

# Phase 1- Identification des risques professionnels pour les métiers de la conservation/restauration :

L'identification des risques représente dans l'Evaluation des Risques Professionnels une des étapes essentielle puisqu'elle en est le point de départ. D'une bonne identification des risques, précises et détaillées, dépendra toute la pertinence et l'efficacité des mesures de prévention associées aux risques identifiés.

Parler de l'identification des risques.... C'est quoi ?

Car dans notre langage courant il est parfois risqué de gagner au loto ou même parfois dangereux de prendre des risques!

Alors il apparaît indispensable de communiquer dans un seul et même langage, définit et commun aujourd'hui par l'ensemble des préventeurs des Directions des Risques Professionnels :

## I) - LEXIQUE :

### I.1) - Lexique 1 ; monde des RP

#### 1) Analyse des risques A PRIORI ;

\* **Un RISQUE** = probabilité d'apparition d'un événement indésirable

Un risque professionnel = probabilité d'apparition d'une atteinte à l'intégrité d'un salarié

Un risque professionnel est celui de survenue d'un Accident de Travail ou d'une Maladie Professionnelle AT/MP.

Les risques professionnels sont définis et encadrés par la réglementation française et figurent dans le code de la Sécurité Sociale et du Travail.

*Le risque est défini schématiquement ou simplifier de la manière suivante :*

Risque = Danger ⇔ Individu

Le risque est donc représenté par l'exposition d'un Individu à un Danger

Le symbole ⇔ représente le mode d'exposition : inhalation, contact cutané, adsorption, contact oculaire, ingestion...

\* **Un DANGER** = source potentielle de dommage

*Le danger est défini schématiquement ou simplifier de la manière suivante :*

Danger = ce qui peut faire mal

**Quelques cas concrets et exemples :**

**Risque lié à un produit chimique inflammable = salarié intervenant dans un local de stockage de produits inflammables non ventilé présentant des non conformités électriques**

**Risque lié à une machine = salarié ayant accès à un organe en mouvement**

**Risque lié aux bruit = opérateur travaillant sur une machine émettant un niveau sonore supérieur à 80 décibels**

**Risque lié aux poussières = menuisiers inhalant des poussières de bois émises par une ponceuse orbitale non ventilée**

.....

## **2) Analyse des risques A POSTERIORI ;**

**\* Un ACCIDENT DE TRAVAIL = événement imprévu portant atteinte à l'intégrité ou à la santé physique ou psychique de l'individu**

Ces accidents de travail sont connus de tous, ceux sont par exemple ceux liés aux chutes de hauteur, coupures.... Ceux pour lesquels nous avons une vision pratiquement immédiates des lésions.

Mais ATTENTION, il ne faut pas confondre ;

- Accident et Incident : un incident se différencie par l'absence de lésions (intégrité du salarié non atteinte)
- Accident de travail et arrêt de travail : un accident de travail ne génère pas systématiquement un arrêt de travail. Cependant il doit être déclaré de la même manière et selon la même procédure de déclaration (traçabilité des expositions, risque de lésions tardives à effets différés, analyse des risques POSTERIORI possible en vue de supprimer le risque...)

Bien qu'il soit souvent dressé une liste exhaustive des risques de survenue d'un AT dans une entreprise, les services prévention des CARSAT ont **permis la modélisation de l'AT et in fine, son analyse à la fois A POSTERIORI mais également A PRIORI** (soit, un modèle utile pour les métiers de la C/, par exemple, pour lesquels nous ne possédons que peu d'éléments matériels A POSTERIORI d'AT et de MP)

Cf. schéma annexe 1

**\* Une MALADIE PROFESSIONNELLE = une maladie est « professionnelle » si elle est la conséquence directe d'une exposition d'un travailleur à un risque physique (surdité, irradiations...), chimique (cancers, allergies...), biologique (hépatites...), ou si elle résulte des conditions dans lequel il exerce son activité professionnelle (TMS...)**

Ces maladies professionnelles reconnues figurent dans le tableau des MP du code de la Sécurité Sociale.

**La modélisation de survenue d'une Maladie Professionnelle a également été retenue dans le référentiel national de formation.**

Cf. schéma annexe 2

***1.2) Lexique 2 ; monde des C/R***

Conservateurs :

Restaurateurs :

**II ) - IDENTIFICATION DES RISQUES POUR LES C/R :**

Risque	Dangers	Description du risque = Situation de travail dangereuse D ⇔ I	Lésions attendues
Chimique	Bain de soude	Alimentation <u>manuelle</u> de baigns de soude <u>ouverts</u> par <u>déversement</u> périodique et <u>fréquente</u> de bidons de <u>L</u> de soude. Alimentation réalisée en <u>fin de journée</u> par un salarié <u>seul</u> dans le laboratoire n'ayant <u>pas terminé le reste de ses tâches</u> .	Brûlures par contact, intoxication par inhalation