



CONCOURS EXTERNE DE TECHNICIEN TERRITORIAL - SESSION 2016

Spécialité «GESTION DES RISQUES, HYGIENE, RESTAURATION»

ÉPREUVE DE QUESTIONS

NOTE OBTENUE : 17.75 / 20

Question 1

- a) Les principales causes d'accidents en espace confiné sont liées à l'atmosphère appauvrie en oxygène ou riche en gaz toxiques (risque d'intoxication, explosion, incendie), mais aussi à la montée des eaux (noyade), la hauteur et le caractère glissant de l'ouvrage (risque de chute).
- b) Plusieurs étapes doivent être respectées afin de prévenir les risques lors du curage d'un réseau d'assainissement. Au préalable, un responsable de chantier doit être désigné et un plan de prévention ainsi qu'une procédure spécifique d'intervention dans l'espace confiné qu'est le réseau établie.

Pour ce type d'intervention, il faut au moins deux agents aux rôles clés : le surveillant, qui reste à l'extérieur de l'ouvrage et permet de coordonner le chantier, communiquer et prévenir les secours si nécessaire. L'intervenant, lui, est l'agent de terrain qui intervient dans le réseau pour réaliser le curage. Ce dernier doit justifier de la capacité à travailler en espace confiné.

Avant de commencer l'intervention, il faut s'assurer que les conditions (météorologiques, atmosphère dans le réseau) sont valides et que l'intervenant porte bien des équipements de protection individuels en bon état (combinaison, bottes, gants, détecteur de gaz, auto sauveteur, casque).

Le chantier devra être balisé et l'intérieur de l'ouvrage soumis à une ventilation forcée pendant toute la durée de l'intervention.

Ces dispositions font partie de la recommandation R447 (Prévention des accidents lors des travaux en espaces confinés).

Question 2

- a) Une toxi-infection alimentaire est une pathologie développée par une personne suite à l'ingestion d'un plat contaminé par des micro-organismes. Les symptômes sont variables en fonction de l'agent contaminant et de sa concentration. On parle de toxi infection alimentaire collective lorsque au minimum deux personnes tombent malades suite à la consommation d'un même plat au cours d'un même repas. Dans ce cas, il est obligatoire de déclarer la toxi infection aux services vétérinaires, afin de mener une enquête sanitaire.

- b) Une cuisine collective peut fonctionner après avoir reçu l'agrément de la Direction Départementale des Services Vétérinaires. Cela suppose que le Plan de Maîtrise Sanitaire ait été validé par les services de l'Etat. Ce document, obligatoire pour tout exploitant d'une chaîne alimentaire, comprend trois volets : Bonnes Pratiques d'Hygiène, plan HACCP, traçabilité et gestion des crises sanitaires. L'objectif est d'assurer la sécurité sanitaire dans l'établissement à tous les stades de vie des produits alimentaires travaillés. L'HACCP est un outil du Paquet Hygiène (ensemble de règlements européens relatifs à l'hygiène alimentaire), entré en application le 1^{er} janvier 2006.

La gestion du risque de toxi-infection alimentaire liée au personnel de l'établissement doit faire partie du Plan de Maîtrise Sanitaire, tout comme le milieu, le matériel, les méthodes et les moyens (méthode des SM).

Le personnel en restauration alimentaire doit être formé à son poste de travail pour en saisir les enjeux et connaître les bonnes pratiques d'hygiène.

De plus, il doit porter une tenue propre et dédiée à son activité professionnelle : vêtements, tablier, coiffe, gants, masque et chaussures.

Ces équipements de protection vont de pair avec une hygiène corporelle soignée, et notamment le lavage des mains.

Enfin, le respect des bonnes pratiques d'hygiène relatives à chaque poste de travail sont fondamentales (marche en avant, séparation des circuits propres et sales, préparation et étiquetage des aliments, respect des températures...) pour assurer la sécurité sanitaire des consommateurs.

Question 3

- a) L'eau peut être polluée par des substances chimiques, des micro-organismes, des matières organiques... La prévention de la pollution de l'eau (réduction à la source) est plus efficace que le traitement des eaux, car il est parfois difficile d'appréhender une source de pollution (nature, origine, quantité...) et parfois impossible de la traiter (certaines boues d'épuration, celles qui contiennent des substances toxiques, ne peuvent être valorisées et finissent incinérées). De plus, certains traitements sont très coûteux.
- b) La pollution des eaux industrielles est difficile à évaluer, d'une part à cause de la variabilité de la nature de l'effluent rejeté (fonction de l'activité). Cette variabilité comprend notamment le risque de pollutions ponctuelles accidentelles du rejet.
De plus, les rejets industriels sont en général plus difficiles et coûteux à traiter, car ils contiennent un taux élevé de substances toxiques (métaux lourds, micro-polluants) pour lesquelles le traitement est complexe (ou impossible). A noter que l'activité industrielle est responsable aussi de la pollution de nappes d'eau. Ceci est lié à des pratiques anciennes, en tout cas il peut être difficile de dépolluer une nappe (compte tenu de son caractère souterrain par exemple)
Pour finir, le déversement d'eaux usées industrielles dans le réseau d'assainissement collectif est soumis à autorisation du responsable de la collectivité. Les établissements qui n'ont pas cette autorisation doivent mettre en place leur propre dispositif d'épuration.
- c) Le traitement biologique des eaux usées est un dispositif épuratoire qui reproduit dans un ouvrage le phénomène naturel d'épuration d'une rivière, mais plus rapidement. L'effluent est mis en contact d'une boue épuratoire (les boues activées) qui contient des bactéries. Ces dernières vont consommer les matières organiques de façon aérobie (donc en présence d'oxygène) et en conséquence abaisser fortement le taux de matières organiques dans l'effluent. Des traitements autres que biologiques existent pour affiner le processus épuratoire. On peut citer par exemple les filtres à sable et les massifs filtrants (comme la pouzzolane) : l'effluent est réparti sur le massif et percole entre les grains. Le dispositif filtre planté de roseaux suit le même principe, avec en plus des roseaux qui joueront un rôle mécanique dans le processus épuratoire.

Question 4

- a) En collectivité, les accidents de travail les plus graves concernent la gestion des déchets. Les principales causes d'accidents sont liées d'abord aux déplacements et à la circulation, aussi bien sur la voie publique que dans les centres de tri et de traitement. De mauvaises postures ou le port de charges lourdes peuvent aussi créer des troubles. La dégradation ou l'entraînement de l'équipement de travail peut également générer de graves accidents, parfois mortels. Enfin, les déchets collectés, en fonction de leur nature (coupant, piquant, chimique...) peuvent représenter un risque pour les agents concernés.
- b) Afin d'établir un guide de prévention des risques professionnels pour le service de collecte des déchets, il convient en premier lieu de rencontrer le responsable du service de collecte et ses agents pour faire le point sur les risques déjà recensés dans le plan de prévention, afin de tenir compte de possibles évolutions et des remarques des agents concernés dans leur quotidien professionnel.
La prévention des risques professionnels passe par une réflexion autour de la conception des locaux et des situations de travail (gestion sécurisée des circulations et du stockage), la limitation des risques liés à l'activité physique (mécaniser les activités autant que possible), le port d'équipements de protection individuelle adaptés à l'activité et à l'agent, l'entretien des machines et des véhicules de travail et l'organisation du travail.
L'information (fiche de données de sécurité pour les produits chimiques), l'accueil sécurité, la formation et l'habilitation pour certains postes devront être précisés dans le guide de prévention.
Chaque agent, quelque soit son poste, devra retrouver toutes les informations nécessaires pour prévenir sa sécurité individuelle et la sécurité collective sur son lieu de travail. Le guide sera diffusé à l'ensemble des agents concernés.

Question 5

Sommaire du guide de prévention des risques routiers :

1 – Présentation du risque routier en collectivité :

- a – exemples de situations
- b – données statistiques

2 – Rappel des obligations des agents amenés à conduire un véhicule professionnel:

- a – permis de conduire en cours de validité, habilitation à l'utilisation d'un véhicule professionnel et règlement intérieur de la collectivité à signer.
- b – respect du Code de la route qui s'applique de la même manière, sans exception, que lors de la conduite d'un véhicule personnel.

3 – Démarches en cas d'accident

- a – si l'accident implique une ou plusieurs personnes blessées : Protéger, Alerter, Secourir.
- b – si l'accident n'implique que le véhicule (ou plusieurs), mise en application du Code de la route (constat à rédiger, assurance à prévenir...) en lien avec son responsable de service et la collectivité.