

GLOSSAIRE

ENQUETE ERGODISTRIB DANS LE SECTEUR DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

PHASES DE TRAVAIL

Mise en rayons produits alimentaires	Cette phase concerne l'ensemble de la mise en rayon (ouverture des différents contenants, mise en rayon des produits sur les différents mobiliers dans les rayons libre service mais aussi sur les stands de vente) et également les activités en lien avec la mise en rayon (préparation des palettes, des chariots en zone de stockage, transport des palettes, des chariots... jusqu'aux rayons.)
Fabrication/Transformation de produits alimentaires	Cette phase concerne les ateliers de fabrication, les laboratoires des rayons boulangerie, pâtisserie, poissonnerie, boucherie, charcuterie, traiteur, fromagerie, pour les activités visant à la fabrication (préparation de pâtes, de sauces, cuisson...) ou à la transformation de produits alimentaires (découpes, mise en barquettes...)
Vente de produits alimentaires	Cette phase concerne l'ensemble de l'activité de vente (relation client, préparation du produit, pesage, emballage, encaissement, prise et préparation de commande...) pour les stands de vente.
Nettoyage rayons produits alimentaires	Cette phase concerne essentiellement l'activité de nettoyage en fin de poste (nettoyage des outils, du matériel et des locaux, évacuation des déchets, des cartons, des plastiques). Le nettoyage du magasin réalisé par les agents de nettoyage n'est pas visé par l'étude.

CONTRAINTES

CONTRAINTES LOMBAIRES	
Tronc penché en avant	Le tronc est en flexion vers l'avant que ce soit lors d'une manutention ou lors d'une activité réalisée sur un plan de travail, une vitrine... La flexion est supérieure à 45°.
Rotation du tronc	Les épaules ne sont plus dans l'axe des hanches, que la personne soit penchée ou non.
Tronc incliné sur le côté	Le tronc est incliné sur un coté lors de la manipulation à une main d'un objet.
CONTRAINTES MEMBRES SUPERIEURS ET COU	
Bras au-dessus des épaules	Les bras sont en élévation au-dessus de l'axe des épaules.
Bras tendus vers l'avant	Les bras sont tendus vers l'avant à plus de 40 cm du corps que ce soit pour saisir ou déplacer un objet.
Epaule, coude > au milieu du tronc, bras sans appui pour activité de précision	Les bras ne sont pas dans le prolongement du corps. Les coudes sont soit assez écartés du tronc, soit collés au tronc.
Rotation rapide de l'avant bras ou coude très fléchi	Utilisation de manettes, mouvements de vissage... Mouvement ou port d'une charge près du tronc.
Flexion du poignet > 20°, extension > 30°	Le poignet est en hyperflexion ou en hyperextension. L'angle est supérieur à 20° pour une flexion et supérieur à 30° pour une extension que l'inclinaison soit cubitale ou radiale.
Paume de la main utilisée en marteau	La paume de la main est utilisée comme un outil pour exercer une pression (appui sur un couvercle d'un seau...) ou comme un marteau (frappe brève mais exercée avec force).
Saisie à pleine main d'une charge > 5 kg	La charge d'un poids supérieur à 5 kg est saisie et manutentionnée d'une seule main.
Prise pouce/index d'une charge > 1 kg	La charge d'un poids supérieur à 1 kg est saisie en "pince digitale" (opposition pouce/doigts).
Appui statique prolongé des doigts	Les doigts exercent une pression statique prolongée sur un objet, un outil...
Répétition des mêmes gestes	Les mêmes gestes sont répétés au moins toutes les 15 secondes.
Efforts lourds et/ou répétés des bras ou des mains	Réalisation de gestes entraînant une fatigue importante des bras ou des mains du fait de la force à exercer ou de la répétition des efforts sans que les limites de poids ou de répétitivité soient dépassées.
Utilisation d'un outil vibrant	La personne utilise un outil qui génère des vibrations transmises au niveau des membres supérieurs.

AUTRES CONTRAINTES	
Position contraignante (à genoux, accroupi, en équilibre instable)	La personne n'est pas en station debout mais en position accroupie ou semi accroupie et ce d'une façon prolongée.
Poids, charges > 25 kg H, 12,5 kg F (norme NF X 35-109).	Dans le cas d'un port de charges répétitif (plus d'une fois toute les 5 minutes), la charge ne doit pas dépasser 25 kg pour un homme et 12,5 kg pour une femme
Manutentions difficiles	Soit du fait des caractéristiques de l'objet :fragilité, stabilité, absence de prise, température... (le poids de la charge n'est pas en cause); soit du fait des caractéristiques de l'environnement (hauteur de prise ou de dépose inférieure à 60 cm ou supérieure à 100 cm, difficulté d'accès, outil d'aide à la manutention non adapté...).
Transport de charges répété > 2m ou > 10 m	Des charges sont transportées manuellement (aucun outil d'aide au transport) soit de façon répétée pour des distances supérieures à 2 m, soit de façon occasionnelle pour des distances supérieures à 10 m.
Difficulté de déplacement ou de transport	La personne éprouve des difficultés pour se déplacer ou pour transporter des charges (manuellement ou avec aide) du fait de l'environnement (niveaux, escaliers...).
Poussée, traction bras > 600 kg pour transpalette, > 300 kg pour roll	Le non-respect des limites de poids pour les outils d'aide à la manutention (600 kg pour un transpalette, 300 kg pour un roll, INRS) nécessite, de la part des utilisateurs, des efforts importants.
Contraintes de temps imposées (organisation, machines...)	Pas de temps suffisant pour réaliser une ou des opérations du fait de l'organisation de travail (manque de personnel, heures d'ouverture du magasin...) Rythme de travail lié à une machine automatique sans possibilité d'adapter le rythme aux besoins de la personne (ex. : conditionnement de produits en barquettes).
Tâches urgentes à réaliser	La personne doit réaliser une tâche non programmée dans un temps bref (réapprovisionnement, nettoyage après incident ...).
Existence de primes	Il existe des primes (productivité, chiffre d'affaires, assiduité) qui incitent à la productivité au détriment de la santé (accroissement de rythme de travail, diminution ou absence de pauses...).

DETERMINANTS

ESPACE DE TRAVAIL	
Zone de débatement insuffisante	Surface disponible au poste de travail insuffisante pour utiliser une aide mécanique. Largeur minimale de passage < 60 cm. Gêne si passage à plusieurs.
Largeur des allées insuffisante, encombrée	Largeur insuffisante pour l'utilisation d'aide mécanique. Encombrement par stockage, présentoir, passage clients...
Encombrement dans la zone d'activité	Difficultés d'accès, manque de place, nécessité d'enjamber palettes, stock, matériels.
Sol en mauvais état, glissant	Trous, ressauts, inégalités de surface, déchets, eau...
Dénivellation	Différence de niveau (seuils, marches, pentes, étages...).
EQUIPEMENTS DE TRAVAIL	
Rayonnage, étagère ou plan de travail trop bas	Hauteur < 60 cm entraînant une flexion du dos $\geq 45^\circ$.
Rayonnage, étagère ou plan de travail trop haut	Hauteur ≥ 100 cm entraînant une élévation des bras au-dessus des épaules.
Rayonnage, étagère ou plan de travail trop profond	Profondeur ≥ 40 cm entraînant une flexion du tronc et une extension des bras en avant.
Utilisation de moyens d'accès	Petit matériel nécessaire pour accéder à la charge, au rayonnage, au plan de travail, étal... (marchepieds, tabourets, escabeaux...)
MANUTENTIONS	
Prise et pose à partir du sol	Prise et pose de produit à partir du sol ou sur une palette posée au sol
Pas d'aide à la manutention	Absence de moyen mécanique ou non disponibilité.
Inaccessibilité	Encombrement des surfaces, présence de clients, largeur des allées insuffisante ou encombrée ne permettant pas l'utilisation d'une aide à la manutention. (ex. : place disponible derrière les stands charcuterie, fromages...).
Matériel non efficace ou insuffisant	Matériel présent mais mal adapté à l'activité ou ne diminuant pas significativement les efforts (ex. : difficulté de manœuvre d'un transpalette manuel chargé de packs de boissons ; position trop haute d'une trancheuse à jambon) ou en mauvais état (roues inadaptées...) ou en nombre insuffisant.
NATURE DU PRODUIT	
Indivisibilité du produit	Objet lourd et indivisible (ex. : meule fromage).
Difficulté à la prise	Forme ou surface de l'emballage rendant la prise manuelle difficile : absence de poignées, charge volumineuse, petit produit, bords coupants, surface rugueuse...
Conditionnement produit	Conditionnement ouvert, produit humide, glissant, mou...
Produit chaud	Concerne les rayons traiteur et boulangerie pâtisserie.
Produit froid, surgelé	Concerne les rayons poissonnerie, charcuterie, BOF, surgelés (stand ou libre service).
Produit salissant	Concerne les rayons poissonnerie, boucherie, fruits et légumes et les situations accidentelles où il y a eu bris ou déchirure d'un conditionnement et libération du contenu.
Diversité des produits sur roll, palette...	Manipulations supplémentaires générées par la multiplicité des produits sur un même support n'appartenant pas au même rayon.