « tunnel » est dépourvu d'éclairage, le personnel y accède et circule en position pliée en deux pour procéder à l'évacuation des déchets, des verres cassés, des souris et de leurs déjections !
- Amélioration de l'aération dans la salle de plonge aujourd'hui insuffisante ;
- Prise en compte de l'inefficacité du lave-vaisselle en chaîne inadapté à la configuration des lieux, qui induit une double manutention, de la casse de vaisselle et un double lavage.

Nota bene : Concernant les livraisons et arrivages de produits et de marchandises, un monte-charges aurait judicieusement pu être installé initialement en lieu et place de l'ascenseur existant facilitant ainsi le travail des personnels.

IV- Qualité des services et des produits

- Communication du rapport d'audit des prestations servies commandé par la D.R.H.
« Le respect de l'hygiène, de la sécurité et des conditions de travail, ainsi que l'amélioration des équipements et de la logistique constituent les axes majeurs qui doivent permettre aux usagers du restaurant administratif la qualité de service et de produit attendue. »

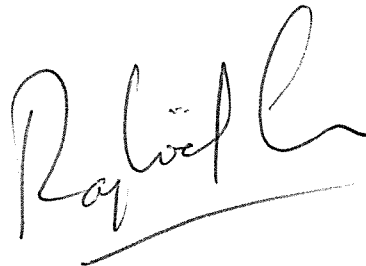
Pour l'ensemble des organisations syndicales, membres du CHSCT/AC et présentes lors de la visite de l'installation le 6 novembre 2013,

*Pour le secteur « Affaires et Cohésion sociales,
Santé, Sports, Jeunesse, Education populaire,
vie associative »*



Thierry CATELAN

*Pour le secteur « Travail, Emploi,
formation professionnelle et dialogue social*



Raphaël COMBEAU

Copie :

M. Le médecin de prévention,

Les ISST,

Les conseillers de prévention,

Mme Lucie LACALMONTIE Bureau des conditions de travail et de la médecine de prévention

M. Francis GABRIEL Bureau de l'action sociale

M. GOMEZ Gérant Société Eurest