



SOLUTION N° 8

ORGANISEZ LE RANGEMENT DE VOS PRODUITS ET MATÉRIELS

Les produits et matériels sont rangés à la bonne hauteur.

POURQUOI ORGANISER LES RANGEMENTS ?

Dans la restauration traditionnelle, **97 %** des maladies professionnelles reconnues chaque année sont des atteintes des bras, des épaules et du dos. Ces troubles musculosquelettiques (TMS), souvent provoqués par des manipulations manuelles de charges, génèrent plus de **200 000** journées de travail perdues. Un moyen simple de limiter les risques est de bien organiser le rangement des produits et des matériels. De plus, cela permet de gagner en efficacité et en confort de travail.

DIMENSIONS/NORMES EN VIGUEUR

HAUTEUR DE PRISE	PROFONDEUR DE PRISE
ZONE D'ATTEINTE ACCESSIBLE	
75-110 cm	< 40 cm
ZONE D'ATTEINTE SOUS CONTRAINTE	
40-75 cm > 110 et < 140 cm	> 65 cm
ZONE D'ATTEINTE DANGEREUSE	
< 40 cm > 140 et < 175 cm	> 65 cm
ZONE D'ATTEINTE INACCESSIBLE	
> 175 cm	> 65 cm

NF X 35-109 et NF EN ISO 14738

COMMENT ORGANISER LES RANGEMENTS ?

- ▶ Organisez, avec vos salariés, le rangement des produits et des matériels en fonction de leur poids et de leur utilisation :
 - les charges lourdes doivent être situées à hauteur du bassin ;
 - les objets légers utilisés fréquemment doivent être rangés à une hauteur comprise entre la mi-cuisse et les épaules ;
 - les produits rarement utilisés peuvent être stockés au niveau du sol ou de la tête ;
 - aucune charge ne doit être située au-dessus de 1,75 m, et surtout pas des charges lourdes.
 Voir le tableau ci-contre pour des précisions sur les hauteurs et profondeurs de prise.
- ▶ Débarrassez les réserves des produits ou des matériels qui encombrant le sol pour libérer de la place et installer des rayonnages supplémentaires. De plus, cela réduira les risques de chute.
- ▶ Limitez les stocks, par exemple en vous faisant livrer certains produits en moins grande quantité, mais plus souvent.

POUR ALLER PLUS LOIN

- Il est important que les réserves, comme les escaliers qui y conduisent, soient bien éclairées (au moins 200 lux), en évitant les zones d'ombre.
- Un système d'éclairage automatique à détecteur de présence facilite les déplacements dans ces lieux où l'on a souvent les mains prises.

Découvrez d'autres bonnes pratiques de prévention sur www.inrs.fr/restauration