

Agent d'accompagnement à l'éducation de l'enfant



Facteurs de risques professionnels

Cette liste est donnée à titre indicatif et ne prend en compte que les risques spécifiques liés au métier. Il s'agit d'un outil pour votre évaluation mais ne remplace en rien une analyse de vos activités et des risques associés.

La réglementation a défini certains facteurs de pénibilité que nous indiquons par un (P).

1. Contraintes organisationnelles et relationnelles

- Rythme de travail variable : travail pouvant connaître des périodes plus intenses que d'autres
- Travail en équipe : équipe pluridisciplinaire
- Violence interne et/ou externe : agressivité verbale et/ou physique des usagers, des autres agents, des employeurs
- Charge mentale : travail exigeant une vigilance constante, multiplicité des tâches

2. Ambiances de travail et contraintes physiques

- Contraintes posturales et articulaires : port des enfants, entretien des bâtiments et des matériels... (P)
- Manutentions manuelles et port de charges : enfants, jouets...
- Exposition à des agents biologiques ou infectieux : contamination par les enfants
- Chute de plein pied
- Ambiance sonore : restauration des enfants, cours de récréation...(P)
- Exposition à des produits chimiques dangereux : produits d'entretien ... (P)
- Équipements de travail : aspirateur, auto-laveuse, massicot...
- Travaux sur ou en bordure de voirie : accompagnement des enfants

Mesures de prévention

Ces mesures sont données à titre indicatif. Votre évaluation des risques vous orientera vers les mesures de prévention adaptées à vos situations professionnelles.

1. Indicateurs d'ambiance et météorologie

- Manutentions manuelles, port de charges et gestes répétitifs : analyse de l'activité au poste de travail
- Ambiance sonore : mesurage d'exposition au bruit à l'aide d'un sonomètre et/ou d'un exposimètre
- D'après le Registre Unique Santé et Sécurité au Travail© - Version 7

2. Mesures de prévention collective

- Ambiance sonore : traitement acoustique des locaux, mise en place de plusieurs services de restauration
- Organisation du travail : réunion de régulation des équipes, alternance des tâches, gestion du temps, transversalité, communication...
- Ergonomie de la conception des locaux de travail : dimension, ventilation, chauffage et climatisation
- Exposition à des produits chimiques dangereux : substitution des produits dangereux, méthodes alternatives, respect des consignes des Fiches de Données de Sécurité (FDS)
- Manutentions manuelles et port de charges : organisation de l'aménagement des rangements, mobilier léger ou sur roulettes pour faciliter la manutention, utilisation de matériel de manutention (diable, chariot...)
- Autre : trousse de premiers secours

3. Mesures de prévention individuelles

- Protection de la tête : lunette de protection
- Protection de la main : gants adaptés
- Protection du pied : chaussures ou bottes de sécurité
- Protection corps : tenue de travail

4. Formations / Informations

- Liées à l'utilisation d'un équipement ou d'un produit :
 - Utilisation des équipements de travail
 - Utilisation des produits chimiques dangereux
- Liées à l'exposition à un risque spécifique ou à une ambiance de travail :
 - Prévention des risques liés à l'activité physique en petite enfance (PRAP)
 - Sensibilisation à la gestion des conflits (agressions verbales et physiques)
- Liées aux secours
 - Gestes de premiers secours
 - Incendie : exercices d'évacuation et d'utilisation des moyens de premiers secours