

## 1.0 INTRODUCTION

La présente norme décrit les conditions nécessaires pour assurer que tous les locaux qui appartiennent à Énergie NB ou qui sont utilisés par l'entreprise sont sécuritaires, propres et en bon ordre et que tous les matériaux sont entreposés de façon appropriée. La propreté du lieu de travail consiste à améliorer le lieu de travail, ainsi qu'à le rendre plus hygiénique et plus sûr. L'importance de la propreté du lieu de travail joue un rôle essentiel dans la sécurité sur le lieu de travail et pour y parvenir, les employés doivent participer.

## 2.0 PORTÉE

Tous les employés et entrepreneurs travaillant pour Énergie NB doivent pratiquer un bon entretien ménager sur leur lieu de travail.

## 3.0 RÉFÉRENCES

Règlement général 91-191 établi en vertu de la <i>Loi sur l'hygiène et la sécurité au travail</i>	Partie VII, article 7, 15-17
Manuel de sécurité d'entreprise	Section 2.5

## 4.0 DÉFINITIONS

Tenue des lieux	La tenue des lieux ne se limite pas à la netteté, mais comprend également la propreté du lieu de travail, l'entretien des couloirs et des sols pour éviter les risques de trébuchement et de glissement, l'enlèvement des déchets, etc.
Milieu de travail	Désigne le bâtiment, la structure, les lieux, le cours d'eau ou le terrain où un ou plusieurs employés accomplissent les travaux, y compris un chantier et comprend un chantier, une mine, un traversier, un train et tous véhicule utilisé ou susceptible d'être utilisé par un employé.
Employé(e)	(a) une personne employée dans un lieu de travail, ou (b) une personne se trouvant dans un lieu de travail à quelque fin que ce soit en rapport avec ce lieu.
Surveillant	Personne autorisée par un employeur à surveiller ou à diriger le travail des employés, quel que soit son titre (chef d'équipe, contremaître, responsable principal, etc.).

## 5.0 RESPONSABILITÉS

### 5.1 Surveillant

- Fournir un lieu de travail sûr, propre et sanitaire

- Veiller à ce que les employés maintiennent un espace de travail propre
- Veillez à ce que les employés ne transportent pas de nourriture ou de boisson dans une zone où la nourriture ou la boisson pourrait être contaminée.
- S'assurer que les matériaux, les appareils ou l'équipement ne sont pas entreposés ou situés dans un lieu de travail qui présente un risque pour un employé.
- Assurer la surveillance

## 5.2 Employés

- Comprendre et suivre cette norme
- Maintenir un lieu de travail propre
- Veillez à ce que les employés ne transportent pas de nourriture ou de boisson dans une zone où la nourriture ou la boisson pourrait être contaminée.

## 6.0 NORME

Un entretien ménager inadéquat ou médiocre peut entraîner des perturbations sur le lieu de travail. Cela crée une culture de travail malsaine et l'efficacité globale des employés peut se détériorer. Un mauvais entretien ménager peut souvent contribuer aux accidents en augmentant les risques de plusieurs types de dangers qui causent des blessures.

### 6.1 Avantages d'un bon entretien ménager

- Réduction des incidents liés aux glissades et aux trébuchements sur le lieu de travail en raison de la diminution du désordre et des déversements.
- Réduction des risques d'incendie grâce à une meilleure organisation et à l'élimination des matériaux inflammables
- Réduction de l'exposition aux substances dangereuses et nocives, améliorant la sécurité des travailleurs
- Amélioration du contrôle des matériaux et des outils pour une plus grande efficacité
- Amélioration de l'hygiène générale du lieu de travail contribuant à un environnement plus sain
- Meilleure utilisation de l'espace disponible, réduisant la congestion

### 6.2 Éléments de l'entretien ménager sur le lieu de travail

#### 6.2.1 Passages

Il faut enlever la glace et la neige de tous les passages comme les escaliers, les ponts, les passerelles, les rampes, les stationnements et les autres passages exposés aux éléments. Si cela n'est pas possible, il faut répandre des cendres, du sel, du sable ou un autre matériel semblable pour réduire le danger de glisser.

Les sorties d'urgence, les escaliers, les couloirs, les passages, etc., doivent être dégagés et sans obstruction, dépression ou débris.

#### 6.2.2 Enlèvement de la poussière et des saletés

De nombreux emplois comportent une exposition directe à la saleté, à la poussière, etc. Dans ce cas, des mesures doivent être prises pour éliminer ces impuretés de

---

l'atmosphère. S'il n'est pas possible de nettoyer la saleté et la poussière manuellement, des appareils ou des installations de ventilation appropriés doivent être installés pour rendre l'environnement propre.

Dans la mesure du possible, il faut faire le balayage et le nettoyage entre les périodes de travail et de façon à ne pas créer un excès de poussière.

## **6.2.3 Propreté du lieu de travail et sécurité alimentaire**

- Tous les employés sont tenus d'entretenir un environnement de travail propre et organisé. Cela comprend les toilettes, les vestiaires, les cuisines et les autres espaces communs. Les employés doivent suivre une approche de « nettoyage au fur et à mesure » afin d'éviter les déversements ou le désordre inutiles.
- Dans les situations où la contamination des aliments constitue un risque, par exemple lorsqu'il n'existe pas d'aire de repas séparée de l'aire de travail, l'employeur doit fournir une aire de repas clairement défini et physiquement séparé de l'aire de travail afin de garantir la sécurité et l'hygiène des employés.

## **6.2.4 Manutention et entreposage des matériaux**

- Les étagères doivent être solidement ancrées pour éviter qu'elles ne basculent ou ne s'effondrent. Tous les matériaux, machines et équipements doivent être entreposés ou positionnés de manière à ne pas créer de risque pour la sécurité sur le lieu de travail. Cette exigence est conforme à l'article 16 du règlement général 91-191 du Nouveau-Brunswick, qui stipule que les employeurs doivent veiller à ce que les pratiques d'entreposage soient sûres afin de protéger les travailleurs contre les risques de blessure.
  - Les matières dangereuses doivent être entreposées (matières inflammables, produits chimiques, explosifs, etc.) conformément aux ordonnances locales, aux règlements applicables et à toute exigence relative à l'entreposage, comme il est établi dans les fiches signalétiques de sécurité du produit (FS).
  - Il faut éliminer les rebuts de façon à ne pas créer de danger.
  - Tout clou saillant doit être enlevé ou replié de façon à ne pas créer de danger.
  - Il faut garder les guenilles propres et sales séparément dans des contenants appropriés ayant des couvercles.
-

## 7.0 ANNEXES

S.O.

### SUIVI DES RÉVISIONS/APPROBATIONS DES DOCUMENTS

Numéro de la révision	Date	Sommaire des révisions	Auteure	Révisées par	Approuvées par
01	2021-06-24	Nouveau format, mise au point	N. Allen	Service de santé globale et sécurité	Robin Condon
02	2025-10-02	Mise au point des sections 6.1 et 6.2.3	N. Legere	Service de santé globale et sécurité	Roland Roy



Directeur, Service de  
Santé globale et  
sécurité