



FICHE N° 127 ► MARS 2010 ◀

LA RESTAURATION TRADITIONNELLE

La diversité des tâches en restauration (nettoyage, préparation culinaire, plonge, service), amène les agents à travailler avec des conditions de travail particulières (froid, chaud, odeurs, humidité...) entraînant un grand nombre d'accident.

LES RISQUES PROFESSIONNELS

▲ CHUTES ET GLISSADES DE PLAIN-PIED ET PETITS DÉNIVELÉS :

- préparation des différentes opérations,
- **nettoyage** des sols, des tables de cuisson et du gros matériel,
- **plancher** présentant des **trous** ou des **évacuations non protégées**.

▲ AMBIANCES DE TRAVAIL :

- bruit,
- humidité,
- chaleur,
- froid.



▲ MANIPULATION ET MANUTENTION MANUELLE :

- **manipulation** de récipients chauds,
- **réception, stockage et manutention** des aliments et ustensiles.

▲ OUTILS À MAIN ET COUTEAUX :

- **3/4 des accidents du travail** en restauration sont des coupures, brûlures et contusions,
- **préparation de la viande**.

▲ CHUTES DE HAUTEUR :

- utilisation d'**équipement non adapté** pour prendre des objets en hauteur.

▲ STRESS AU TRAVAIL :

- lié au respect des horaires.



Pour toute information complémentaire, n'hésitez pas à contacter

MESURES DE PREVENTION COLLECTIVES

☞ ORGANISATION DES POSTES DE TRAVAIL :

- ✓ Séparer le secteur propre du secteur souillé : respect de la marche en avant et non-croisement des circuits.
- ✓ Les revêtements doivent être faciles d'entretien, lisses afin d'empêcher la rétention d'eau, de couleur claire et imputrescibles.
- ✓ Les sols doivent être exempts de trous et bosses et ne pas présenter de risques de glissades, ni de chutes (Art R 4214-3 du Code du Travail) : sol antidérapant (coefficient de frottement supérieur à 0,3).
- ✓ Installer un plafond absorbant les ondes sonores.
- ✓ Capturer à la source les vapeurs (au niveau des plans de cuisson, vapeurs de la machine à laver).
- ✓ Les bacs de plonge et les plans de travail doivent être à **hauteur variable**. On peut utiliser des rehausseurs afin de limiter la profondeur du bac de plonge.
- ✓ Disposer des caniveaux avec **caillebotis à mailles crantées** pour l'évacuation des eaux au pied des bacs de lavage et de la machine à laver.
- ✓ Prévoir une zone d'égouttage du matériel.
- ✓ Certaines douchettes se commandent **en tirant et non en pressant** une poignée, ce qui limite les efforts de la main.



le service
hygiène & sécurité,

Solange POIRAUD-BIGAS

☎ 02.51.44.10.21

Magali TEILLIER

☎ 02.51.44.10.37

✉ : prevention@cdg85.fr

CENTRE DE GESTION DE LA FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE

MAISON DES COMMUNES

65, rue Kepler - BP 239 - 85006 LA ROCHE SUR YON Cedex - Tél. 02 51 44 50 60 - Fax 02 51 37 00 66
E-mail : maison.des.communes@cdg85.fr - Site internet : www.cdg85.fr



☞ LA LAVERIE-VAISSELLE :

- ✓ Prévoir des casiers vaisselle facilement accessibles.
- ✓ Assurer la **continuité des plans de travail** entre l'entrée et la sortie du lave-vaisselle, afin de ne pas avoir à porter les casiers.
- ✓ Prévoir des **socles roulants** pour les piles de casiers et leurs espaces de stockage.
- ✓ Implanter les équipements de façon à **minimiser les déplacements des opérateurs**.
- ✓ Utiliser des chariots adaptés et en nombre suffisant. Faire attention à la qualité et à l'entretien des roues.
- ✓ Prévoir des **espaces suffisants** pour stocker et manoeuvrer les chariots de vaisselle propre.
- ✓ L'évacuation des déchets doit se faire :
 - soit dans des **sacs poubelles** : prévoir des chariots de transport avec supports des sacs de tri,
 - soit, pour les grosses unités, à l'aide de **broyeurs à déchets** avec évacuation par flux liquide.



☞ PRODUITS D'ENTRETIEN :

- ✓ Mettre à disposition les **Fiches de Données Sécurité**.
- ✓ **Étiqueter les produits**, les garder dans leur emballage d'origine.
- ✓ Prévoir un système de **dosage et distribution automatique** des produits de lavage.
- ✓ Utiliser des **outils de nettoyage ergonomiques** (balai-raclette, nettoyeur haute pression...).

☞ STOCKAGE :

- ✓ Organiser les rangements, **placer les charges lourdes à hauteur d'homme**.
- ✓ Utiliser un **escabeau stable et normé** pour atteindre les objets en hauteur.



VESTIAIRES-SANITAIRES

▲ VESTIAIRES :

Respecter la marche en avant pour les vestiaires :

- une entrée depuis l'extérieur, une sortie du vestiaire vers les zones de travail en passant par un sas hygiène,
- des **armoires-vestiaires aérées, à double compartiment** pour séparer les vêtements de ville et de travail,
- des armoires spécifiques ventilées pour les chaussures et les bottes.

L'aération doit être de **30 m³ par heure**.

▲ SANITAIRES :

Implanter les toilettes le plus près possible des postes de travail pour limiter les déplacements, tout en tenant compte de la **séparation de circuit propre et sale**.

Les toilettes **hommes et femmes** sont obligatoirement séparées.

Au niveau des lavabos, prévoir une **commande non manuelle** et la température de l'eau chaude doit être non brûlante et réglable en amont. Les essuie-mains à **usage unique** doivent être privilégiés.

Le bas de porte des WC doit être écarté du sol d'environ 15 cm.

L'aération doit être de **30 m³ par heure**.

AUTRES DISPOSITIONS

▲ FORMATION :

- ≡ Former les agents aux **gestes et postures** (formation adaptée aux moyens de manutention mis à disposition).
- ≡ Former les agents aux **méthodes d'hygiène alimentaire** (HACCP).
- ≡ Informer et former les agents à l'utilisation de **produits d'entretien**.

▲ VÉRIFICATIONS OBLIGATOIRES :

- ≡ Faire vérifier **une fois par an** les installations gaz, les équipements de cuisson et de conservation et l'installation électrique.
- ≡ Réaliser des exercices d'évacuation et vérifier les alarmes incendie **tous les 6 mois**.
- ≡ **Nettoyer et vérifier régulièrement** le bon fonctionnement des **hottes aspirantes** (dégraissage au moins 1 fois/an).

▲ ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE :

- ≡ Les EPI doivent être **fournis, remplacés et entretenus** par l'autorité territoriale.
- ≡ Préférer des chaussures de sécurité avec **semelles antidérapantes spécifiques à la restauration** (coefficient de frottement > 0,15).
- ≡ Porter des **gants spécifiques pour les produits chimiques, ainsi que masque et lunettes** si nécessaire (Cf Fiches de Données de Sécurité des produits).
- ≡ Porter des gants de **manutention pour les charges lourdes**.
- ≡ Les gants réservés aux denrées alimentaires ne doivent être utilisés que pour les préparations culinaires.
- ≡ Pour la saisie des plats, **avoir des protections** (poignées spéciales, tissus, gants...).
- ≡ Fournir **charlottes** (ou calot) et tenues de travail.

