



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 CNAM, les Carsat, Cramif, 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, instances représentatives du personnel, 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 CNAM 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 la CNAM sur 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), la caisse régionale d'assurance maladie d'Île-de-France (Cramif) et les caisses générales de sécurité sociale (CGSS)

Les caisses d'assurance retraite et de la santé au travail, la caisse régionale d'assurance maladie d'Île-de-France 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, instances représentatives du personnel, 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 d'assurance retraite et de la santé au travail (Carsat) 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 Carsat Midi-Pyrénées et la participation de professionnels de l'UMIH.



SOMMAIRE

La restauration traditionnelle : une activité à risque	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 RISQUE

Les statistiques nationales montrent que les activités « Hôtels avec restaurant » et « Restauration et cafés-restaurants » se situent au-dessus de la moyenne nationale de l'ensemble des activités.

La prévention : un enjeu économique et social

Le coût des accidents est 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 plus de 90 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 ?

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

- les chutes et glissades de plain-pied (1/3 à eux seuls) ;
- les manipulations et manutentions manuelles ;
- les outils à main, des couteaux dans la grande majorité des cas.

Les accidents aux mains représentent plus d'1/3 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 termes 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.

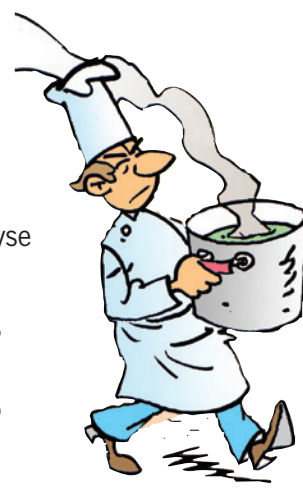
L'analyse *a priori* des risques

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) ;
- *L'évaluation des risques professionnels* (voir dossier web sur www.inrs.fr).

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.

Pour vous aider dans la réalisation du document unique d'évaluation des risques, une application informatique « OIRA » est disponible sur le site Internet de l'INRS : www.inrs.fr, rubrique Restauration.



1. RÉCEPTION DES MATIÈRES PREMIÈRES

QU'OBSERVER ?

QUE FAIRE ?

RISQUE SANTÉ

Manutentions

PISTES D'AMÉLIORATION

Nature et conditionnement des charges transportées

- 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 formation-action Prap (prévention des risques liés à l'activité physique).

1

Déplacements

- 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).
- Revoir ou 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

4

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 ?
- Les salariés prennent-ils les escaliers les bras chargés ?

- 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.

5

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.
- Étudier la mise en place d'un éclairage par détection de présence associé à une minuterie adaptée.

7

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.

6

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 catégorie.
- Aménager si possible des stockages supplémentaires.
- Placer les charges lourdes à hauteur de taille d'homme.

8

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.
- 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).
- Supprimer si possible les dénivelés, le cas échéant signaler clairement le danger.

2

3

Chute de hauteur

- Les produits sont-ils stockés en hauteur ?

- Proscrire l'emploi d'échelles.
- Préférer un escabeau avec garde-corps et mains courantes.
- 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.

9

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.

8

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.
- Régler le temps de la minuterie en fonction de la tâche à effectuer.

7

RISQUE SANTÉ

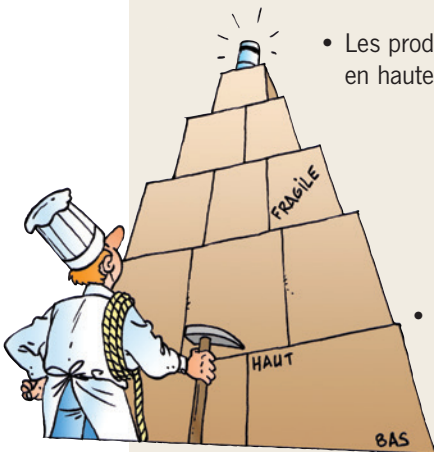
Basses températures

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.
- Faire porter des gants spéciaux pour la manipulation de produits surgelés.

6



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

4

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 ou d'un équipement de travail adapté.
- Utiliser des couteaux adaptés à la tâche à réaliser.
- Affûter et affiler correctement et régulièrement les couteaux.

10

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

11

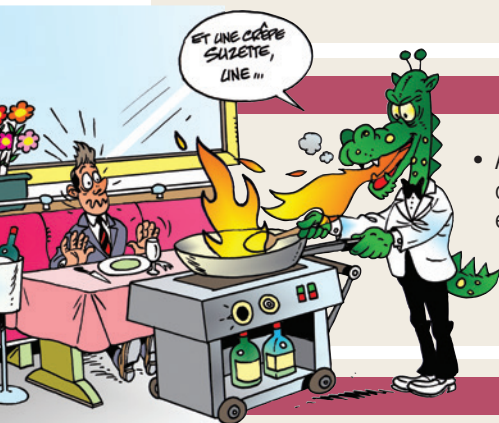
RISQUE SANTÉ

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.



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

Brûlures

PISTES D'AMÉLIORATION

- 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 actives ou en place.
- Installer des rangements clairement identifiés et simple d'accès (armoire à couteaux, bac...) près des plans de travail.

12

RISQUE SANTÉ

Allergies de contact

PISTES D'AMÉLIORATION

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

- Faire porter les gants adaptés.

6

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. **13**
- Entretenir régulièrement la ventilation mécanique. **14**
- 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

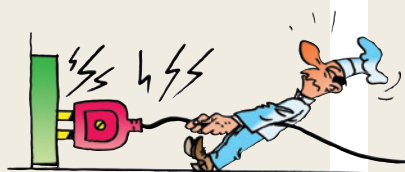
- L'installation électrique est-elle en bon état ? Des fils sont-ils dénudés, arrachés ?
- Les fils électriques sont-ils apparents au boîtier des interrupteurs ?

- Entretenez et faites effectuer les contrôles périodiques réglementaires de vos installations électriques annuellement ou tous les deux ans dans certaines conditions. **16**
- Faire réaliser immédiatement les travaux formulés sur le rapport de contrôle par une entreprise qualifiée.

- Les douilles et les prises sont-elles en bon état ?
- Le réseau est-il muni d'une prise de terre ?

- Faire remplacer les éléments défectueux afin de remédier aux écarts.
- Faire réaliser le réseau de terre par une entreprise qualifiée.

- Le nettoyage des appareils électriques est-il réalisé après débranchement ?



- Veiller à débrancher ou à sectionner l'alimentation de la machine avant intervention (sectionneur général rotatif rouge sur fond jaune).

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. **13**
- Faire vérifier les extincteurs annuellement par une personne qualifiée. Former les opérateurs à leur utilisation

RISQUE SANTÉ

Évacuation des locaux

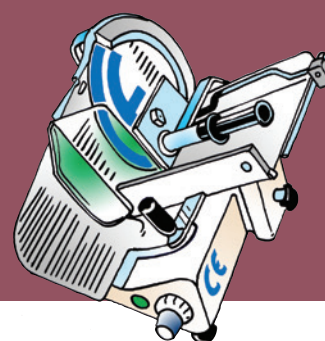
PISTES D'AMÉLIORATION

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

- Suivre les prescriptions de la commission locale de sécurité. **15**

RAPPEL

Toutes les machines neuves doivent être estampillées CE. Les constructeurs doivent respecter la réglementation « Conception » du Code du travail concernant les machines. Elles doivent être livrées avec une notice d'instructions rédigée en français et une déclaration CE de conformité. Leur entretien permanent doit, en particulier, conserver en bon état le fonctionnement de leurs dispositifs de sécurité.



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, un 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.

17

RISQUE SANTÉ

Fatigue physique

PISTES D'AMÉLIORATION

- Combien de repas sont servis ?
- Le serveur porte-t-il des charges lourdes ?

- 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.

18

- Positionner le lave-vaisselle à hauteur des bras, du buste 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,

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

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

- 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 buste.
- 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.

2

- 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.

3

- Revoir ou 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.

4

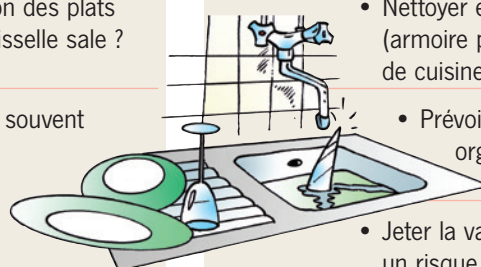
RISQUE SANTÉ

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.

19

20

RISQUE SANTÉ

Ambiance lumineuse, thermique

PISTES D'AMÉLIORATION

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

- Veiller à ventiler efficacement 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.

7

RISQUE SANTÉ

Électrisation

PISTES D'AMÉLIORATION

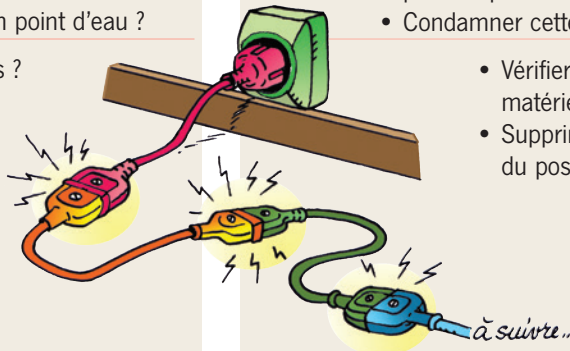
- L'installation électrique est-elle en bon état ? Des fils sont-ils dénudés, arrachés ?
- Les fils électriques sont-ils apparents au boîtier des interrupteurs ?
- Les douilles et les prises sont-elles en bon état ?
- Y a-t-il une prise électrique près d'un point d'eau ?
- Trouve-t-on des rallonges électriques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

- Entretenez et faites effectuer les contrôles périodiques réglementaires de vos installations électriques annuellement ou tous les deux ans dans certaines conditions.

16

- Faire remplacer les éléments défectueux par une personne compétente.
- Condamner cette prise.

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



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 CNAM.

3 *Listes des revêtements de sol*, Édition CNAM, 2016.

4 *Conception des cuisines de restauration collective*, ED 6007, INRS. Voir § 3.2 *Les sols*.

5 *Restauration traditionnelle. Sécurisez les escaliers d'accès aux réserves*, ED 6213, INRS.

6 Équipements de protection individuelle à fournir obligatoirement. Voir notamment :

- *Articles chaussants de protection. Choix et utilisation*, ED 994, INRS.
- *Restauration traditionnelle. Fournissez des chaussures antidérapantes*, ED 6211, INRS.

7 • 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.

- *Éclairage artificiel au poste de travail*. Fiche pratique de sécurité, ED 85, INRS.

8 *Restauration traditionnelle. Organisez le rangement des produits et matériels pour limiter les contraintes et efforts*, ED 6218, INRS.

9 Code du travail, articles R. 4323-81 à 88 : Travaux temporaires en hauteur. Échelles, escabeaux et marchepieds.

10 *Restauration traditionnelle. Maintenez les couteaux aiguisés et en bon état*, ED 6215, INRS.

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

12 • Voir www.inrs.fr : « Conception et utilisation des équipements de travail ».

- *Réussir l'acquisition d'une machine ou d'un équipement de travail*, ED 6231, INRS.
- *Principales vérifications périodiques*, ED 828, INRS.
- *Sécurité des machines neuves CE. Grille de détection d'anomalies*, ED 4450, INRS.

13 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*.

14 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*, ED 695, INRS.

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

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

- *L'habilitation électrique*, ED 6127, INRS.
- *Principales vérifications périodiques*, ED 828, INRS.

17 *Restauration traditionnelle. Sécurisez les escaliers en salle*, ED 6212, INRS.

18 *Restauration traditionnelle. Mettez à disposition des plongeurs des rehausses permettant d'adapter la profondeur des becs*, ED 6217, INRS.

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

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

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 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 69 45 10 12
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)
Espace Entreprises
Clermont République
63036 Clermont-Ferrand cedex 9
tél. 04 73 42 70 19
offredoc@carsat-auvergne.fr
www.carsat-auvergne.fr

Carsat BOURGOGNE - FRANCHE-COMTE

(21 Côte-d'Or, 25 Doubs,
39 Jura, 58 Nièvre,
70 Haute-Saône,
71 Saône-et-Loire, 89 Yonne,
90 Territoire de Belfort)
46, rue Elsa Triolet
21044 Dijon cedex
tél. 03 80 33 13 92
fax 03 80 33 19 62
documentation.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 Châteaugiron
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-VAL DE LOIRE

(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
demande.de.doc.inrs@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
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 97 92
fax 04 72 91 98 55
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

DRPPS Service prévention, Espace Amédée Fengarol
Parc d'activités La Providence, ZAC de Dothémare
97139 Les Abymes - BP 486, 97159 Pointe à Pitre cedex
tél. 05 90 21 46 00 – fax 05 90 21 46 13
risques.professionnels@cgss-guadeloupe.cnamts.fr

CGSS GUYANE

Direction des risques professionnels
CS 37015, 97307 Cayenne cedex
tél. 05 94 29 83 04 – fax 05 94 29 83 01
prevention-rp@cgss-guyane.fr

CGSS LA RÉUNION

4 boulevard Doret, CS 53001
97741 Saint-Denis cedex 9
tél. 02 62 90 47 00 – fax 02 62 90 47 01
prevention@cgss-reunion.fr

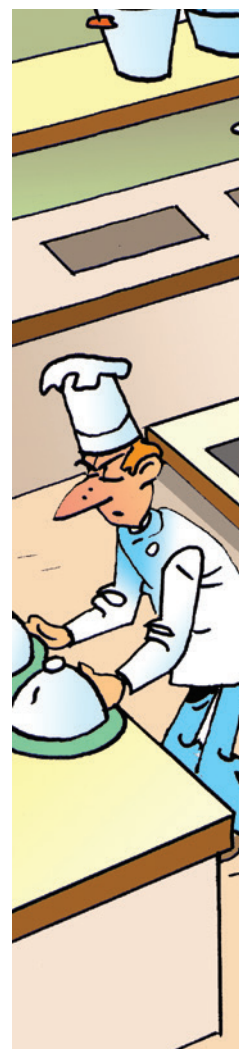
CGSS MARTINIQUE

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 des solutions de prévention.



Institut national de recherche et de sécurité
pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles
65, boulevard Richard-Lenoir 75011 Paris • Tél. 01 40 44 30 00 • info@inrs.fr

Édition INRS ED 880

3^e édition (2012) • réimpression juillet 2018 • 3 000 ex. • ISBN 978-2-7389-2040-9

► L'INRS est financé par la Sécurité sociale - Assurance maladie / Risques professionnels ◀

www.inrs.fr

YouTube

