



**l'Assurance
Maladie**
RISQUES PROFESSIONNELS

VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION

Carsat Retraite
& Santé
au travail
Sud-Est



Conception des lieux et des situations de travail

S'informer pour prévenir
Catalogue des productions



Concevoir un lieu de travail, c'est adapter le projet à l'usage qui en sera fait. Les responsables des projets et les concepteurs doivent prendre en compte les besoins réels des utilisateurs et influencer les futures situations de travail.

Chef de projet, représentant de proximité ou membre de la Commission Santé Sécurité et Conditions de Travail (CSSCT), maître d'œuvre (architecte, bureau d'études...), coordonnateur de sécurité et de protection de la santé (CSPS), chargé de prévention en entreprise, membre du comité social et économique (CSE), vous avez besoin d'informations sur la conception des lieux et des situations de travail ? Nous vous proposons un catalogue avec l'essentiel des supports et outils qui vous permettront de prévenir des risques difficiles et coûteux à corriger...



Conception des lieux et des situations de travail

S'informer pour prévenir | Catalogue des productions



Documentation INRS



Conception, l'essentiel



Conception des lieux et des situations de travail
INRS | ED 950 – 196 p
La prévention des risques professionnels intégrée dès les premières phases d'un projet de conception, de réhabilitation ou d'aménagement d'un lieu ou d'une situation de travail, est toujours plus efficace et plus économique et favorise la performance globale de l'entreprise.



Conception des lieux de travail - Obligations des maîtres d'ouvrage. Réglementation
INRS | ED 773 – 86 p
Cette brochure rassemble les dispositions législatives et réglementaires applicables lors de la conception ou de l'aménagement des locaux de travail.



Conception des lieux et des situations de travail. La programmation
INRS | ED 91 – fiche de 6 p
Mener à bien un projet nécessite, avant sa conception, de conduire une réflexion préalable d'analyse des besoins que l'on appelle «programmation», phase fondamentale de la qualité du projet.



Création de lieux de travail et prévention - 10 points clés pour un projet réussi
INRS | ED 6096 – dépliant 4 volets
Ce document est destiné aux maîtres d'ouvrage occasionnels : chefs d'entreprise, élus locaux et autres donneurs d'ordres. L'objectif est de les aider à intégrer les fondamentaux en matière de santé et de sécurité au travail dans leur projet.



Ergonomie



Conception et aménagement des postes de travail
INRS | ED 79 – 8 p
Cette fiche pratique a pour objet de rassembler les principales données ergonomiques applicables à la conception et à l'aménagement de postes de travail.



L'aménagement des bureaux. Principales données ergonomiques
INRS | ED 23 – 4 p
Cette fiche est un aide-mémoire destiné aux concepteurs et également aux utilisateurs désirant dialoguer avec les services chargés des modifications d'implantation de façon à disposer de manière optimale le mobilier à leur poste de travail.



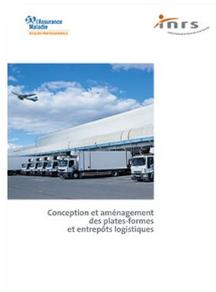
TRM / Logistique



Conception et rénovation des quais pour l'accostage, le chargement et le déchargement en sécurité des poids lourds
INRS | ED 6059 – 24 p
Destiné aux chefs d'entreprises, ce document présente une synthèse des risques et des mesures de prévention correspondantes, à toutes les étapes de la mise à quai et du transbordement.



Conception de l'organisation des circulations et des flux dans l'entreprise
INRS | ED 6002 – 26 p
L'organisation des circulations et des flux dans l'entreprise implique différents facteurs tels que le type de fonctions de l'entreprise, les véhicules de transport et moyens de manutention utilisés.



Conception et aménagement des plates-formes et entrepôts logistiques

INRS | ED 6350 – 40 p

Dans cette brochure sont décrits les principaux risques caractéristiques de l'activité de logistique, accompagnés des « bonnes pratiques » de prévention des risques professionnels à mettre en oeuvre dès la phase de conception.



EHPAD



Conception et rénovation des EHPAD

INRS | ED 6099 – 64 p

Méthodologie de conception d'un EHPAD, intégrant des bonnes pratiques de prévention des risques professionnels.



Conception / aménagement des cuisines



Cafés, Hôtels, Restaurants et autres activités : Socle de prévention en restauration

CNAM | R493 – 15 P

Cette recommandation vise à favoriser le déploiement du socle de prévention dans la profession et la prise en compte de ses principales mesures par les concepteurs de mobiliers et les architectes pour la conception des lieux de travail.



Conception des cuisines de restauration collective

INRS | 6007 – 62 p

Cette brochure a pour objectif d'intégrer la prévention des risques professionnels dès la conception ou la rénovation d'une cuisine collective et de choisir des solutions qui satisfassent aussi à la problématique de la sécurité sanitaire des aliments.



Conception des laboratoires



La conception des laboratoires de chimie

INRS | ND 2173 -20 p

Ce document s'intègre dans une approche globale de la prévention des risques dans un laboratoire de chimie.



Conception des laboratoires d'analyses biologiques

INRS | ED 999 – 108 p

Ce guide a pour but d'aider les personnes chargées de la conception ou de la rénovation d'un laboratoire d'analyses biologiques à réaliser leur projet dans le respect des mesures de prévention.



Conception des déchèteries / centres de tri



Conception des déchèteries - Intégration de la santé et de la sécurité au travail

INRS | ED 6143 – 64 p
Ce document vise à favoriser l'intégration des principes et mesures de prévention des risques aux différentes étapes de conception d'une déchèterie.



Centre de tri de déchets recyclables secs ménagers et assimilés issus des collectes séparés

INRS | ED 6098 – 56 p
Guide méthodologique et technique pour la conception de centres de tri de déchets ménagers, afin d'assurer de bonnes conditions de santé et de sécurité au travail.



Conception dans l'agroalimentaire



Bien choisir les revêtements de sol lors de la conception / rénovation / extension des locaux de fabrication de produits alimentaires

CNAM | R 462 – 16 p
Critères de choix d'un revêtement de sol dans l'industrie agroalimentaire : nature du revêtement, conditions de pose, consignes de nettoyage.



Usines agroalimentaires - Intégrer le nettoyage et la désinfection à la conception des locaux

INRS | ED 106 – 6 p
Les fonctions de désinfection et de nettoyage sont des postes primordiaux dans l'industrie agroalimentaire. Afin de faciliter leur mise en œuvre et de garantir la qualité de leur réalisation, il convient de bien intégrer les exigences et contraintes qui en découlent le plus en amont possible de la conception des locaux de travail.



Conception dans les autres secteurs



Sites radioélectriques de téléphonie mobile. Conception des sites et des situations de travail associées

INRS | ED 6160 – 52 p
Cette brochure vise à favoriser l'intégration des principes et moyens de prévention des risques dès la conception même des situations, des lieux et des équipements de travail.



Rénovation des hôtels

INRS | ED 6082 – 36 p
Ce document s'adresse aux hôteliers, maîtres d'ouvrage et concepteurs pour élaborer le cahier des charges de conception de leur projet de rénovation (expression des besoins, exigences, contraintes...).



Sites Internet

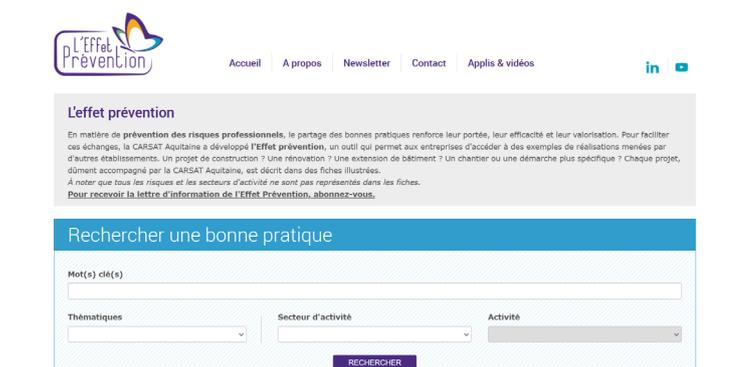
The screenshot shows the website agrobot.fr with a navigation bar containing: Demande de conception, Binses pratiques de conception, Locaux, Activités, Outils Spécifiques, Cahier des charges, Médiathèque, Flash Infos. The main content area includes sections for 'à propos', 'actualité' (dated 19 Décembre 2022), and 'agenda' (listing 'FOOD' IN SUD' on 28-30 janvier 2024).

Conception des locaux agroalimentaires

Ce site met à disposition l'ensemble des informations nécessaires à la conception des bâtiments et donne des solutions pour intégrer simultanément les contraintes liées à la sécurité sanitaire des aliments et celles liées à la sécurité des salariés.

MAVimplant Outil informatique d'aide à la conception 3D des lieux de travail

Ce logiciel aide les maîtres d'ouvrage occasionnels (TPE/PME) à implanter leurs futurs locaux de travail lors d'une construction ou d'une rénovation. L'outil simple, gratuit et accessible sur internet leur permet de réaliser une maquette virtuelle en 3 dimensions et d'intégrer les bonnes pratiques de prévention dès la conception de leur bâtiment ou local.



L'Effet Prévention

La CARSAT Aquitaine a développé l'Effet Prévention, un outil qui permet aux entreprises d'accéder à des exemples de réalisations menées par d'autres établissements.



Paroles de pros...



Des quais de chargement refaits, ça change tout

Tous les jours des bateaux arrivent dans le port d'Ajaccio avec des marchandises à livrer rapidement sur toute l'île. L'entreprise Corsefret Sud a entièrement réaménagé les quais de déchargement et chargement de son site de Tavaco où transitent quotidiennement des tonnes de colis. Résultat : de meilleures conditions de travail et un gain de productivité.

INRS | Travail & Sécurité | Article

5 min de lecture

www.travail-et-securite.fr - TS numéro 855



Hôtel Les Regalia : la prévention dès la conception

A Porto-Vecchio, l'hôtel SPA Les Regalia a ouvert ses portes. La famille Carli, propriétaire des lieux, a pensé au bien-être de ses clients et de ses salariés. Double objectif atteint !

INRS | Travail & Sécurité | Article

8 min de lecture

www.travail-et-securite.fr - TS numéro 856



Rénovation du restaurant d'entreprise chez Thales : en route vers les étoiles !

Le site de Thales Alenia Space (TAS) des Alpes-Maritimes célébrait ses 90 ans en 2019, avec un restaurant d'entreprise arrivé en bout de course. Le Comité Social Économique (CSE) décidait alors de procéder à une rénovation totale côté distribution et restauration, aussi bénéfique pour les utilisateurs que pour les salariés du restaurant.

Carsat Sud-Est | SP Lemag | Le Mag | Article

9 min de lecture

www.solutionspreventionlemag.fr - Le mag - Reportage



Crêpes du monde : le travail sans coupures !

Pour cette création de restaurant, la Carsat Sud-Est a accompagné l'entreprise dans la conception des locaux et le choix d'équipements innovants. Les risques de coupures, de chutes ou liés aux manutentions ont été considérablement réduits.

Carsat Sud-Est | SP Lemag | Le Mag | Article

8 min de lecture

www.solutionspreventionlemag.fr - Le mag - Reportage



Restaurant Faubourg 46 : quand prévention rime avec fidélisation du personnel

Cette brasserie cosy à Aix-en-Provence a misé gros sur la santé et la sécurité au travail. Son directeur le sait : « Le retour sur investissement est très rapide, humain et économique ».

Carsat Sud-Est | SP Lemag | Le Mag | Article

10 min de lecture

www.solutionspreventionlemag.fr- Le mag - Reportage



...en images

www.solutionspreventionlemag.fr



Chez Nurs'Eat : des repas préparés en toute sécurité !

Un accompagnement technique et financier de la Carsat dans la conception d'une cuisine centrale pour les crèches à Marseille. Une configuration ergonomique, du matériel innovant et des conseils pour réduire les TMS et les risques d'accidents (chutes, brûlures, coupures...).

Décembre 2021 | SP Lemag | Vidéos réf MV047

3 min 52 '



Lombard et vasina : la prévention est une affaire de famille

Un accompagnement de la Carsat Sud-Est dans la conception et l'aménagement des locaux d'une menuiserie familiale qui fabrique des chalets. Une aide technique et financière et des conseils pour réduire les risques d'accidents et de maladies professionnelles.

Septembre 2022 | SP Lemag | Vidéos réf MV043

5 min 08 '

Les brochures présentées dans ce support sont téléchargeables sur le site de l'INRS.
Les articles et vidéos sont consultables en ligne.
Les entreprises du régime général de la sécurité sociale peuvent se procurer les publications à titre gratuit auprès du service documentation de la Carsat Sud-Est.

Envoyez-nous votre commande à
documentation.prevention@carsat-sudest.fr

ou commandez en ligne via le formulaire :

www.carsat-sudest.fr

Rubrique « Documentez-vous »



Pour nous contacter

Par téléphone

3679 Service gratuit
+ prix appel

Par internet

www.carsat-sudest.fr / Espace Entreprise
Rubrique «Documentation»
documentation.prevention@carsat-sudest.fr

Par courrier

Carsat Sud-Est
Direction des risques professionnels
Documentation
35, rue George 13386 Marseille Cedex 20



Pour en savoir plus

www.carsat-sudest.fr / Espace «Entreprises»
Rubrique «Documentation»

