Food Processing: Hygiene, Equipment & Ergonomic Challenges Stats and Facts – French



FAITS

1. **Risque de Glissade sur sol Mouillé :** les lavages, les pulvérisations désinfectantes et les résidus de produits rendent les sols glissants, augmentant ainsi les risques de glissades soudaines autour des lignes et des drains.
2. **Brûlures par Contact Avec des Produits Chimiques :** les désinfectants, les acides et les produits caustiques utilisés pour le nettoyage peuvent brûler la peau et les yeux lors du mélange, de l'application ou du nettoyage des équipements.
3. **Zones de Pincement et de Coupure :** les trancheuses, les broyeurs, les convoyeurs et les équipements d'emballage créent des points de pincement et des risques de coupure pendant leur fonctionnement et le dégagement des bourrages.
4. **Démarrage Inattendu :** un verrouillage inadéquat pendant le nettoyage ou la maintenance peut entraîner la mise sous tension de l'équipement, entraînant les travailleurs dans les pièces en mouvement.
5. **Efforts Répétitifs :** le découpage, le tri et l'emballage à grande vitesse sollicitent excessivement les mains, les poignets, les épaules et le cou lorsque le temps de récupération est limité.
6. **Postures Inconfortables :** tendre les bras au-dessus des bandes transporteuses, se pencher au-dessus des cuves ou travailler à des postes à hauteur fixe augmente la tension au niveau du dos et des épaules.

STATISTIQUES

- Selon le Bureau of Labor Statistics (2022-2023), le secteur agroalimentaire affiche un taux d'accidents du travail supérieur à la moyenne de l'ensemble des secteurs industriels aux États-Unis, en raison des risques liés au contact avec les équipements et aux contraintes ergonomiques.
- Les données du BLS américain montrent que des dizaines de milliers de jours d'arrêt de travail sont enregistrés chaque année dans le secteur agroalimentaire, principalement en raison de coupures, de foulures et de

glissades.

- Les rapports de l’OSHA sur les blessures graves recensent chaque année des centaines d’amputations dans le secteur manufacturier, souvent liées à l’utilisation d’équipements de transformation alimentaire.
- Les analyses du NIOSH établissent un lien entre les tâches répétitives et les efforts physiques intenses dans le secteur de la transformation alimentaire et l’augmentation du taux de troubles musculo-squelettiques.
- En Colombie-Britannique, au Canada, le secteur manufacturier (y compris l’industrie agroalimentaire) a enregistré un taux d’accidents graves supérieur de 44 % à la moyenne provinciale au cours des cinq dernières années (2020-2024), avec plus de 26 000 accidents avec arrêt de travail et 4 300 cas graves dus à des risques tels que les coincements dans des équipements et les contacts avec des produits chimiques.