



## La restauration traditionnelle

Prévention des risques professionnels

## L'Institut national de recherche et de sécurité (INRS)

Dans le domaine de la prévention des risques professionnels, l'INRS est un organisme scientifique et technique qui travaille, au plan institutionnel, avec la CNAMTS, les Carsat, Cram, CGSS et plus ponctuellement pour les services de l'État ainsi que pour tout autre organisme s'occupant de prévention des risques professionnels.

Il développe un ensemble de savoir-faire pluridisciplinaires qu'il met à la disposition de tous ceux qui, en entreprise, sont chargés de la prévention : chef d'entreprise, médecin du travail, CHSCT, salariés. Face à la complexité des problèmes, l'Institut dispose de compétences scientifiques, techniques et médicales couvrant une très grande variété de disciplines, toutes au service de la maîtrise des risques professionnels.

Ainsi, l'INRS élabore et diffuse des documents intéressant l'hygiène et la sécurité du travail : publications (périodiques ou non), affiches, audiovisuels, multimédias, site Internet... Les publications de l'INRS sont distribuées par les Carsat. Pour les obtenir, adressez-vous au service Prévention de la caisse régionale ou de la caisse générale de votre circonscription, dont l'adresse est mentionnée en fin de brochure.

L'INRS est une association sans but lucratif (loi 1901) constituée sous l'égide de la CNAMTS et soumise au contrôle financier de l'État. Géré par un conseil d'administration constitué à parité d'un collègue représentant les employeurs et d'un collègue représentant les salariés, il est présidé alternativement par un représentant de chacun des deux collèges. Son financement est assuré en quasi-totalité par le Fonds national de prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles.

## Les caisses d'assurance retraite et de la santé au travail (Carsat), les caisses régionales d'assurance maladie (Cram) et caisses générales de sécurité sociale (CGSS)

Les caisses d'assurance retraite et de la santé au travail, les caisses régionales d'assurance maladie et les caisses générales de sécurité sociale disposent, pour participer à la diminution des risques professionnels dans leur région, d'un service Prévention composé d'ingénieurs-conseils et de contrôleurs de sécurité. Spécifiquement formés aux disciplines de la prévention des risques professionnels et s'appuyant sur l'expérience quotidienne de l'entreprise, ils sont en mesure de conseiller et, sous certaines conditions, de soutenir les acteurs de l'entreprise (direction, médecin du travail, CHSCT, etc.) dans la mise en œuvre des démarches et outils de prévention les mieux adaptés à chaque situation. Ils assurent la mise à disposition de tous les documents édités par l'INRS.

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'INRS, de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction, par un art ou un procédé quelconque (article L. 122-4 du code de la propriété intellectuelle). La violation des droits d'auteur constitue une contrefaçon punie d'un emprisonnement de trois ans et d'une amende de 300 000 euros (article L. 335-2 et suivants du code de la propriété intellectuelle).

# La restauration traditionnelle

## Prévention des risques professionnels

Dans le cadre du partenariat développé entre la Caisse nationale de l'assurance maladie (CNAM) et l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH), un groupe d'experts issus de la CNAM, de l'Institut national de recherche et de sécurité (INRS) et des Caisses régionales d'assurance maladie (CRAM) de Midi-Pyrénées et du Sud-Est a élaboré ce document.

Les fiches de bonnes pratiques qu'il contient ont été élaborées à partir des fiches correspondantes conçues par la commission "Ergonomie restauration traditionnelle" de la Société de médecine du travail de Midi-Pyrénées en collaboration avec le service prévention de la CRAM Midi-Pyrénées et la participation de professionnels de l'UMIH.



# SOMMAIRE

La restauration traditionnelle : une activité à risques .....	4
Fiches de bonnes pratiques santé et sécurité au travail en restauration traditionnelle .....	6
1. Réception des matières premières .....	7
2. Stockage .....	8
3. Production froide et chaude .....	9
4. Service en salle .....	12
5. Plonge, nettoyage .....	13
Pour en savoir plus .....	15



# LA RESTAURATION TRADITIONNELLE : UNE ACTIVITÉ À RISQUES

Les statistiques nationales pour l'année 2010 montrent que les activités "Hôtels avec restaurant" et "Restauration et cafés-restaurants", avec un indice de fréquence de 39,4, se situent au-dessus de la moyenne nationale de l'ensemble des activités (indice de fréquence de 36).

## La prévention : un enjeu économique et social



Les coûts directs des accidents du travail (toutes activités des industries et commerces alimentaires confondues) en 2010, varient en moyenne :

- de 282 à 22 099 euros par accident (hors accidents de trajet) selon la durée de l'arrêt,
- de 1 966 à 318 588 euros pour un accident grave avec incapacité permanente (selon le pourcentage d'incapacité jusqu'au décès).

Le coût des accidents est donc un enjeu important pour la restauration ; son taux de cotisation découlant du nombre et de la gravité des accidents.

Un effort collectif de prévention peut aider à réduire le coût annuel des accidents du travail et des maladies professionnelles de ce secteur, estimé à 91 millions d'euros.

Les coûts indirects, tels que le temps perdu pour la formation des remplaçants, la baisse de la production ou le coût de réparation du matériel endommagé, représentent le même montant que celui des coûts directs. Ces coûts sont supportés directement et intégralement par l'entreprise, quelle que soit sa taille.

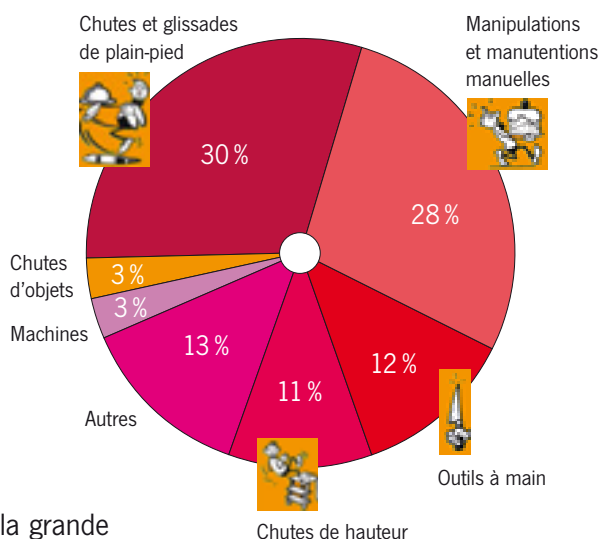
Les accidents ou presque accidents impactent également le climat social de l'entreprise. Une situation dangereuse est une gêne dans le travail. Elle est source de démotivation et de moindre productivité.

## Quels accidents ?

### Type d'accident

Trois types d'accidents représentent à eux-seuls plus des deux tiers des accidents en restauration collective :

- les chutes et glissades de plain-pied (30 % à eux-seuls),
- les manipulations et manutentions manuelles,
- les outils à main, des couteaux dans la grande majorité des cas.



### Type de blessure

Les accidents aux mains représentent 36 % des accidents.

## Tous concernés



Le restaurateur a l'entière responsabilité de la sécurité dans son entreprise. Il doit mettre en œuvre les moyens permettant, compte tenu des procédures de travail et de la formation des salariés, de travailler en sécurité.

Après analyse des situations de travail, il lui appartient de :

- identifier et mesurer les risques,
- prioriser les actions de prévention,
- mettre en œuvre des solutions permettant de prévenir les accidents,
- et, au-delà, améliorer les performances de l'entreprise en terme de sécurité.

## Les obligations du restaurateur



- évaluer les risques,
- déterminer les modes opératoires de tous les postes,
- fournir des équipements de travail conformes à la réglementation et les maintenir en état,
- informer et former les salariés.

## Les obligations du salarié

Les salariés doivent :

- respecter le règlement intérieur de l'entreprise, les procédures de travail, les modes opératoires, les consignes d'utilisation des équipements de travail, etc.,
- signaler les pannes, anomalies et tout danger,
- utiliser les protections prévues.

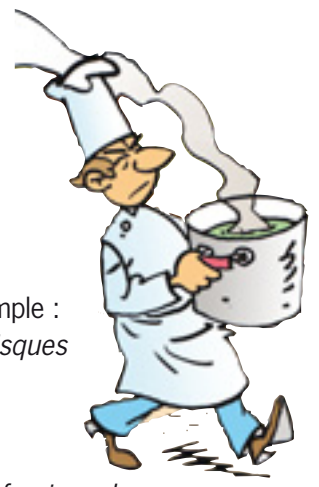
## L'analyse a priori des risques

Toute démarche préventive exige de l'employeur une analyse a priori des risques.

Des ouvrages édités par l'INRS peuvent apporter une aide, par exemple :

- *Évaluation des risques professionnels. Aide au repérage des risques dans les PME-PMI* (ED 840),
- *Évaluation des risques professionnels. Questions-réponses sur le document unique* (ED 887),
- *Le point des connaissances sur... L'évaluation des risques professionnels* (ED 5018).

Ce document présente une méthode adaptée à la restauration traditionnelle permettant de réaliser l'inventaire des principaux risques et proposant des axes d'actions à partir de fiches de bonnes pratiques.



# FICHES DE BONNES PRATIQUES SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL EN RESTAURATION TRADITIONNELLE

Ces fiches sont destinées à aider le restaurateur à analyser les risques pour la santé, les évaluer, et rechercher des améliorations.

Les améliorations proposées ne sont pas toujours l'unique solution. Pour chaque risque identifié, il est indispensable d'en trouver la cause et d'agir sur celle-ci. Des mesures organisationnelles permettent souvent d'éliminer le risque.

Les numéros indiqués dans les losanges à droite des colonnes renvoient à la rubrique "Pour en savoir plus", à la fin du document, dans laquelle sont fournies des explications complémentaires et des références bibliographiques.

Ces fiches santé et sécurité sont complémentaires de celles du guide de bonnes pratiques d'hygiène en restauration.





# 1. RÉCEPTION DES MATIÈRES PREMIÈRES

## QU'OBSERVER ?

## QUE FAIRE ?

### RISQUE SANTÉ

### Manutentions

### PISTES D'AMÉLIORATION



- Les cartons sont-ils encombrants ? abîmés ?
- Les cageots sont-ils lourds ?

- Prévoir des moyens de manutention (diables, chariots, dessertes roulantes).
- Former les opérateurs aux gestes et postures adéquats avec, par exemple, la PRAP (Prévention des risques liés à l'activité physique).

1

### Déplacements

- Le rangement se fait-il au bon endroit ?
- La réserve est-elle éloignée de la réception ?

- Réorganiser le mode ou les lieux de stockage pour réduire les déplacements ou les supprimer.

### Glissades, chutes

### PISTES D'AMÉLIORATION

#### État du sol

- Le sol est-il gras ? mouillé ?
- Le sol est-il abîmé ?
- Existe-t-il un système d'évacuation des eaux de lavage ?
- L'eau a-t-elle du mal à s'écouler ?

- Nettoyer rapidement les salissures susceptibles de faire glisser.
- Réparer les zones dégradées.
- Choisir un sol antidérapant (coefficient de frottement > 0,3). Le faire poser par un professionnel.
- Préférer des chaussures antidérapantes spécifiques à la restauration (coefficient de frottement > 0,15).
- Concevoir un système d'évacuation des eaux, prévoir des outils de nettoyage : balais-raclettes...
- S'assurer que les siphons et caniveaux ne sont pas bouchés, les nettoyer régulièrement.

2

3

#### Lieux de passage

- Les couloirs sont-ils encombrés ?
- Les passages sont-ils étroits ? difficiles ?
- Existe-t-il des dénivelés ?
- Les salariés peuvent-ils se tenir dans les escaliers ?
- Les marches ou contremarches sont-elles abîmées ?

- Dégager les couloirs de tout encombrement, leur largeur ne devrait pas être inférieure à 120 cm.
- Signaler les obstacles. Proposer des équipements pouvant les surmonter.
- Équiper les escaliers d'une rambarde et/ou d'une rampe.
- Faire les réparations nécessaires, équiper les arêtes vives d'un matériau antidérapant.
- Prévoir si possible un monte-charge.
- Organiser le stockage afin de réduire les déplacements par les escaliers.

#### Éclairage

- L'éclairage est-il bien positionné ? insuffisant ? défectueux ?
- L'éclairage est-il géré par une minuterie ?

- Éviter les zones d'ombres, surtout dans les escaliers, si nécessaire rajouter un point lumineux.
- Remplacer les ampoules (prévoir du stock).
- Organiser les postes de travail (machines, plan de travail) afin qu'ils soient positionnés sous l'éclairage.
- Régler le temps de la minuterie en fonction de la tâche à effectuer.

5

#### Blessures

- Les salariés se blessent-ils aux mains lors de la manutention de cageots, caisses, cartons, etc. ?
- Les salariés sont-ils blessés par la chute d'objets ?

- Faire porter des gants de manutention.
- Vérifier l'état des conditionnements.
- Filmer les conditionnements entamés quand ils sont placés en hauteur.
- Mettre à disposition des équipements permettant d'accéder de façon sûre aux étagères supérieures.

4

## 2. STOCKAGE

### QU'OBSERVER ?

### QUE FAIRE ?

#### RISQUE SANTÉ

#### Manutentions

#### PISTES D'AMÉLIORATION

- Les colis sont-ils empilés les uns sur les autres ?
- Les salariés doivent-ils déplacer un colis pour accéder à un autre ?
- Les lieux sont-ils encombrés avec des cartons ou des aliments en attente ?
- Les objets lourds sont-ils placés trop haut ou trop bas ou à même le sol ?

- Prévoir des rayonnages adaptés et des moyens d'accès sécurisés.
- Organiser les rangements, utiliser des bacs colorés à des emplacements dédiés et par catégories.
- Aménager si possible des stockages supplémentaires.
- Placer les charges lourdes à hauteur de taille d'homme.

#### RISQUE SANTÉ

#### Glissades, chutes

#### PISTES D'AMÉLIORATION

##### État du sol

- Le sol est-il gras ? mouillé ?
- Le sol est-il abîmé ?
- Existe-t-il des dénivelés entre les différents locaux de stockage (chambre froide, local emballage, etc.) ?

- Nettoyer rapidement les salissures susceptibles de faire glisser. **2**
- Réparer les zones dégradées.
- Choisir un sol antidérapant (coefficient de frottement > 0,3). Le faire poser par un professionnel.
- Préférer des chaussures antidérapantes spécifiques à la restauration (coefficient de frottement > 0,15). **3**
- Supprimer si possible les dénivelés, le cas échéant, signaler clairement le danger.

##### Chute de hauteur

- Les produits sont-ils stockés en hauteur ?

- Éviter d'utiliser les échelles. **6**
- Préférer un escabeau.
- Remplacer tout escabeau en mauvais état (ne pas réparer les escabeaux abîmés, les jeter).
- Ne pas utiliser de cageots, de cartons, de bidons pour atteindre les objets en hauteur.

##### Chute d'objets

- Les produits sont-ils stockés en hauteur ou avec un accès difficile ?

- Organiser les rangements.
- Placer les charges lourdes à hauteur de taille d'homme.

##### Éclairage

- L'éclairage est-il bien positionné ?
- L'éclairage est-il géré par une minuterie ?

- Organiser l'installation des meubles de rangement de manière à éviter les zones d'ombres. **5**
- Régler le temps de la minuterie en fonction de la tâche à effectuer.

#### RISQUE SANTÉ

#### Basses températures

#### PISTES D'AMÉLIORATION

- Le salarié passe-t-il du chaud au froid ?
- Le salarié manipule-t-il les surgelés ?

- Fournir des vêtements de travail adaptés à l'activité physique du poste et aux températures. **4**
- Faire porter des gants spéciaux pour la manipulation de produits surgelés.



### 3. PRODUCTION FROIDE ET CHAUDE

#### QU'OBSERVER ?

#### QUE FAIRE ?

##### RISQUE SANTÉ

##### Manutentions

##### PISTES D'AMÉLIORATION

- Le cuisinier effectue-t-il de multiples déplacements de charges (manque de plan de travail, de rangements) ?
- Les plans de travail sont-ils trop hauts ou trop bas ?
- Le matériel et les denrées sont-ils lourds ? éloignés de la zone de préparation des plats ?
- Le personnel de cuisine piétine-t-il ?
- Les stations debout immobiles sont-elles récurrentes ou longues ?

- Aménager la cuisine avec des meubles de travail, des étagères, bacs, etc. pour le rangement des accessoires.
- Organiser le travail pour avoir les plans de travail dégagés.
- Préférer des plans de travail réglables en hauteur sinon les mettre à niveau.
- Prévoir des moyens de manutention à roulettes, avec poignées à bonne hauteur.
- Organiser les tâches de manière à faire varier les postures pour une même personne.
- Si la tâche effectuée le permet, mettre à disposition un siège assis-debout et le faire régler en fonction de l'opérateur.

##### RISQUE SANTÉ

##### Glissades, chutes

##### PISTES D'AMÉLIORATION



- Le sol est-il gras ? mouillé ?
- Le sol est-il abîmé ?

- Existe-t-il un système d'évacuation des eaux de lavage ?

- Nettoyer rapidement les salissures susceptibles de faire glisser.
- Placer un siphon ou un caniveau à l'aplomb des robinets de vidange.
- Réparer les zones dégradées.
- Choisir un sol antidérapant (coefficient de frottement > 0,3). Le faire poser par un professionnel.
- Préférer des chaussures antidérapantes spécifiques à la restauration (coefficient de frottement > 0,15).
- Concevoir un système d'évacuation des eaux, prévoir des outils de nettoyage, balais-raclettes...
- S'assurer que les siphons et caniveaux ne sont pas bouchés, les nettoyer régulièrement.

2

3

##### RISQUE SANTÉ

##### Douleurs au dos

##### PISTES D'AMÉLIORATION

- Les fours sont-ils accessibles facilement ?
- Les postures debout et les postures « penchées en avant » sont-elles récurrentes ou longues ?
- La hauteur des plans de travail, bacs de lavage, etc. est-elle adaptée aux salariés ?

- Placer de préférence le four sur le plan de travail à hauteur du tronc.
- Lorsque la tâche effectuée le permet, mettre à disposition un siège assis-debout et le faire régler en fonction de l'opérateur.
- S'assurer que les plans et les sièges sont réglables en hauteur.
- Aménager des plans de travail réglables en hauteur. Sinon, rehausser ou mettre à niveau ces plans avec l'ensemble des tables de travail (en fonction des salariés).

### 3. PRODUCTION FROIDE ET CHAUDE

#### QU'OBSERVER ?

#### QUE FAIRE ?

##### RISQUE SANTÉ

#### Tendinites, douleurs articulaires (TMS)

##### PISTES D'AMÉLIORATION

- Le personnel de cuisine répète-t-il souvent les mêmes gestes ?
- L'épluchage des légumes se fait-il à la main ?
- Les couteaux coupent-ils mal ?

- Si possible, alterner les tâches afin de supprimer les mouvements répétés.
- Préférer l'utilisation d'un éplucheur.
- Utiliser des couteaux adaptés à la tâche à réaliser.
- Affûter et affiler correctement et régulièrement les couteaux.

##### RISQUE SANTÉ

#### Fatigue physique

##### PISTES D'AMÉLIORATION

- L'amplitude des horaires de travail est-elle importante ?
- Un apprenti, une femme enceinte, un handicapé font-ils partie du personnel du restaurant ?

- Essayer d'aménager des pauses dans l'organisation du travail.
- Prendre connaissance et respecter la législation propre à ces salariés

7

##### RISQUE SANTÉ

#### Stress

##### PISTES D'AMÉLIORATION

- Le personnel semble-t-il énervé, crispé ?
- Le personnel se bouscule-t-il ?

- Bien définir les tâches de chacun. Veiller à ce que la tâche corresponde bien à la qualification du salarié.
- Organiser le travail pour anticiper et s'adapter aux fluctuations de l'activité.



#### Brûlures

##### PISTES D'AMÉLIORATION

- Arrive-t-il au personnel de se brûler aux mains et avant-bras ?

- Avoir des protections (poignées spéciales, tissus...) pour la saisie des plats.
- Placer la friteuse loin des points d'eau et des feux vifs.
- Positionner les queues de casserole à l'intérieur des plans de cuisson pour éviter leur renversement.

#### Coupures

##### PISTES D'AMÉLIORATION

- Le personnel utilise-t-il des machines à trancher, des mélangeurs, etc. ?
- Les couteaux et tout autre outil tranchant/coupant sont-ils sur le plan de travail ?

- Veiller à toujours travailler avec les protecteurs des machines et des protections et à ne pas modifier les machines (sans l'accord du constructeur).
- Installer des rangements clairement identifiés et simple d'accès (armoire à couteaux, bac...) près des plans de travail.

8

##### RISQUE SANTÉ

#### Allergies de contact

##### PISTES D'AMÉLIORATION

- Les opérateurs ont-ils une réaction cutanée au contact de certains aliments, condiments, épices ?

- Faire porter des gants.

4

### 3. PRODUCTION FROIDE ET CHAUDE



#### QU'OBSERVER ?

#### QUE FAIRE ?

#### Qualité de l'air

#### PISTES D'AMÉLIORATION

- Les pianos de cuisson possèdent-ils une hotte aspirante ?
- Existe-t-il un renouvellement mécanique de l'air ?
- Des équipements fonctionnent-ils au gaz ?

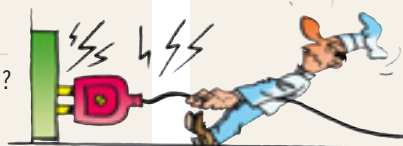
- Nettoyer et vérifier régulièrement le bon fonctionnement de la hotte aspirante par un organisme ou une entreprise spécialisée. **9**
- Entretenir régulièrement la ventilation mécanique. **10**
- Vérifier les tuyaux de gaz et les changer avant la date de péremption.
- Placer la vanne de coupure de gaz à un emplacement connu de tous et facile à atteindre.

#### RISQUE SANTÉ

#### Électrisation

#### PISTES D'AMÉLIORATION

- L'installation électrique est-elle en bon état ? Des fils sont-ils dénudés, arrachés ?
- Les fils électriques sont-ils apparents au boîtier des interrupteurs ?
- Les douilles et les prises sont-elles en bon état ?
- Le réseau est-il muni d'une prise de terre ?
- La coupure d'urgence est-elle accessible ?
- Le nettoyage des appareils électriques est-il réalisé après débranchement ?



- Faire vérifier périodiquement, par un organisme compétent, le maintien en l'état de la conformité de l'installation. **14**
- Réaliser immédiatement les travaux formulés sur le rapport de contrôle.
- Remplacer les éléments défectueux afin de remédier aux écarts.
- Mettre en place un réseau de terre.
- Faire vérifier les branchements du matériel (état des câbles, continuité de terre).
- Veiller à débrancher ou à couper l'alimentation de la machine avant intervention.

#### RISQUE SANTÉ

#### Incendie

#### PISTES D'AMÉLIORATION

- Les opérateurs utilisent-ils une friteuse ?
- Les opérateurs utilisent-ils une hotte aspirante ?
- Les extincteurs sont-ils accessibles, signalés et contrôlés ?

- Planifier avec la maintenance une vérification régulière du matériel et plus particulièrement de la protection thermostatique.
- Effectuer le nettoyage régulier des filtres et l'entretien des gaines. **9**
- Faire vérifier les extincteurs annuellement par une personne qualifiée. Former les opérateurs à leur utilisation

#### RISQUE SANTÉ

#### Évacuation des locaux

#### PISTES D'AMÉLIORATION

- Les issues principales et de secours sont-elles signalées, suffisantes, encombrées, condamnées ?

- Suivre les prescriptions de la commission locale de sécurité. **11**

#### RAPPEL

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 1995, les machines et équipements de travail doivent être estampillés CE. Les constructeurs et revendeurs doivent respecter le code du travail concernant les machines. Elles doivent être livrées avec une notice d'instructions rédigée en français.

Leur entretien permanent doit, en particulier, conserver en bon état le fonctionnement de leurs dispositifs de sécurité.



**17**

## 4. SERVICE EN SALLE

### QU'OBSERVER ?

### QUE FAIRE ?

#### RISQUE SANTÉ

### Manutentions, postures

#### PISTES D'AMÉLIORATION

- Le personnel porte-t-il des charges lourdes (superposition de plats et de vaisselle) ?
- La circulation est-elle difficile ?

- Organiser le service en salle en tenant compte de la manutention de charges lourdes. Prévoir des dessertes à roulettes, des tables d'appoint, des chariots.
- Ménager des espaces suffisants pour circuler entre les tables.
- Dégager les zones de passage.

#### RISQUE SANTÉ

### Glissades, chutes

#### PISTES D'AMÉLIORATION

- Le sol est-il en bon état ?
- La circulation est-elle difficile ?
- Existe-t-il des dénivelés, marches, escaliers, plan incliné ? des obstacles ?
- Y a-t-il des collisions entre le personnel ?

- Effectuer les réparations le plus rapidement possible.
- Ménager des espaces suffisants pour circuler entre les tables.
- Dégager les zones de passage
- Supprimer ou, en cas d'impossibilité, signaler les dénivelés.
- Instaurer un sens de circulation, prévoir un hublot dans les portes

#### RISQUE SANTÉ

### Fatigue physique

#### PISTES D'AMÉLIORATION

- Combien de repas sont-ils servis ?
- Le serveur porte-t-il des charges lourdes ?
- Effectue-t-il des déplacements inutiles ?

- Adapter le nombre de serveurs au nombre de couverts.
- Avoir des moyens de manutention (dessertes, tables d'appoint, chariots).

#### RISQUE SANTÉ

### Stress

#### PISTES D'AMÉLIORATION

- Le serveur fait-il d'incessants va-et-vient en cuisine ?
- Fait-il des erreurs fréquentes ?
- A-t-il des trous de mémoire pour les commandes ?
- Le serveur arrive-t-il à faire face au « coup de feu » ?

- Prévoir des zones de passage des plats cuisine-salle.
- Bien définir les modalités d'identification des plats.
- Organiser et coordonner le service en salle et la cuisine en prenant en compte le « coup de feu » (nombre de serveurs, accès à la cuisine ou au passe-plat, zone attribuée à chaque serveur, rôle de chacun, etc.).



## 5. PLONGE, NETTOYAGE

### QU'OBSERVER ?

### QUE FAIRE ?

#### RISQUE SANTÉ

#### Postures

#### PISTES D'AMÉLIORATION

- Le bac de plonge semble-t-il mal adapté au travail à effectuer ?
  - Le salarié se plaint-il du dos, des épaules ?
  - Le lave-vaisselle est-il implanté à même le sol ?

- Adapter la hauteur et la profondeur des bacs aux salariés et au travail à effectuer.
- Positionner le lave-vaisselle à hauteur des bras pour décharger plus facilement.



#### Manutentions

#### PISTES D'AMÉLIORATION

- Le salarié a-t-il mal au dos ?
- La hauteur des plans de travail est-elle différente entre la zone d'arrivée de la vaisselle,

- Trouver une hauteur moyenne facilitant la manutention.
- Adapter la hauteur des plans de travail aux salariés.

le chargement de la machine, la zone de stockage de la vaisselle propre ?

- Le salarié porte-t-il la vaisselle ?
- Le local est-il encombré ?

- Utiliser des dessertes à roulettes pour le transport de la vaisselle, avec des poignées à hauteur du tronc.
- Ménager des espaces pour charger et décharger ainsi que des espaces de rangement.

#### RISQUE SANTÉ

#### Glissades, chutes

#### PISTES D'AMÉLIORATION

- Le sol est-il gras ? mouillé ?
- Le sol est-il abîmé ?
- Les chutes sont-elles fréquentes ?
- Existe-t-il un système d'évacuation des eaux de lavage ?
- L'eau a-t-elle du mal à s'écouler ?

- Nettoyer rapidement les salissures susceptibles de faire glisser.
- Utiliser un balai-raclette pour éliminer l'eau ou, mieux, un balai-aspirant.
- Réparer les zones dégradées.
- Choisir un sol antidérapant (coefficient de frottement > 0,3). Faire particulièrement attention à la pose.
- Faire porter des chaussures antidérapantes adaptées au sol et à l'activité.
- Concevoir un système efficace d'évacuation des eaux (légère pente vers les siphons, sol plan sans zone de rétention...).
- S'assurer que les siphons et caniveaux ne sont pas bouchés, les nettoyer régulièrement.

2

3

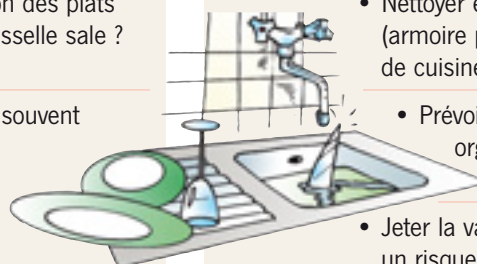
#### RISQUE SANTÉ

#### Coupures

#### PISTES D'AMÉLIORATION

- Les bacs sont-ils encombrés d'objets coupants, tranchants ?
- Les couteaux servant pour la préparation des plats sont-ils mélangés avec le reste de la vaisselle sale ?
- La vaisselle tombe-t-elle, se casse-t-elle souvent à ce poste ?
- La vaisselle est-elle parfois ébréchée ?

- Prévoir des bacs ou rangements spécifiques à ces objets et couteaux en attente, pour le lavage et leur rangement.
- Nettoyer et ranger les couteaux à part (armoire pour les couteaux de cuisine, par exemple).
- Prévoir des zones d'attente organisées et des moyens de rangement pour la vaisselle.
- Jeter la vaisselle dès qu'elle présente un risque de coupure.



## 5. NETTOYAGE, PLONGE

### QU'OBSERVER ?

### QUE FAIRE ?

#### RISQUE SANTÉ

#### Brûlures

#### PISTES D'AMÉLIORATION

- Le plongeur risque-t-il de se brûler en lavant des plats trop chauds ?

- À la plonge, ne pas mélanger les plats chauds et les plats prêts à être nettoyés. Identifier les zones.
- Vérifier la température de l'eau chaude en sortie et limiter cette température.

#### RISQUE SANTÉ

#### Irritations cutanées

#### PISTES D'AMÉLIORATION



- Le personnel utilise-t-il des produits irritants, corrosifs, toxiques (produits de nettoyage, de désinfection, etc.) ?

- Étiqueter les produits, les garder dans leur emballage d'origine.
- Afficher les fiches de données de sécurité.
- Fournir les EPI (gants, masques) adaptés.
- Prévoir une trousse à pharmacie correctement équipée.

16

15

#### RISQUE SANTÉ

#### Ambiance lumineuse, thermique

#### PISTES D'AMÉLIORATION

- L'atmosphère est-elle chargée de vapeur d'eau ?
- L'éclairage est-il suffisant ?

- Veiller à la bonne ventilation de la pièce.
- Faire vérifier les extracteurs de vapeur.
- Raccorder les machines comme le lave-vaisselle à un extracteur.
- Adapter l'éclairage du poste de travail.
- Organiser les postes afin qu'ils soient dirigés correctement par rapport aux sources lumineuses.

5

#### RISQUE SANTÉ

#### Électrisation

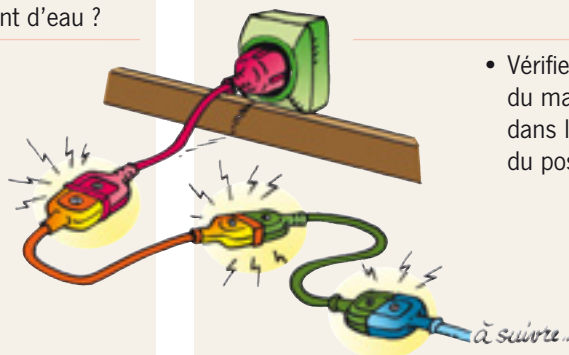
#### PISTES D'AMÉLIORATION

- L'installation électrique est-elle en bon état ? Des fils sont-ils dénudés, arrachés ?
- Les fils électriques sont-ils apparents au boîtier des interrupteurs ?
- Les douilles et les prises sont-elles en bon état ?
- Y a-t-il une prise électrique près d'un point d'eau ?
- Trouve-t-on des rallonges électriques ?
- La coupure d'urgence est-elle accessible par tous ?

- Faire vérifier périodiquement, par un organisme compétent, le maintien en état de conformité de l'installation.
- Réaliser immédiatement les travaux afin de remédier aux écarts formulés sur le rapport de contrôle.

- Remplacer les éléments défectueux.

- Vérifier les branchements du matériel, supprimer dans la mesure du possible les rallonges.



14



## POUR EN SAVOIR PLUS

**1** Ustensiles de cuisine gastronomes : platerie de service et de transport, adaptée pour chariots et fours gastronomes.

**2** *Guide des revêtements de sol pour les locaux de fabrication de produits alimentaires.* Édition CNAMTS.

**3** *Listes des revêtements de sol.* Édition CNAMTS, 2009.

**4** Équipements de protection individuelle à fournir obligatoirement. Voir notamment *Articles chaussants de protection. Choix et utilisation.* ED 994, 2007, INRS.

**5** Éclairage recommandé :  
500 lux en cuisine et en plonge  
250 lux en réserves  
Recommandations AFE  
(Association française de l'éclairage).  
Norme AFNOR NF X 35-103.

**6** Code du travail, articles R. 4923-81 à 88 : Travaux temporaires en hauteur. Échelles, escabeaux et marchepieds.

**7** Référence : convention collective des CHR (cafés, hôtels, restaurants). Rapprochez-vous de vos organisations professionnelles.

**8** Site web INRS : "exigence d'utilisation des équipements de travail", "règlement sur l'utilisation des équipements de travail". Pour les appareils de levage (monte-charge...) : vérifications initiales puis périodiques. *Réussir l'acquisition d'une machine ou d'un équipement de production.* ED 109, 2009, INRS.

**9** Nettoyage des hottes, filtres.  
Nettoyage une fois par semaine : grilles des hottes aspirantes.  
Démontage et nettoyage une fois par mois : grilles et bouches aspirantes.  
Pour le risque incendie, se référer à la réglementation sur les ERP.  
Pour les risques liés à l'hygiène, se référer au *Guide de bonnes pratiques des restaurateurs.*

**10** Ventilation de la cuisine : recommandations du règlement sanitaire départemental et arrêté du 9 octobre 1987 complété par l'arrêté du 24 décembre 1993. *Principes généraux de ventilation. Guide pratique de ventilation n° 0.* ED 695, 2008, INRS.

**11** Réglementation pour les entreprises recevant du public (ERP). Renseignez-vous auprès de la Commission de sécurité de votre ville (mairie) ou auprès des pompiers.

**12** *Prévention des incendies sur les lieux de travail.* TJ 20, 2004, INRS.

**13** *Conception des lieux et situations de travail. Santé et sécurité. Démarche, méthodes et connaissances techniques.* ED 950, 2010, INRS.

**14** *Vérification des machines et des appareils de levage. Repères pour préventeurs et utilisateurs.* ED 6067, 2010, INRS.

**15** Contactez votre médecin du travail pour obtenir la liste du contenu de l'armoire à pharmacie.

**16** Demandez à votre fournisseur les fiches de données de sécurité des produits utilisés.

**17** Dossier web "Machines", DW 35, 2011. Consultable sur le site [www.inrs.fr](http://www.inrs.fr)  
Code du travail relatif à l'utilisation des équipements de travail et moyens de protection (L. 4321-1 à L. 4321-9 et R. 4321-1 à R. 4324-49).

Pour obtenir en prêt les audiovisuels et multimédias et pour commander les brochures et les affiches de l'INRS, adressez-vous au service Prévention de votre Carsat, Cram ou CGSS.

## Services prévention des Carsat et des Cram

### Carsat ALSACE-MOSELLE

(67 Bas-Rhin)  
14 rue Adolphe-Seyboth  
CS 10392  
67010 Strasbourg cedex  
tél. 03 88 14 33 00  
fax 03 88 23 54 13  
prevention.documentation@carsat-am.fr  
www.carsat-alsacemoselle.fr

(57 Moselle)  
3 place du Roi-George  
BP 31062  
57036 Metz cedex 1  
tél. 03 87 66 86 22  
fax 03 87 55 98 65  
www.carsat-alsacemoselle.fr  
(68 Haut-Rhin)  
11 avenue De-Lattre-de-Tassigny  
BP 70488  
68018 Colmar cedex  
tél. 03 88 14 33 02  
fax 03 89 21 62 21  
www.carsat-alsacemoselle.fr

### Carsat AQUITAINE

(24 Dordogne, 33 Gironde,  
40 Landes, 47 Lot-et-Garonne,  
64 Pyrénées-Atlantiques)  
80 avenue de la Jallère  
33053 Bordeaux cedex  
tél. 05 56 11 64 36  
fax 05 57 57 70 04  
documentation.prevention@carsat-aquitaine.fr  
www.carsat-aquitaine.fr

### Carsat AUVERGNE

(03 Allier, 15 Cantal, 43 Haute-Loire,  
63 Puy-de-Dôme)  
48-50 boulevard Lafayette  
63058 Clermont-Ferrand cedex 1  
tél. 04 73 42 70 76  
fax 04 73 42 70 15  
preven.carsat@orange.fr  
www.carsat-auvergne.fr

### Carsat BOURGOGNE et FRANCHE-COMTÉ

(21 Côte-d'Or, 25 Doubs, 39 Jura,  
58 Nièvre, 70 Haute-Saône,  
71 Saône-et-Loire, 89 Yonne,  
90 Territoire de Belfort)  
ZAE Cap-Nord, 38 rue de Cracovie  
21044 Dijon cedex  
tél. 08 21 10 21 21  
fax 03 80 70 52 89  
prevention@carsat-bfc.fr  
www.carsat-bfc.fr

### Carsat BRETAGNE

(22 Côtes-d'Armor, 29 Finistère,  
35 Ille-et-Vilaine, 56 Morbihan)  
236 rue de Châteauiron  
35030 Rennes cedex  
tél. 02 99 26 74 63  
fax 02 99 26 70 48  
drpcdi@carsat-bretagne.fr  
www.carsat-bretagne.fr

### Carsat CENTRE

(18 Cher, 28 Eure-et-Loir, 36 Indre,  
37 Indre-et-Loire, 41 Loir-et-Cher, 45 Loiret)  
36 rue Xaintraillies  
45033 Orléans cedex 1  
tél. 02 38 81 50 00  
fax 02 38 79 70 29  
prev@carsat-centre.fr  
www.carsat-centre.fr

### Carsat CENTRE-OUEST

(16 Charente, 17 Charente-Maritime,  
19 Corrèze, 23 Creuse, 79 Deux-Sèvres,  
86 Vienne, 87 Haute-Vienne)  
37 avenue du président René-Coty  
87048 Limoges cedex  
tél. 05 55 45 39 04  
fax 05 55 45 71 45  
cirp@carsat-centreouest.fr  
www.carsat-centreouest.fr

### Cram ÎLE-DE-FRANCE

(75 Paris, 77 Seine-et-Marne,  
78 Yvelines, 91 Essonne,  
92 Hauts-de-Seine, 93 Seine-Saint-Denis,  
94 Val-de-Marne, 95 Val-d'Oise)  
17-19 place de l'Argonne  
75019 Paris  
tél. 01 40 05 32 64  
fax 01 40 05 38 84  
prevention.atmp@cramif.cnamts.fr  
www.cramif.fr

### Carsat LANGUEDOC-ROUSSILLON

(11 Aude, 30 Gard, 34 Hérault,  
48 Lozère, 66 Pyrénées-Orientales)  
29 cours Gambetta  
34068 Montpellier cedex 2  
tél. 04 67 12 95 55  
fax 04 67 12 95 56  
prevdoc@carsat-lr.fr  
www.carsat-lr.fr

### Carsat MIDI-PYRÉNÉES

(09 Ariège, 12 Aveyron, 31 Haute-Garonne,  
32 Gers, 46 Lot, 65 Hautes-Pyrénées,  
81 Tarn, 82 Tarn-et-Garonne)  
2 rue Georges-Vivent  
31065 Toulouse cedex 9  
tél. 0820 904 231 (0,118 €/min)  
fax 05 62 14 88 24  
doc.prev@carsat-mp.fr  
www.carsat-mp.fr

### Carsat NORD-EST

(08 Ardennes, 10 Aube, 51 Marne,  
52 Haute-Marne, 54 Meurthe-et-Moselle,  
55 Meuse, 88 Vosges)  
81 à 85 rue de Metz  
54073 Nancy cedex  
tél. 03 83 34 49 02  
fax 03 83 34 48 70  
documentation.prevention@carsat-nordest.fr  
www.carsat-nordest.fr

### Carsat NORD-PICARDIE

(02 Aisne, 59 Nord, 60 Oise,  
62 Pas-de-Calais, 80 Somme)  
11 allée Vauban  
59662 Villeneuve-d'Ascq cedex  
tél. 03 20 05 60 28  
fax 03 20 05 79 30  
bedprevention@carsat-nordpicardie.fr  
www.carsat-nordpicardie.fr

### Carsat NORMANDIE

(14 Calvados, 27 Eure, 50 Manche,  
61 Orne, 76 Seine-Maritime)  
Avenue du Grand-Cours, 2022 X  
76028 Rouen cedex  
tél. 02 35 03 58 22  
fax 02 35 03 60 76  
prevention@carsat-normandie.fr  
www.carsat-normandie.fr

### Carsat PAYS DE LA LOIRE

(44 Loire-Atlantique, 49 Maine-et-Loire,  
53 Mayenne, 72 Sarthe, 85 Vendée)  
2 place de Bretagne  
44932 Nantes cedex 9  
tél. 02 51 72 84 08  
fax 02 51 82 31 62  
documentation.rp@carsat-pl.fr  
www.carsat-pl.fr

### Carsat RHÔNE-ALPES

(01 Ain, 07 Ardèche, 26 Drôme, 38 Isère,  
42 Loire, 69 Rhône, 73 Savoie,  
74 Haute-Savoie)  
26 rue d'Aubigny  
69436 Lyon cedex 3  
tél. 04 72 91 96 96  
fax 04 72 91 97 09  
preventionrp@carsat-ra.fr  
www.carsat-ra.fr

### Carsat SUD-EST

(04 Alpes-de-Haute-Provence,  
05 Hautes-Alpes, 06 Alpes-Maritimes,  
13 Bouches-du-Rhône, 2A Corse-du-Sud,  
2B Haute-Corse, 83 Var, 84 Vaucluse)  
35 rue George  
13386 Marseille cedex 5  
tél. 04 91 85 85 36  
fax 04 91 85 75 66  
documentation.prevention@carsat-sudest.fr  
www.carsat-sudest.fr

## Services prévention des CGSS

### CGSS GUADELOUPE

Immeuble CGRR, Rue Paul-Lacavé, 97110 Pointe-à-Pitre  
tél. 05 90 21 46 00 – fax 05 90 21 46 13  
lina.palmon@cgss-guadeloupe.fr

### CGSS GUYANE

Espace Turenne Radamonthe, route de Raban,  
BP 7015, 97307 Cayenne cedex  
tél. 05 94 29 83 04 – fax 05 94 29 83 01

### CGSS LA RÉUNION

4 boulevard Doret, 97704 Saint-Denis Messag cedex 9  
tél. 02 62 90 47 00 – fax 02 62 90 47 01  
prevention@cgss-reunion.fr

### CGSS MARTINIQUE

Quartier Place-d'Armes, 97210 Le Lamentin cedex 2  
tél. 05 96 66 51 31 et 05 96 66 51 32 – fax 05 96 51 81 54  
prevention972@cgss-martinique.fr  
www.cgss-martinique.fr

Ce document a été conçu par un groupe de travail constitué de professionnels de la restauration commerciale, de préventeurs et de médecins du travail.

Il traite des différents risques professionnels dans les cuisines des établissements de restauration. Ceux-ci sont présentés sous forme de fiches de bonnes pratiques de santé et de sécurité au travail.

Ces fiches sont destinées à aider le restaurateur dans son analyse et son évaluation des risques pour la santé des opérateurs et dans la mise en œuvre de solutions de prévention.

