

## Accord n°52 du 10 juin 1999

### Description de l'emploi d'ouvrier qualifié de nettoyage industriel

<b>Définition de l'emploi</b>	
<b>Mission générale</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✚ Exécuter les différentes opérations de nettoyage et désinfection d'un secteur donné dans le respect des consignes et modes opératoires, du temps imparti et des exigences en matière d'hygiène alimentaire et de sécurité</li></ul>
<b>Situation hiérarchique</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✚ Sous la responsabilité directe d'un chef d'équipe, d'un agent de maîtrise</li><li>✚ N'assume pas de responsabilité hiérarchique</li></ul>
<b>Relations fonctionnelles</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✚ Collègues de l'équipe</li><li>✚ Opérateurs de production</li><li>✚ Agent de maintenance</li><li>✚ Service qualité</li></ul>
<b>Activités communes</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✚ Préparation des interventions</li><li>✚ Conduite du poste</li><li>✚ Contrôle des résultats de son travail et des équipements</li><li>✚ Communication</li></ul>
<b>A l'appréciation de l'entreprise</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✚ Démontage et montage d'une partie des équipements</li><li>✚ Graissage d'une partie des équipements</li><li>✚ Réalisation de réparations simples</li><li>✚ Utilisation d'un circuit de N.E.P</li></ul>
<b>Convention collective</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✚ Coefficients 145-169</li></ul>

## Activités

### 1. Préparation des interventions

1.1 - S'informe des travaux à réaliser

1.2 - S'informe des instructions spécifiques (par exemple activités inhabituelles) directement auprès du responsable de production ou de la qualité, de son responsable hiérarchique, ou encore à partir d'un document de liaison

1.3 - Se munit de sa tenue de travail et des protections de sécurité liées à l'utilisation de produits de nettoyage (bottes, gants, lunettes, masque, combinaison imperméable)

1.4 - Prépare les outils et produits nécessaires à l'exécution de son travail (jet à pression, canon à mousse, solutions de produits)

1.5 - Apprécie l'état de fonctionnement de ces outils

1.6 - Procède, si nécessaire, au démontage de pièces d'installations et de matériels de production

1.7 - Installe les protections nécessaires aux projections (moteurs, parties électriques, tableaux de commande, machines de conditionnement,...), après avoir opéré un nettoyage spécifique de ces organes.

1.8 - Si besoin, range le matériel utilisé aux postes de travail par les opérateurs (bacs, couteaux,...)

### 2 – Conduite du poste

2.1 - Met à tremper certains matériels (pièces de machines) dans des solutions de détergent

2.2 - et en œuvre la procédure de nettoyage (enlèvement des sacs poubelles et tous déchets traînant au sol, pré-lavage au jet, ramassage des déchets, pulvérisation de mousse détergente sur les surfaces, brossage quand nécessaire, respect du temps de contact, rinçage, désinfection.

2.3 - Rince les pièces de machines

2.4 - Remonte, le cas échéant, les machines et installations (exemple : tapis)

2.5 - Le cas échéant, graisse certains éléments ou organes des installations de production (roulement, tapis,...)

2.6 - Enlève et range les protections des matériels fragiles.

2.7 - Nettoie et range son matériel, et le maintient en état (exemple : vidange régulière du nettoyeur pression, changement de joint du canon à mousse,...)

2.8 - S'assure, le cas échéant, de l'approvisionnement des équipements nécessaires au respect des règles d'hygiène en production : distributeurs de gants, savon,....

2.9 - Préparer l'arrivée des opérateurs en production (ex. : mise en place des bacs,...)

2.10 - Signale immédiatement, ou par l'intermédiaire de documents de liaison, selon la gravité de la situation, au (x) responsable(s) concerné(s) les anomalies ou dysfonctionnements sur les locaux, machines et installations de production (température des chambres froides, usure de pièces, visserie défectueuse, problème électrique).

### 3 - Contrôle les résultats de son travail et des équipements

3.1 - Vérifie visuellement la propriété des lieux nettoyés,

3.2 - Remplit des fiches d'autocontrôle de son activité quotidienne

3.3 - Enregistre des données sur documents spécifiques (exemples : date et opérations concernant des nettoyages périodiques),

3.4 - Réalise lui-même des contrôles de surface et/ou participer à des contrôles avec le service qualité,

3.5 - Effectue, le cas échéant, des réparations simples sur son matériel,

3.6 - Contribue au suivi des stocks des produits nécessaires aux activités de nettoyage et de désinfection

## 4 - Communication

**4.1 - Transmet des informations, prévient des dysfonctionnements, fait remonter des informations (points critiques, difficultés de nettoyage) aux interlocuteurs suivants : chefs d'équipe, responsables de production, de la qualité, de la maintenance,**

**4.2 - Le cas échéant, transmet des connaissances et savoir-faire aux personnes nouvellement recrutées.**

*Le référentiel métiers/compétences ne est pas repris. Il est disponible auprès du service social et formation de l'ADEPALE ou sur le site intranet de l'ADEPALE.*

### Signataires :

<b>Pour les employeurs :</b>
Fédération française des Industries d'Aliments Conservés
Fédération Nationale des Syndicats de Confituriers et Conserveurs de Fruits
<b>Pour les salariés :</b>
Fédération Générale Agro-alimentaire - CFDT
Fédération Nationale des Syndicats de l'Alimentaire et des Prestations de Services FNSASPS - CFTC
Fédération Nationale du Personnel d'Encadrement des Industries et Commerces Agro-alimentaires – C.G.C
Fédération Générale des Travailleurs de l'Agriculture. De l'Alimentation et des Secteurs Connexes – F.O